

Jubiläums-Cuvée zum 50-jährigen Bestehen der Brennerei Wecklein

# Schnapstransport mit Drahtesel

BINSBACH (AVE)

**Jubiläumsverkostung, einen „Tag der offenen Brennerei“ und eine kostenfreie Probe von Bränden, Geisten, Likören bietet die alte Hausbrennerei Wecklein zum Jubiläum.**

Der 50-jährige Weg vom ersten Zwetschenbrand bis zum Wildkirsch Edelbrand 2000 war gezeichnet von viel Fleiß, Ausdauer, aber vor allem auch von Spaß und Experimentierfreudigkeit.

Der damals 28-jährige Landwirt Alfred Wecklein – die Obstbäume waren vorhanden – versuchte vor 50 Jahren im Winter das erste Mal sein Brennerg Glück. Nach dem ersten Brand betrieb der Jungbrenner die Arbeit als Winterbeschäftigung. Apfel und Zwetsche waren damals gefragt. Alfred Wecklein hat den Absatzmarkt mühsam aufgebaut. Mit dem Rad transportierte er fünfliterweise sein Hochprozentiges bis Karlstadt, Kürnach oder Marktheidenfeld. Bekannte in Frankfurt wurden per Zug beliefert. Erst ab 1952 ging es mit einem – mit 100 Liter Sprit extra beladenen – VW durch die Lande. Man ersetzte den Holz geschürten eingemauerten Kupferkessel durch einen freistehenden Brennofen.

Im Jahre 1970 wagte sich der Brennfreund mit seiner Williams Christbirne zum Wettbewerb des Unterfränkischen Kleinbrennerverbandes, und er erhielt eine Prämierung. Das spornte die Brennerseele an. Er erweiterte sein Sortiment. Die Williams Christbirne ist noch heute ein gern getrunkenen Tropfen und vereint den stärksten Umsatz auf sich.

