



# Edle Brände aus Binsbach

Bei unserem Besuch in Arnstein durfte eine Adresse auf keinen Fall fehlen: die Alte Hausbrennerei A. Wecklein in Binsbach.

Wir stehen im „Verkostungsraum“, einem liebevoll eingerichteten Veranstaltungsraum, in dem auch die weithin bekannten „Destillatverkostungen“ stattfinden. Günter Wecklein, Sohn des Firmengründers Alfred Wecklein, erzählt, wie alles begann.

„1949 war mein Vater einer der ersten Selbstvermarkter. Er begann mit 4 Sorten. Neben den klassischen Bränden, wie Williams Christ Birne oder Zwetschge, produzieren wir heute über 60 weitere Sorten. Die Palette reicht von bekannten Früchten wie der Himbeere bis hin zur Reneklode, einer sehr seltenen, fränkischen Frucht. Auch Exoten wie die Tonkabohne oder Ingwer bieten wir an.“

1995 übernahm Günter Wecklein die inzwischen mehrfach preisgekrönte Brennerei von seinem Vater. Mit Feuereifer ging er daran, das Sortiment innovativ auszubauen. 2009 beschloss er, sich dem sogenannten Blending zu widmen. Darunter versteht man die Herstellung von Cuvées verschiedener Brände. Es entstanden 15 sehr unterschiedliche Cuvées, darunter interessante Kombinationen wie Johannisbeere / Wildkirsche.

Die neueste Erfindung der Brennerei ist die Herstellung fränkischen Whiskys. Nach drei Jahren Lagerung ging der erste Whisky im Oktober 2014 in den Verkauf. Wecklein's Whisky wird als Single Malt hergestellt und lagert in neuen, getoasteten Eiche-, bzw. Kastanienfässern. Die Getreidemalze variieren, das Destillat wird Fass für Fass abgefüllt. Inzwischen stehen dem Whiskyliebhaber drei verschiedene Whiskysorten zur Auswahl.

## Aus heimischen Früchten

Für Günter Wecklein ist es selbstverständlich, dass nur voll duftende, geschmacksatte Früchte mit optimalem Reifegrad eingemaischt, vergoren und schließlich mit viel Fingerspitzengefühl gebrannt werden. Das Obst stammt dabei von den 350 eigenen Obstbäumen in Binsbach oder von Obstbauern aus der Region.

Bei der Reifung kommen Glasballons und Esche- oder Eichenfässer, die einem Brand einen honiggelben Farbton verleihen, zum Einsatz. Vor allem Steinobstsorten werden in Holzfässern veredelt und erhalten so eine individuelle Note.

Die Auswahl bester Früchte und der Verzicht auf den Zusatz von Konservierungs- und Schönstoffen sind wesentliche Eckpfeiler der Philosophie der Hausbrennerei. Große Sorgfalt und ein kleines Brennergeheimnis garantieren die gleichbleibend hohe Qualität ihrer Produkte.

## Eine Familie mit großen Plänen

2020 wollen die beiden Söhne die Alte Brennerei von ihrem Vater übernehmen. Der Wechsel zu einer Verschlussbrennerei erfolgt bereits im Jahr 2018, gemeinsam mit der Eröffnung einer Schaubrennerei. Dies erlaubt es auch, größere Mengen zu brennen. Und schließlich wollen die Weckleins künftig das Binsbacher Quell-

wasser (statt Leitungswasser) zur Reduzierung der Destillate auf Trinkstärke verwenden.

Am besten, man macht es wie wir und schaut einfach mal direkt in der Brennerei in Binsbach vorbei. Aus über 60 Sorten findet man dank der kompetenten und herzlichen Beratung genau seinen Lieblingsbrand. Eine hervorragende Möglichkeit, um die Brände und Geiste der Alten Hausbrennerei Wecklein kennenzulernen und zu genießen, ist eine Destillatverkostung.

## Destillatverkostung in der Alten Hausbrennerei in Binsbach

Genießen Sie einen vergnüglichen und hochprozentigen Abend und erleben Sie eine interessante und humorvolle Reise zur Geburtsstätte des Whiskys.

Neben drei exklusiven fränkischen Whiskys aus dem Hause Wecklein verköstigen sie vier hochwertige Scotch Single Malts. Sie erfahren alles über Produktion, Land und Leute und stärken sich mit einer fränkischen Brotzeit.

Damit Sie diesen Abend unbeschwert genießen können, bieten wir Ihnen eine Übernachtung in unserem Landhaus „Binsbacher Hof“ an.

Sa, 14.10., 19-22 Uhr  
Preis p.P. 49 Euro  
Anmeldungen unter  
09363 1602 oder  
[www.wecklein.de](http://www.wecklein.de)

Verlosung  
Seite 47!



Patrick, Günter und David Wecklein

