



Wer den Laden der Alten Brennerei Wecklein im Souterrain eines schönen alten Bauernhauses in Arnstein-Binsbach betritt, der wird überrascht sein von der erstaunlichen Vielfalt an Bränden und Schnäpsen, die hier geboten wird. Neben klassischen Bränden wie Williamsbirne, Zwetschgen- oder Kirschwasser stehen für den Liebhaber feiner Destillate über 30 weitere Sorten zur Auswahl.

Aus so gut wie jeder Frucht, die Fruchtzucker enthält, versucht Günther Wecklein einen Brand herzustellen, der den Ansprüchen seiner Kunden, und selbstverständlich auch seinen eigenen, genügt.

Die Palette reicht von Hagebutte und Schlehe über Vogelbeere und Quitte bis hin zu Johannisbeere, Erdbeere, Apfel und Reneklode, einer sehr seltenen Frucht, die ihre Heimat in Franken hat.

Mit viel Liebe und Fingerspitzengefühl brennt Günther Wecklein seine Früchte, die er entweder von seinen eigenen 350 Bäumen erntet oder aus der Region bezieht. Dabei achtet er stets auf beste Qualität

seines Rohmaterials. Wochenlang ist er auf den Höfen der Gegend mit seinem Refraktometer unterwegs. Mit diesem Gerät bestimmt er den Zuckergehalt der Früchte und wählt danach jene aus, die von ihm vergoren und destilliert werden. Während in früheren Zeiten Schnaps aus Früchten hergestellt wurde, die nicht mehr zu vermarkten waren, wählt man in der Alten Hausbrennerei Wecklein heute nur die besten aus. Nur voll duftende, geschmackssatte Früchte mit optimalem Reifegrad werden eingemaischt, vergoren und gebrannt, eine Mühe, die am Aroma sofort spürbar wird.

Der Kenner schmeckt natürlich auch heraus, dass hier auf den Zusatz von Konservierungs- und Schönstoffen verzichtet wird. All dies, und ein kleines Brenner-Geheimnis, das Günther Wecklein allerdings für sich behält, garantiert die gleichbleibend hohe Qualität seiner Produkte. Diese absolute Reinheit der Brände ist eher die Ausnahme als die Regel unter den Schnapsbrennern. Das zeigt auch die Tatsache, dass die Alte Hausbrennerei Wecklein die einzige Destille in Main-Spessart ist, die in der Vereinigung Fränkischer Edelbrenner e.V., dem Rosenhut, vertreten ist.

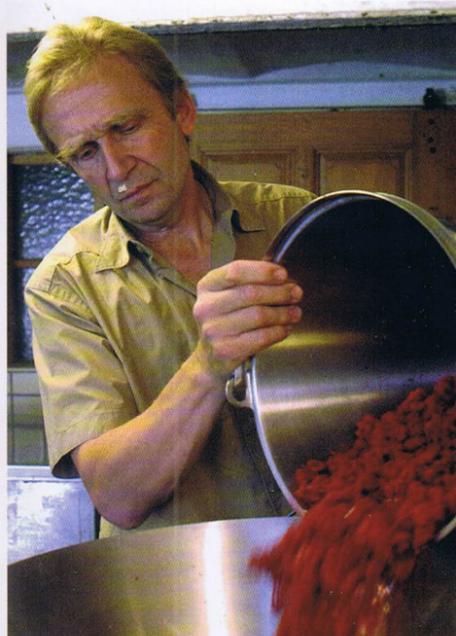
Um Mitglied in diesem Verein zu werden, muss man die hohe Qualität seiner Brände nachweisen.



Abgefüllt wird nur der so genannte Mittellauf, Vor- und Nachlauf enthalten zu viele Fuselstoffe, die den milden Geschmack des Brandes zerstören würden. Bei der Reifung setzt Günther Wecklein auf Glasballons und Eschen- oder Eichenfässer, was in diesem Fall dem Brand seinen honiggelben Farbton verleiht.

1995 hat Günther Wecklein die Brennerei von seinem Vater Alfred übernommen. Der hatte 1949 mit der Schnapsbrennerei begonnen, um als Landwirt im Winter einen Zuverdienst zu haben.

Von Kindesbeinen an hat Günther Wecklein

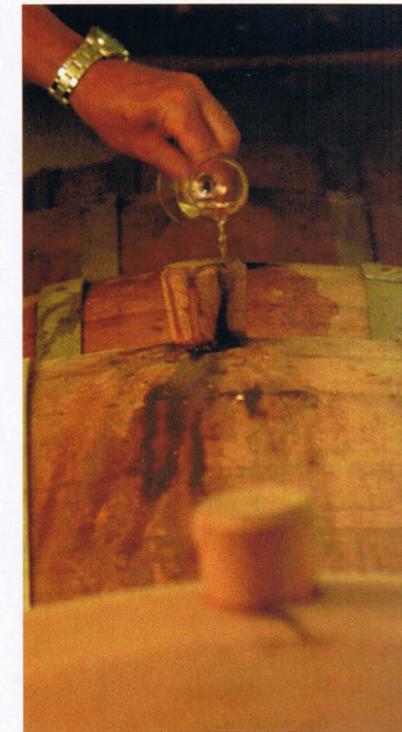


also die Faszination des Brennens hautnah erlebt und dabei eine Kreativität entwickelt, die ihn heute weit über die Grenzen Binsbachs hinaus berühmt gemacht hat, ihre Kunden findet die kleine Brennerei buchstäblich von Sylt bis Berchtesgaden.

Immer wieder experimentierte der Brenner mit neuen Sorten, die begeistert aufgenommen wurden.

Besonders stolz ist man auf den Speierlingsbrand. Diese Rarität erreichte 1996 bei einer internationalen Degustation in

Geisenheim den ersten Platz. Diesen Spaß am Ausprobieren hat sich Günther Wecklein erhalten und man darf sich freuen, auf die nächsten neuen Kreationen aus der Alten Brennerei Wecklein.



Alte Brennerei Wecklein

Ammannstraße 9  
97450 Arnstein-Binsbach

Telefon 0 93 63 / 16 02  
Telefax 0 93 63 / 14 24