Verstärkung bekam Wecklein 1974 durch seinen Sohn Günter,

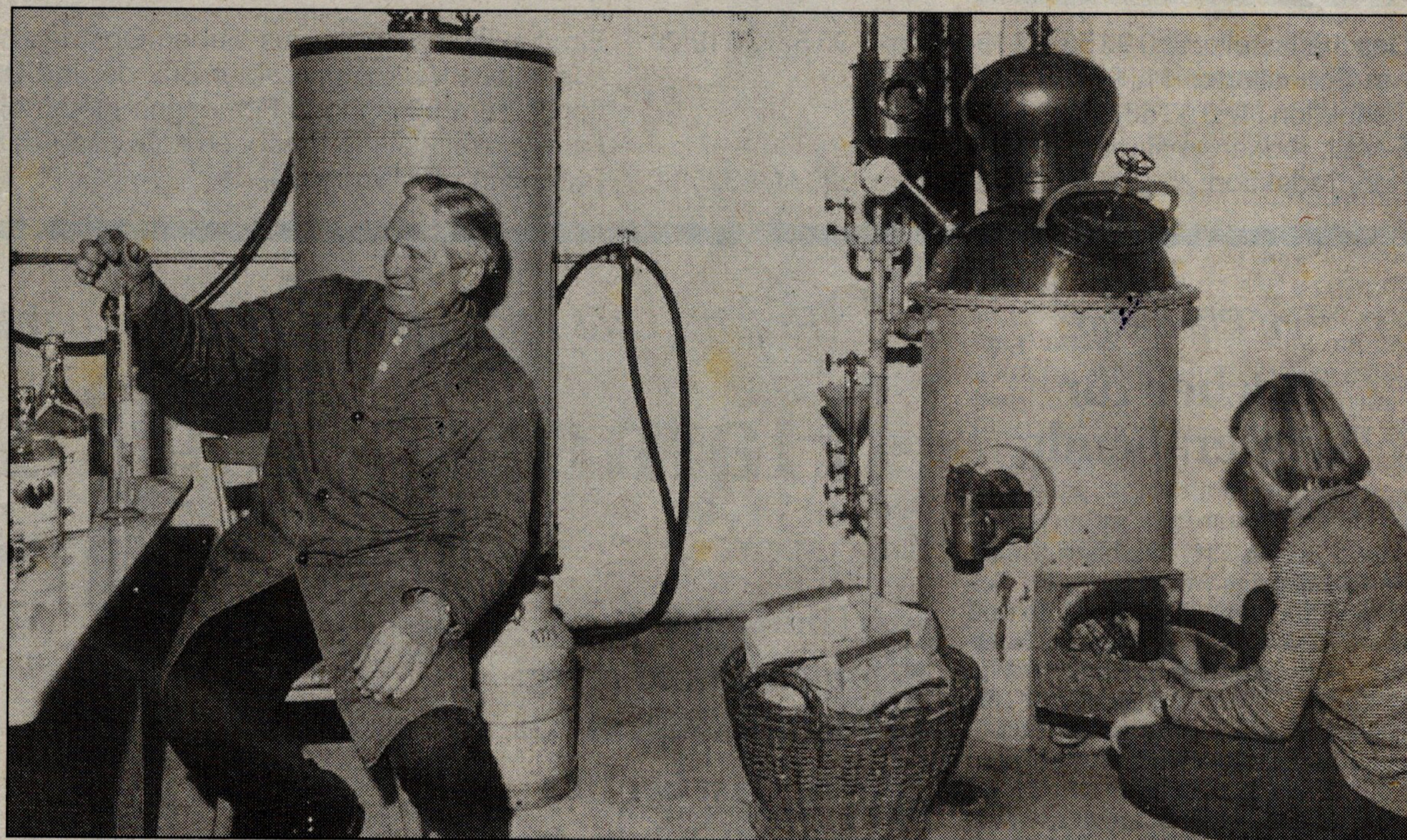


FOTO PRIVAT

*Ein Bild aus den 60er Jahren, als noch mit Holz geschürt wurde. Alfred Wecklein (links) prüft die Qualität des Destillats, am Ofen legt ein Nachbarsjunge Holz nach.*

der übrigens gleichzeitig sein 25-jähriges Jubiläum feiern kann. Es wurde eine Obstbaumpflanzung mit 400 Bäumen angelegt. Der Junior erwarb ein eigenes Brennrecht.

In den 80er Jahren baute man das Sortiment auf 30 Sorten aus. Günter Wecklein, der 1988 einen alten Bauernhof erwarb und ihn zur Pension umbaute, stieg bei seinem Vater voll ein.

Der Brennofen wurde nachgerüstet, so dass ein zweimaliges Brennen entfiel und die Qualität verfeinert werden konnte. Die Edelobstbrände wurden wiederholt mit den höchsten Auszeichnungen prämiert.

Vater und Sohn setzen auf Qualität und nehmen nur erlesene vollreife Früchte, die einen edlen, fruchtigen Geschmack und volles

Aroma garantieren. Und alle Früchte kommen aus fränkischen Landen, selbst die „fränkische“ Kiwi.

Sohn Günter übernahm 1995 die Brennerei und war im gleichen Jahr bei der Gründung vom „Rosenhut“, dem Verein fränkischer Edelbrenner, beteiligt.

Mit Tradition als Grundlage und Experimentierfreude als treibende Kraft haben die Produkte der alten Hausbrennerei Wecklein Gourmetqualitäten erlangt. „Unsere Qualität hat sich herumgesprochen, so dass unsere Produkte überall zu finden sind“, berichtet der Inhaber. Bodenständigkeit und Kundenservice vermitteln immer noch Rosa und Alfred Wecklein. Betritt man die Probiertube, so wirken nicht nur blinkende Schmuckflaschen, sondern vor allem die Herzlichkeit des

Ehepaares. Zum 50-jährigen Bestehen wurde eigens ein Jubiläums-Cuvée, eine Komposition aus sieben verschiedenen Obstdestillaten, kreiert. Neu im Programm sind Liköre, sieben an der Zahl.

Am Samstag, 30. Oktober, findet ab 18 Uhr eine Jubiläumsverkostung statt. Dazu ist eine Anmeldung unter ☎ (0 93 63) 14 07 oder 16 02 erforderlich. Der „Tag der offenen Brennerei“ am Sonntag, 31. Oktober, steht allen Interessierten ab 14 Uhr offen. Von 15 bis 18 Uhr wird Seniorchef Alfred Wecklein eine Destillation in der Brennerei vorführen. In der Scheune spielt die „Binsbacher Jazz Combo“ auf, Malerei und Batik werden von den fränkischen Künstlern Paula und Walter Bausenwein sowie Angelika Issing präsentiert. Brände, Geiste und Liköre können kostenfrei probiert werden.