

Spitzenpreis für Spitzenqualität:

1. Preis für Fränkischen Speierling-Edelbrand

BINSBACH. Weiß der Kenner um die hohe Qualität eines hocharbeitenden Eisweines im Weinbau, so kann der Genießer ahnen, welches herausragende Produkt die in Binsbach ansässige Schnapsbrennerei Alfred Wecklein mit ihrem neuesten Brand, dem Fränkischen Speierling-Edelbrand, für ein Spitzenprodukt hergestellt hat. Bei der Prämierung in der Forschungsanstalt Geisenheim erhielten Alfred und Günter Wecklein den ersten Preis für ihr hochkarätiges Spitzenprodukt.

Was macht den Speierling-Edelbrand so besonders wertvoll? Es ist zum einen die Rarität der Früchte und zum anderen der milde, vollaromatische Geschmack, der die „wilde“ Apfel/Birnenfrucht zum Hochgenuß für jeden Gourmet werden läßt. Die „eigene“ Gerbsäure der Speierlingsfrucht verspricht dem Brand eine besonders wohltuende Wirkung nach einem delikaten Mahl.

Günter Wecklein, der stets auf der Suche nach neuen Edelobst-Destillaten ist, entdeckte den Speierling, als dieser zum Baum des Jahres 1993 ernannt wurde.

Über viele Jahrzehnte hatte man den Speierlingsbaum fast vergessen. Seine Früchte wurden kaum noch gebraucht und sein Artenrückgang war unter anderem durch die Umstellung der Forstwirtschaft in Hochwaldkulturen zu suchen.

Der Speierlingsbaum, der erst nach zwölf bis fünfzehn Jahren bereit ist, erstmals Früchte anzusetzen, braucht viel Licht und Raum, um sich entfalten zu können. So hatte einstmalig in der früher üblichen Niederwaldkultur ideale Ausbreitungsmöglichkeiten gefunden. Durch die Umstellung auf schnellwachsende Hochstämme wurde die

langsam wachsende Obstbaumart in den Wäldern unterdrückt und ging ein.

Besonders beliebt waren die Früchte des Speierlingbaumes bei der Mostherstellung. Ihre Zugabe förderte die Haltbarkeit, die Klärung und Ausfärbung. Wichtig war jedoch, daß der Anteil des Speierlings nicht mehr als 3 % sein durfte.

Auch Günter Wecklein weiß um die Rarität der Speierlingsfrucht. Insgesamt gibt es in Deutschland nur 4000 Speierlingsbäume und da ist es ein guter Zufall, daß im näheren Einzugsbereich von Binsbach bis Wülfershausen ca. 15 Speierlingsbäume mit großen Ausnahmen zu finden sind.

Mit Hilfe des Forstamtes konnten die Früchte eingesammelt werden und es ist eine herausfordernde Aufgabe, die Speierlinge einzusammeln. Zum einen gehören die Früchte zur Lieblingsfruchtart der Wildschweine, zum anderen können die Früchte erst dann eingesammelt werden, wenn sie bereit sind, sich selbst vom Zweig zu lösen. Die Höhe der Speierlingsbäume läßt ein Abernten in konventioneller Weise nicht zu. Auch der Reifestand muß vom Brenner erkannt werden. Früchte, die den rechten Reifegrad noch nicht erreicht haben, geben kaum Aroma frei.

So wurden auch die Früchte der Schnapsbrennerei Wecklein in bewährter Tradition von Hand ausgelesen, so daß zum Brand nur erstklassige Früchte verwendet wurden. Im gesamten Bundesgebiet gibt es lediglich zehn Schnapsbrennereien, die sich an den Speierling-Edelbrand bislang herangewagt haben. Die hochqualifizierten Prüfer der Forschungsanstalt Geisenheim ließen sich auch viel Zeit für die Auswahl der insgesamt zwölf eingereichten Speierling-Brän-

de und kamen übereinstimmend zu dem Ergebnis, daß der Fränkische Speierling-Edelbrand mit 40 % Vol. der Firma Alfred Wecklein in Binsbach der absolute Spitzenbrand unter den eingereichten Speierlings-Bränden war.

Der Speierlingsbaum gehört trotz seines apfel-birnenähnlichen Aussehens nicht zu deren Gruppe. Er zählt zur Gruppe der Elsbeere und es ist erst seit einigen Jahren wieder möglich geworden, Speierlingspflanzen nachzuziehen, was unter anderem ein großer Forschungserfolg der Gartenanstalt für Wein- und Pflanzenzucht in Veitshöchheim war.

Als Anerkennung für seine herausragende Qualität wurde Günter Wecklein eine Speierlings-Pflanze zur Nachzucht überreicht. Auch die Römer kannten bereits den Speierlingsbaum. Die römischen Legionäre kannten bereits die verdauungsfördernde Wirkung der Früchte und hatten auf ihren Feldzügen stets einige getrocknete Früchte bei sich. Hildegard von Bingen empfahl, die Erde unter den Speierlingsbäumen in die Gärten zu streuen, um die Schädlinge, die das Gemüse zerfressen, zu vertreiben. Gegen die im Mittelalter bedrohlich stark verbreitete Cholera wurden ebenfalls reife Speierlingsfrüchte empfohlen.

In der französischen Küche wußte man aus Speierlingen ein besonders aromatisches Kompott herzustellen und das Holz des Speierlingbaumes, das nochmals 30 % härter ist als das der Eiche, wurde im Werkzeugbau verwendet. Es gab auch Möbel aus Speierlingsholz, die jedoch zur damaligen Zeit schon kaum erschwinglich waren.

-ei



Einen außergewöhnlich wertvollen Edelobstbrand stellte die Binsbacher Schnapsbrennerei Alfred Wecklein mit dem Fränkischen Speierling-Edelbrand her. Die Forschungsanstalt Geisenheim prämierte das Spitzenprodukt nach den DLG-Richtlinien mit einem internationalen ersten Preis. Als Zeichen der Anerkennung erhielt Günter Wecklein eine Speierlingspflanze zur Nachzucht.