

Nur gute Früchte und viel Geduld

Arnstein-Binsbach (waag) – Für die Kenner eines guten „Geistes“ sind sie ein Geheimtip: die Edelbranntweine aus dem Hause Alfred Wecklein in Binsbach. Nun gab es erneut eine Auszeichnung vom Fränkischen Klein- und Obstbrenner-Verband. Von sieben eingesandten Proben wurden fünf mit Gold und zwei mit Silber ausgezeichnet. Was ist eigentlich ausschlaggebend, damit der Schnaps gut gelingt?

Gleich beim Betreten des Anwesens von Alfred Wecklein in dem so friedlich abseits des Werntals gelegenen Ort Binsbach kommt dem Besucher Gelassenheit und Ruhe entgegen. Bereits von außen deutet ein Bildnis auf einem Seitengebäude darauf hin, daß hier etwas Besonderes sein muß. Denn ein Familienwappen ragt über einen Brennofen hinaus.

Hier wird nach einer Methode gebrannt, wie sie vor mehr als 100 Jahren nicht anders hätte sein können, nur noch sorgfältiger und ausgewählter. Das Geheimnis der edlen Tropfen von Wecklein ist die Reinheit. Zum Brennen werden ausschließlich einwandfreie Früchte verwendet, die ihren höchsten Reifegrad erreicht haben.

Viele Menschen – vor allem auch Damen – lehnen Schnaps wegen seines kratzigen Geschmacks, der meist ein Abschütteln des gesamten Körpers nach sich zieht – ab. Der kratzige Geschmack komme aber nur dann, wenn zum einen zu schnell gebrannt wird und zum anderen schlechte oder schon leichte faule Früchte zum Brennen verwendet werden, erklärt Wecklein.

Über vier Stunden dauert bei ihm ein Brennvorgang, obwohl er auch in der Hälfte der Zeit zu erledigen wäre. Und das ist wohl auch das Geheimrezept für den milden Geschmack seines „Geistes“. Vor dem Einmischen werden alle Früchte nochmals von Hand verlesen, und durch den langen Brannt werden alle Fuselöle und bissigen Stoffe ausgesondert.

Der Brenner nimmt für seine Schnäpse nur den Mittellauf des Brennvorganges, also das Herzstück. Vor- und Nachlauf werden nicht abgefüllt. Bevor ein Brannt in Fässer oder Glasballons gegeben wird, muß

die Probe mit dem Finger erfolgen. Kratzt er noch auf der Zunge, muß noch weiter gebrannt werden. Immer wieder wird neu getestet, denn jeder Brennvorgang verläuft unterschiedlich.

Auf einem Hektar Ackerland hat Alfred Wecklein Obstbäume angebaut, deren Früchte er für seine Brännte benützt. Wenn das Obst nicht ausreicht, wird bei Obstbauern in der nächsten Umgebung eingekauft.

Wer sich die große Auswahl und Sortenvielfalt schwer vorstellen kann, kann einmal einen Besuch im kleinen Probierstübchen machen. Auf Regalen stehen zwölf verschiedene Schnäpse und Brännte zur Auswahl. Die Größe der Flaschen reicht vom kleinen Flachmann bis hin zur 0,7-Liter-Abfüllung.

Neu in dieser Saison ist ein Tresterbrannt. Er ist vergleichbar mit dem italienischen Grappa und wird aus ausgepreßten vollreifen Trauben hergestellt. Gelagert in einem Eichenfaß bekommt der ursprünglich helle Brannt eine leicht gelbliche Farbe, bedingt durch die Gerbsäure des Fasses.

Schnäpse, die in Eichenfässern gelagert werden, bekommen stets einen honiggelben Farbton und einen leicht rauchigen Geschmack, was wiederum eine besondere Spezialität des Hauses Wecklein darstellt. Wichtig ist jedoch dabei, daß der Schnaps, bevor er in das Eichenfaß umgebettet wird, drei Jahre im Glasballon reifen kann.

Ein Apfelbrannt, ähnlich dem französischen Calvados, gehört ebenfalls zu den Neuheiten in der Brennerei Wecklein. Immer wieder wird versucht, neue Schnapssorten zu probieren. Doch erst nach langen Untersuchungen und Probeläufen entscheiden Vater und Sohn die Übernahme in den Verkauf.

Groß ist der Kundenstamm. Von Übersee, quer durch Europa bis zu Kennern und Liebhabern aus ganz Deutschland sind die Brännte des Hauses Wecklein bekannt. Die Hausrarität soll gesichert bleiben, das ist auch das Anliegen von Sohn Günter. Die Kontingente werden eingehalten, denn die Schnäpse aus Binsbach sollen ein Geheimtip bleiben.



Gerne lädt Alfred Wecklein Gäste zu einer Schnapsprobe in seine Probierstube in Binsbach Ortsmitte ein. Das Geheimnis seiner Brennkunst wird er an Sohn Günter weitergeben, der die Brennerei im Sinne des Vaters einmal weiterführen wird.

Main-Post 12.10.1992 waag/Foto waag