



In seiner Probierstube läßt Alfred Wecklein seine Kunden den Schnaps probieren, den er seit 40 Jahren so brennt, wie er sein soll: mild und fein. nob/Foto: Schmidt

### Marktnischen in der Landwirtschaft (V)

# Bei Alfred Wecklein wird gebrannt wie vor 100 Jahren

Arnstein-Binsbach (nob) – Jeder, der einmal einen Schnaps gegen eine kleine Krankheit oder ein Gebrechen trinken mußte, erinnert sich gewiß mit Grauen daran: Man trinkt ein winziges Gläschen, ist vielleicht anfangs noch vom Geschmack angetan. Dann aber kommt ein „Bäh!“, und man wäre froh, hätte man nie davon gekostet. Ein unangenehmes Brennen im Hals verdirbt einem den Genuß. Wer aber gedacht hat, dies sei normal und nicht zu ändern, der hat sich getäuscht. Das Kratzen im Hals liegt nämlich nicht, wie man meinen möchte, am Alkoholgehalt, sondern einzig und allein an der Zubereitungsart.

In der Probierstube von Alfred Wecklein in Binsbach bekommt man das sehr schnell beigebracht. Wecklein ist einer der wenigen im Landkreis, die noch ein altes Hausrecht für eine Brennerei besitzen. In seiner Probierstube erfährt man, was ein Schnaps sein kann: „Ein Schnaps ist eine Köstlichkeit“, diese Meinung vertritt Wecklein mit Überzeugung. Seine Kunden läßt er gerne einmal eine Kostprobe nehmen: kein Kratzen im Hals, kein schlechter Beigeschmack.

Nach seinem Rezept gefragt, antwortet er und seine Frau: „Gute Früchte und das Können des Brenners. Darauf kommt es an.“ Er achtet sehr darauf, daß keine verfaulten Früchte für seinen Schnaps gesammelt werden, sondern er verwendet nur handverlesenes, vollreifes Obst.

Auch auf Schönungs- und Konservierungsstoffe verzichtet er völlig.

Was ihm aber besonders am Herzen liegt und wofür er die meiste Sorgfalt verwendet, ist der Brennvorgang. Vier Stunden benötigt er für jeden. Obwohl er es auch in sehr viel weniger Zeit schaffen könnte, bleibt er dabei. Nur so kann er erreichen, daß die Fuselöle und auch die bissigen Stoffe vom Destillat getrennt sind.

„Gebrannt wird bei uns wie noch vor hundert Jahren“, meint er. Und das macht sich eben auch im Arbeitsaufwand bemerkbar: „Wenn meine Frau (nicht mithilft, dann geht gar nichts mehr.“ Denn der Aufwand ist doch zu groß für einen einzelnen. Seine Frau hilft ihm dann beim Umfüllen in Glasballons zur Lagerung oder beim Abfüllen in die Flaschen.

Alfred Wecklein betreibt die Bren-

nerie seit 1945. Zunächst war es für den ehemaligen Landwirt nur eine Winterbeschäftigung neben der Landwirtschaft, aber spätestens seit seiner Pensionierung widmet sich der 67jährige vorrangig seiner Lieblingsbeschäftigung.

Rund einen Hektar Obstbäume besitzt er noch. Meist erntet er diese mit Hilfe seiner Enkel ab, wobei die Sorgfalt, mit der das geschieht, schon des öfteren für Verwunderung gesorgt hat. Der eigene Obstbestand reicht kaum aus, um den Bedarf der Brennerei zu decken. Daher werden die fehlenden Früchte von Obstsammlern dazugekauft. Auch hier sorgt Alfred Wecklein für Aufsehen, wenn er Tafelobst für seinen Schnaps kauft.

Aber er läßt sich nicht beirren von dem Unverständnis, das ihm von manchen seiner Brenner-Kollegen hin und wieder entgegengebracht wird. „Unsere Kunden sind Kenner“ betont er, „die legen Wert auf Qualität.“ Und die ist ihm sogar von offizieller Seite bescheinigt worden. 1984 z. B. erhielt er drei Gold- und zwei Silbermedaillen für seine Schnäpse bei den Verbandsprüfungen für Ober- und Unterfranken.