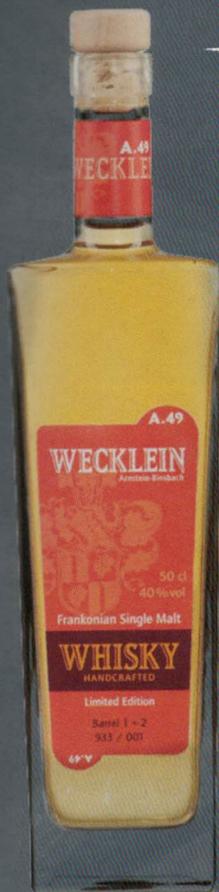


Whisky aus Mainfranken



Seit einigen Jahren erlebt Franken einen wahren Whisky-Boom. Mehr als ein Dutzend Brennereien haben sich inzwischen der Herstellung fassgelagerter Malzbrände angenommen, die in ihrem Charakter die Herkunft und Philosophie des jeweiligen Brennmeisters widerspiegeln, wie die beiden neuesten Kreationen aus dem Spessart und dem Ochsenfurt Gau zeigen.

Günter Wecklein aus Binsbach, der eine der regional bekanntesten Destillieren mit einer großen Auswahl an Obstbränden und Geistern, Likören und Cuvées führt, bietet seit diesem Herbst seinen Whisky „A.49“ an. Der Name ist eine Reminiszenz an den Vater Alfred, der 1949 mit der Destillation von Getreidebrand begonnen hatte. Die verwendeten Malze variieren, das Destillat wird Fass für Fass abgefüllt. Der Single Cask reift mindestens drei Jahre und erhält dadurch seine besondere rauchige Note. Elegante Fruchttöne, ganz so, wie es sich für ein Produkt aus einer Obstbrennerei gehört, sowie subtile Anklänge von Vanille runden das Geschmackserlebnis ab. Jedes Jahr soll eine limitierte Anzahl von rund 900 Flaschen in den Verkauf gelangen, jede einzelne ist handnummeriert. Bestellbar unter www.wecklein.de

Ein Whisky ganz anderer Art ist ebenfalls seit dem Herbst erhältlich: der „Old Owl“ aus der Kauzen-Brauerei in Ochsenfurt. Für den „Alten Kauz“ hat sich Braumeister Otto Resch von einem Winzer zwei Barrique-Fässer aus französischer Eiche besorgt, die vorher mit Rotwein belegt waren. Die Brauerei besitzt seit 1903 ein Brennrecht und die Rohstoffe, etwa das Karamellmalz, sind sowieso vor Ort. Vor vier Jahren begann die Produktion. Obgleich man ihm die feinen Weintöne bei der Verkostung anmerkt und sich in der Nase der Duft von Schokolade und Karamell festsetzen, verhehlt der kernige Single Cask seine Herkunft aus einer Brauerei nicht. Auch hier bleibt die Menge auf wenige hundert Flaschen begrenzt. Mehr unter www.kauzenbraeu.de ■

