



FOTO BEHRINGER

Alfred Wecklein vor seiner Destillier-Anlage.

„Edel und fränkisch“ - hochprozentige Qualität aus Binsbach

„Vom Schnaps alleine kann man nicht leben“

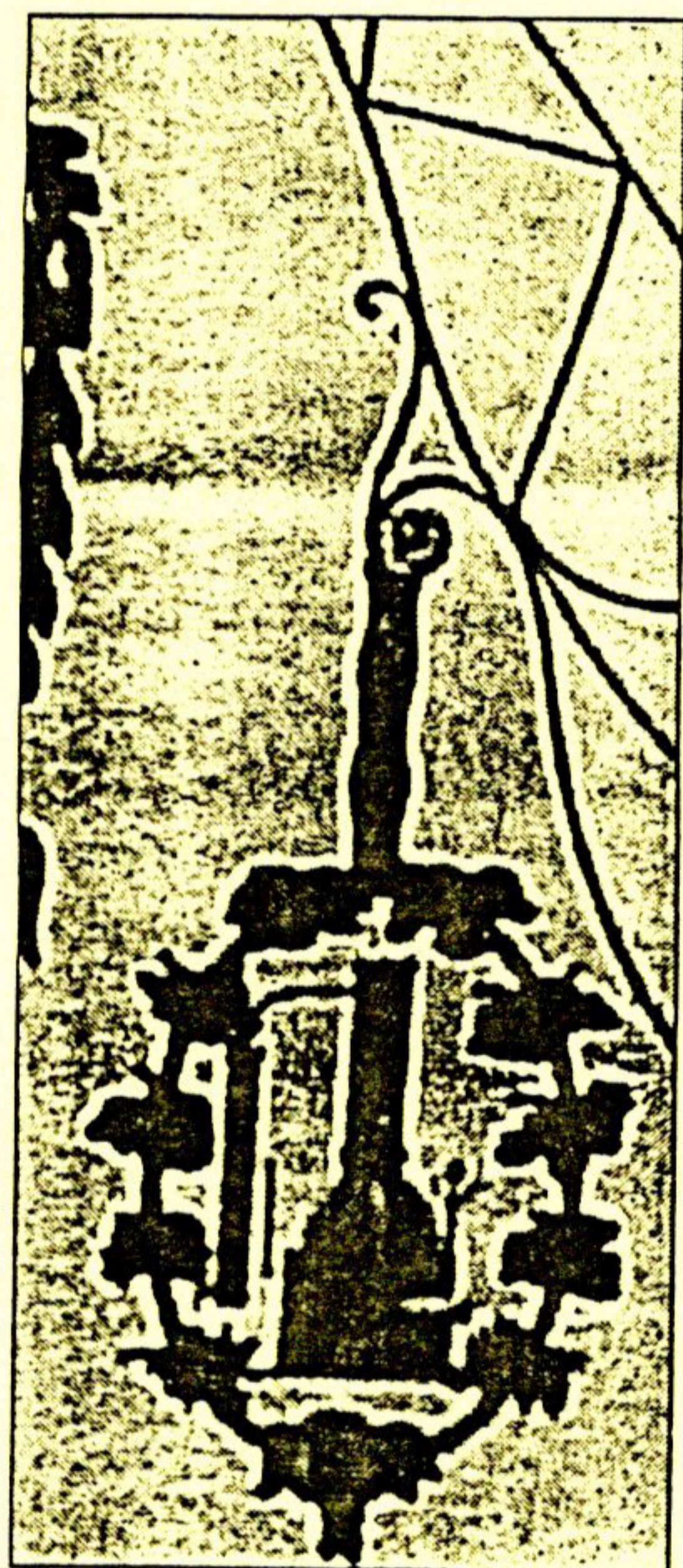


FOTO BEHRINGER

Seit fast 50 Jahren hat das Schnapsbrennen in Binsbach Tradition.

BINSBACH (EB/HOP)

Bei Alfred Wecklein in Binsbach steht bald ein Jubiläum ins Haus:

„Wir brennen jetzt seit fast 50 Jahren.“

Die Brennerei hat es nicht nötig, mit hochtrabenden Bezeichnungen wie „Edelbrand“ zu jonglieren. Man gehört in die Riege der fränkischen Spitzenerzeuger. Geschäft haben das die Weckleins mit einer einfachen Philosophie: „Gebrannt wird nur bestes Obst, sagt Günter Wecklein, Abfallobst zu brennen bringt nichts.“ So hat es schon Senior Alfred Wecklein gehalten, als er nach dem Krieg mit der Brennerei begann. „Wir waren von vorneherein keine Spritbrennerei und hatten von Anfang an einen festen Kundenkreis“, sagt er. Und Sohn

