

# Schnaps aus Binsbach

## Beste Früchte für gute Brände

BINSBACH (WAAG)

Für die Kenner eines guten „Geistes“ sind sie ein Geheimtip: die Edelbranntweine aus dem Hause Wecklein in Binsbach. Bereits von außen verweist ein Schild auf den besonderen Genuß. Ausgezeichnet mit dem Rosenhut für herausragende Destillate darf sich das Haus Wecklein zu den führenden Brennereien Bayerns zählen. Was ist ausschlaggebend für das gute Gelingen? Gebrannt wird nach einer Methode, wie sie vor 100 Jahren nicht anders hätte sein können.

Das Geheimnis der edlen Tropfen ist die Reinheit. Zum Brennen werden ausschließlich einwandfreie und handverlesene Früchte verwendet, die den höchsten Reifegrad erreicht haben. Viele Menschen lehnen Schnaps wegen seines kratzigen Geschmacks ab. Dieses Kratzen im Hals kommt jedoch nur, wenn zum einen zu schnell gebrannt und zum anderen schlechte oder schon leicht faule Früchte zum Brennen verwendet werden. Die Schnäpse aus dem Hause Wecklein sind durch einen milden Gaumenkitzel gekennzeichnet, was für die hohe Qualität des Brennvorganges spricht.

Über vier Stunden verwendet die Hausbrennerei Wecklein, um einen Brennvorgang durchzuführen.

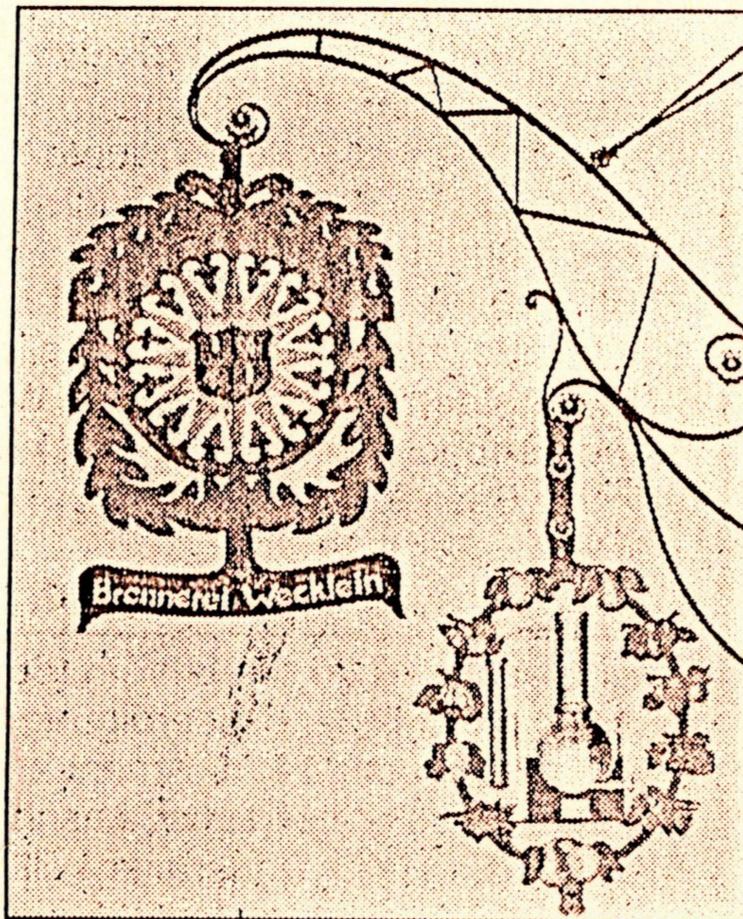


FOTO WAAG

*Abstinenzler sollten dieses Schild rasch hinter sich lassen.*

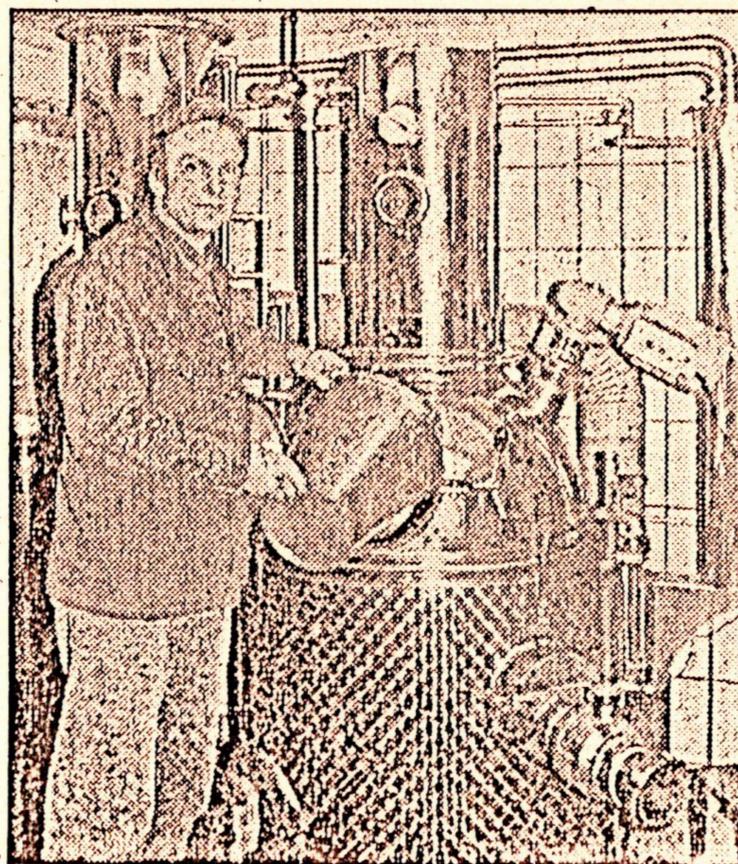


FOTO WAAG

*Günter Wecklein in der Brennerei.*

MAIN-POST

9.04. 1999

ren. Günter Wecklein sieht in der Muße des Brennvorganges das zweite Geheimnis des milden und zarten Geschmacks. Durch den langen Brannt werden alle Fuselöle und bissigen Stoffe ausgesondert. Der Brenner nimmt für seine Schnäpse nur den Mittellauf, also das Herzstück. Vor- und Nachlauf werden nicht abgefüllt. Bevor ein Brannt in Fässer oder Glasballons abgefüllt wird, muß die Probe mit dem Finger erfolgen. Kratzt er noch auf der Zunge, wird weitergebrannt.

Auf einem Hektar Ackerland hat das Familienunternehmen Obstbäume angebaut, die den Grundstoff liefern. Jährlich nimmt Günter Wecklein neue Obstbrände in sein Sortiment auf: Wildkirsche oder Speierlingsbrand, Festbierbrand oder Apfelbrand. Ein besonderes Geheimtip sind die Schnäpse aus dem Eichenfaß, mit honiggelbem Farbton und leicht rauchigem Geschmack.

Günter Wecklein vermarktet seine feinen Destillate selbst, und ein besonderes Erlebnis sind die Schnapsproben, die er in der Kelleratmosphäre seines Anwesens „Binsbacher Hof“ präsentiert.