

Feines Früchtchen aus Franken

Von den Früchten des seltenen Speierlingsbaums destillierte Günter Wecklein aus dem fränkischen Binsbach einen Edelbrand, der drei Jahre im Glasballon reifte und sich jetzt erstaunlich komplex und aromatisch präsentiert

Auf die sorgfältige Auswahl der Früchte legt Edelbrenner Günter Wecklein größten Wert. Nur vollreifes, geschmacksintensives Obst von fränkischen Streuobstwiesen und feine Wildfrüchte verarbeitet er zu Destillaten, für die er regelmäßig vom Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband mit Medaillen überhäuft wird. Ursprünglich war der 45jährige Wecklein Bautechniker. Die Begeisterung für edle Brände hat er von seinem Vater Alfred geerbt, einem ehemaligen Landwirt, der die Brennerei seit 1945 als Nebenerwerb betrieb.

Seit acht Jahren steht auch Günter Wecklein am kupfernen Destillierkessel und lebt nach dem Erwerb eines zweiten Brennrechts ausschließlich vom Verkauf seiner insgesamt 22 Brände, vor allem Williams- und Mirabellenbrand, Himbeergeist und Zwetschgenwasser. Doch neben diesen Umsatzrennern hat er auch einige Spezialitäten in begrenzter Fla-

schenzahl in seinem Angebot. Eine dieser Raritäten ist sein preisgekrönter Speierlingsbrand, mit dem er im April 1996 bei einer internationalen Degustation in Geisenheim den ersten Platz belegte.

Der Speierling ist eine der ältesten Baumarten Mitteleuropas, geriet dann fast in Vergessenheit und drohte auszusterben. Aufmerksamkeit errang er erst wieder, als er 1993 zum „Baum des Jahres“ gekürt wurde. Der Speierling wird bis zu dreißig Meter hoch und entwickelt eine imposante Krone. Er hat allerdings ein zweifaches Manko: Sein Holz ist zwar stabil, wächst aber nur langsam und ist daher für die Forstwirtschaft uninteressant, seine kleinen Früchte sind gerbstoffreich und gallenbitter. Findige Brenner haben jedoch entdeckt, daß sich aus den roh ungenießbaren Früchten des Speierlings sehr wohl-schmeckende Brände destillieren lassen.

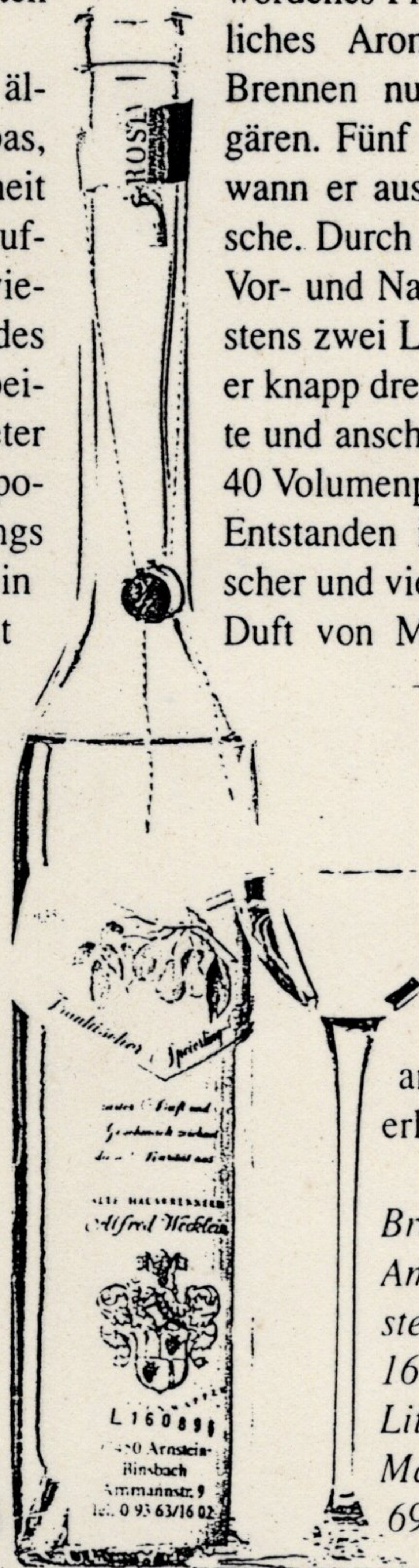
Günter Wecklein erntete den Rohstoff für seinen prämierten Speierlingsbrand im Jahr 1993. Die zwei bis vier Zentimeter großen Früchte sind meist birnenförmig, seltener ha-

ben sie die Form von Äpfeln. Verwandt ist der Speierling mit der Eberesche. Wecklein ließ die Maische aus den überreifen Früchten, deren schon weich gewordenen Fleisch ein mildes, süß-säuerliches Aroma entwickelte, vor dem Brennen nur vier bis sechs Wochen gären. Fünf bis sechs Liter Alkohol gewann er aus je einhundert Litern Maische. Durch großzügiges Abtrennen von Vor- und Nachlauf blieben davon höchstens zwei Liter Trinkalkohol übrig, den er knapp drei Jahre in Glasballons lagerte und anschließend auf eine Stärke von 40 Volumenprozent Alkohol herabsetzte. Entstanden ist ein wunderbar aromatischer und vielschichtiger Brand mit dem Duft von Marzipan, Bittermandel und

frisch gesägtem Holz.

Am Gaumen präsentiert sich der Speierling weich und erinnert an gute Tresterbrände, aber er hat zusätzlich deutliche Töne von Äpfeln und Birnen. Ein langanhaltendes Geschmackserlebnis. *Jürgen Zichnowitz*

Brennerei Alfred Wecklein, Ammannstr. 9, 97450 Arnstein-Binsbach, Tel. 09363-16 02, Fax 14 07 (die 0,7-Liter-Flasche kostet 115 Mark, die 0,35-Liter-Flasche 69 Mark, plus Versand)



NEU AUF DEM MARKT

DER FEINSCHMECKER

Heft 1 Januar 1997 9,80 Mark

4 390170 709800 01

REISEN · ESSEN · TRINKEN · GENIEßEN