

Erstmals Vereinigung fränkischer Edelbrennereien gegründet

Aroma aus der Destille

Kirsch- und Zwetschgenwasser inzwischen europaweit geschützt

VON GERHARD LAUCHS

ARNSTEIN — Bedächtig, fast andächtig bricht Alfred Wecklein eine dunkelgelbe Aprikose auf und riecht daran. „Welch ein Aroma“, murmelt er, „das wird ein Schnaps“.

Seit 1948 schon heizt der ehemalige Landwirt aus dem kleinen unterfränkischen Ort Binsbach (Kreis Schweinfurt) das kupferne Destilliergerät im Keller seines Hauses. Damals waren es die „Zwetschger“, oder Apfel und Birnen, die auf den Streuobstwiesen rings um das Dorf wuchsen, die Wecklein nach dem Vergären zu Hochprozentigem brannte. Mit dem Fahrrad brachte er dann im Rucksack die Glasballons mit den Obstbränden zu den Wirtschaften der Umgebung.

Inzwischen kommen die Kunden aus der ganzen Bundesrepublik zu ihm in den kleinen Probierkeller. Zusammen mit Sohn Günther, der sich ein zweites Brennrecht gekauft hat, destillieren die Weckleins inzwischen 16 verschiedene Schnäpse. Darunter auch solche Raritäten wie Wildkirschbrand oder einen 40prozentigen aus dem Früchten des Speierlingbaumes. Und natürlich ihren Himbeergeist, für den die Binsbacher Brennerei berühmt ist. „Nach vollreifen Wildfrüchten, die in der prallen Mittagssonne hängen, muß der Geist schmecken, wenn er gut ist“, sagt Alfred Wecklein. Er schmeckt so.

Das Rezept, um auch noch das letzte Quentchen Aroma in die Weckleinschen Edelbrände zu bringen, ist einfach. So jedenfalls Senior Alfred Wecklein. Bestes, ausgesuchtes Obst, große Vorsicht beim Brennen — der bissig-agressiv schmeckende „Vorlauf“ und der nach Fusel stinkende „Nachlauf“ taugen nur als Industriesprit — und

penible Sauberkeit sind nötig, um den Schnaps zum Edelbrand werden zu lassen. Aus 100 Liter Williams-Christ-Birnenmaische rinnen auf diese Weise gerade sechs Flaschen Birnenbrand aus den Kondensationsschlangen der Destille.

Obstbrände haben in Franken Tradition. Nicht zuletzt wegen der vielen Streuobstwiesen mit ihren uralten, hocharomatischen Kern- und Steinobstsorten, die zwischen Rhön und Steigerwald, in der Fränkischen und Hersbrucker Schweiz wachsen, finden sich in Nordbayern die weitaus meisten Brennereien des Freistaates. Der Verband der fränkischen Klein- und Obstbrennereien gibt seine Mitgliederzahl mit immerhin 2000 an. Eine ähnliche Vielfalt findet sich nur noch im Schwarzwald.

Bundesweit bestehen 27 000 Obstbrennrechte, die aber nicht alle genutzt werden. Deswegen blüht der Handel: Für 1000 bis 2000 Mark Liebhaberpreis wandern so Rechte sogar von der Nordsee an die Alpen. Voraussetzung ist freilich, daß der künftige Schnapsbrenner Obstbäume auf seinem Grundstück besitzt. Ansonsten kann natürlich jeder Obst aus seinem eigenen Garten zu Schnaps destillieren, wenn er dies vorher bei den Finanzbehörden angemeldet hat. Mehr als 50 Liter „Privatbrand“ darf dabei allerdings nicht aus der Brennblase tropfen.

Daß Hochprozentiges aus Franken einzigartig ist, haben inzwischen auch die Eurobehörden in Brüssel erkannt. Als regionale Spezialitäten sind fränkisches Zwetschgenwasser, Kirschwasser und Obstler gesetzlich geschützt. In



Nach dreijähriger Arbeit: Stolz präsentieren Vater und Sohn Wecklein eine Flasche Schlehengeist.

Foto: Lauchs

Bayern gilt dies sonst nur noch für den Gebirgsenzian.

Und diese Qualität soll erhalten bleiben oder sogar noch steigen. Dieses Ziel haben sich 19 fränkische Destillateure gesetzt, die sich vor drei Tagen zur „Vereinigung Fränkischer Edelbrenner, Rosenhut“ zusammengeschlossen haben. Jedes Mitglied verpflichtet sich darin, Schnaps herzustellen, der qualitativ weit über den EU-Richtlinien liegt. Eine Prüfungskommission mit Fachleuten der Universität Hohenheim soll mit Betriebsbesichtigungen und feinsten Labor-Analysen dafür sorgen,

daß wirklich nur edelste fränkische Geiste und Brände in die Flaschen kommen. Die 19 Brennereien werden vorerst elitär unter sich bleiben: Neue Mitglieder sollen erst nach zweijähriger Bewährungsprobe eintreten dürfen.

Das Erkennungs- und Marketingzeichen „Rosenhut“ — im Mittelalter wichtiger Teil des Brennkessels — ist zudem als Symbol dafür gedacht, daß „wir einfach, rein und ohne die heute erlaubten Zusätze brennen“, sagt Vorsitzender Arno Dirker aus Mömbris, im Januar zu Europas „Schnapsbrenner des Jahres

1994“ gekürt. Denn anders als etwa der Marillenbrand aus Österreich oder der Obstschnaps aus Ungarn, die mit Essenzen hergestellt werden dürfen sind fränkische Fruchtaromen „echt“.

Echt ist auch der Hauch Bittermandelgeschmack im Schlehengeist aus dem Haus Wecklein. Drei Jahre haben Vater und Sohn experimentiert, bis sie zufrieden waren: „Pure Natur eben, die man schmecken kann“, sagt Günther Wecklein selbstbewußt. Und deshalb gehört die kleine Binsbacher Brennerei zu den 19 Gründungsmitgliedern der „Rosenhuts“.