Günter setzt diese Qualitätspolitik konsequent fort. Von Haus aus Bautechniker, widmet er sich jetzt neben der Übernachtungs-Pension im Nebenerwerb der Brennerei. Denn: „Vom Schnaps alleine kann man nicht leben.“

22 Sorten hat die Brennerei jetzt im Angebot. Doch der Schwerpunkt liegt auf Birnen - neben Zwetschgen, Mirabellen und Himbeeren. Diese werden zunächst zu Mus gemacht und mit Reinzuchthefer sowie etwas Säure in Edelstahlfässern angesetzt. Bei einer Kellertemperatur von 18 bis 20 Grad dauert es drei bis vier Wochen, bis sich genug Alkohol gebildet hat, um die Destillation zu beginnen - je nach Öchsle-Gehalt auch sechs bis acht Wochen.

Das Destillieren selbst geschieht heute in einem einzigen Durchgang. Bei älteren Destilliergeräten waren zwei nötig. Bei 78 Grad verdampft der Alkohol. Zu Beginn

kommt der sogenannte Vorlauf, der 85 Prozent Alkohol enthält und mit seinen Bitterstoffen wie Uhukleber schmeckt, erläutert Günter Wecklein. Er wird ausgeschieden, denn er würde im Hals kratzen. Es folgt der 60- bis 80prozentige aromatische Mittellauf, der rund ein Drittel des Destillats ausmacht und der dann mit Wasser auf „Schnapsstärke“ verdünnt wird. Dann kommt der ungenießbare Nachlauf mit weniger als 60 Prozent Alkohol und dumpfen Geschmacksstoffen.

Aus 100 Litern Maische werden zwischen ein und fünf Liter Schnaps gewonnen - je nach ursprünglichem Zuckergehalt der Früchte. 300 Liter reinen Alkohol dürfen die Weckleins pro Jahr brennen. Das Brennrecht ist an das Haus gebunden und muß mindestens einmal in zehn Jahren genutzt werden, um nicht zu verfallen. Binsbach ist ein regelrechtes „Brennerness“, gibt es doch hier sieben weitere Brennereien.

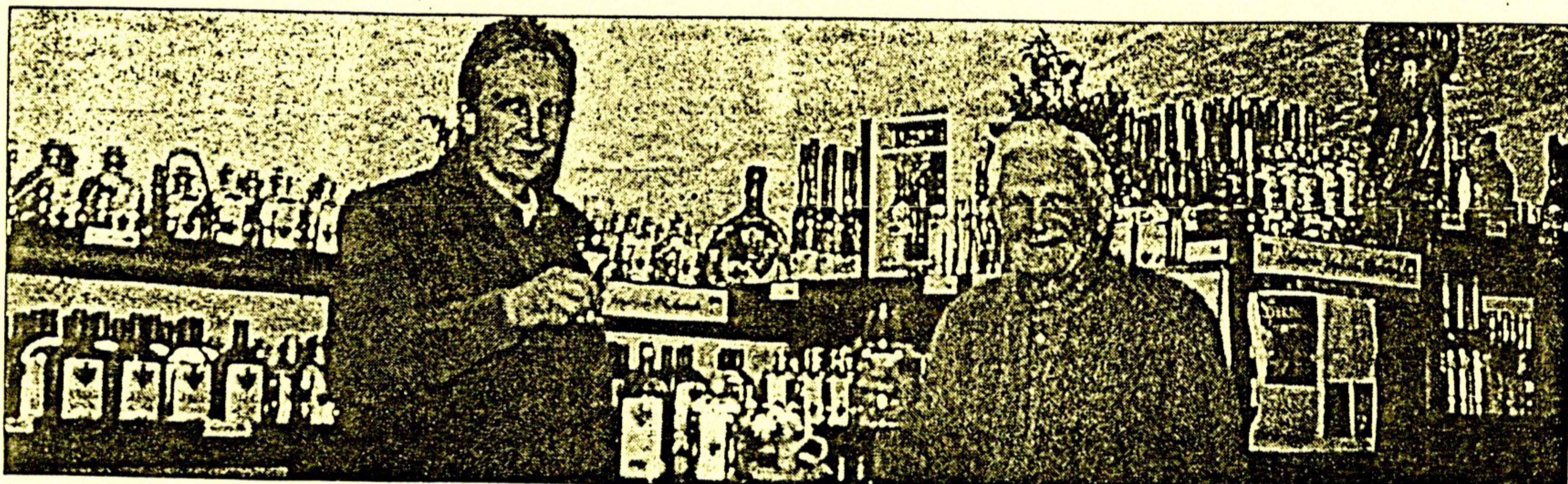


FOTO BEHRINGER

Günter und Alfred Wecklein vor einer kleinen Auswahl ihrer hochprozentigen Gaumenfreuden.