



FOTO GRIEBEL

Immer auf der Suche nach neuen Edelbrand-Variationen: Günter Wecklein aus Binsbach bei Arnstein gehört zu den Mitbegründern des „Rosenhut“. Er übernahm vom Vater die Brennerei und betreibt dieses „geistvolle“ Gewerbe mit Herz und Seele.

Lebenswasser der besonderen Art

„Rosenhut“ bringt Duft ins Haus

WÜRZBURG (HG)

„Eau-de-vie - Lebenswasser“ nennen die Franzosen diese Produkte mit starker Aromakraft. Bei uns läuft das noch unter dem wenig prosaischen Ausdruck „Schnaps“ oder - schon etwas eleganter - „Edelbrand“.

Gut 2000 Brenner, oft Winzer mit diesem weiteren Standbein, destillieren in Franken die Wässerchen. Scharf überwacht werden sie dabei vom Staat, der ein Monopol für diese ertragreiche Geschichte hat und davon nicht zu viel abtreten will. Die vorhandenen Brennrechte existieren schon lange auf dem jeweiligen Anwesen und müssen unter Beachtung strengster

Vorschriften ausgeübt werden. Die jungen Besitzer von 17 Brennereien aus Franken haben sich vor zwei Jahren zu einer Vereinigung unter dem Namen „Rosenhut“ zusammengeschlossen (so nennt man den spitzhut-förmigen Aufsatz über der Brennstelle, in dem sich das Destillat sammelt). Sie betreiben dieses Geschäft nach selbstgesetzten weitergehenden Richtlinien als sie sonst bestehen. So verarbeiten sie die vollreifen Früchte ohne Stiel, Faulstellen und Blätter, vermeiden die erlaubte Aufzuckerung des fertigen Destillats und lehnen einen Zusatz von Aroma- und Farbstoffen ab.

Und das Entscheidende: Ihr konzentriertes Augenmerk gilt der totalen Absonderung des sogenannten „Vorlaufs“ und des „Nachlaufs“ beim Brennvorgang, um unverfälscht ein klares „Herzstück“ zu bekommen. Beide Nebenprodukte des Destillats verfälschen schon in kleinen Mengen den Geschmack. Beispielsweise das scharfe Kratzen eines Schnapses im Hals ist ein sicheres Zeichen für eine nicht saubere Trennung vom Vorlauf. Sein volles Aroma entfaltet so ein Edelbrand übrigens nur bei Rotweintemperatur. Ein Kälteschock im Kühlschrank, wie man es in manchen Restaurants noch erleben kann, unterdrückt alle Verheißungen.

Destilliert wird alles, was sich dazu eignet und ein besonderes Aroma mit sich bringt. Am gängigsten sind in Franken noch Schnäp-

se aus Zwetschgen, verschiedenen Birnen und Trester. Feiner werden schon Brände aus Kirschen, Mirabelle oder Reneklode. Ausgefallener präsentieren sich Wässer aus Wildkirsche, Holunder und Schlehe, noch exquisiter Geiste aus Quitte, Himbeere, Brombeere, Speierling, Eberesche oder Eibe. Zunehmend findet man auch Destillate von Äpfeln aus den Streuwiesen, die dem Calvados aus der Normandie Konkurrenz machen können.

Viele dieser Spezialitäten, eine süddeutsche Besonderheit ohnehin, gibt es nur begrenzt, da das Ausgangsmaterial nicht in der gewünschten Menge zur Verfügung steht. Klar, daß solch feine Sachen auch ihren Preis haben. Da kostet (0,7 Liter) eine Zwetschge schon zwischen 20 und 70 Mark, der Quittenbrand von 30 bis 150 DM (für Wildquitten) oder ein Schlehendestillat zwischen 50 und 140 Mark. Dafür hat man allerdings einen Gegenwert, der allein mit seinem Duft die Natur ins Haus bringt und die Sinne betört.