

Erneute Auszeichnung für Hausbrennerei Alfred Wecklein

Tradition als Fundament für neue Wege

BINSBACH/VOLKACH. Eine erneute Auszeichnung, nämlich den Medienpreis der Fachzeitschrift „Die Bar“, konnte Günter Wecklein, Inhaber der Hausbrennerei Alfred Wecklein in Binsbach, für seinen „Fränkischen Festbierbrand“ entgegennehmen.

Weckleins Probe war eine von 42, die von Brennereien aus ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz eingereicht worden waren.

Zum „desta“-Forum in Volkach, einer Messe für edle Brände, kamen in diesem Jahr fast 600 Leute, um sich in 15 Seminaren die Kunst des Brennens oder Fortbildungsveranstaltungen zu Gemüte zu führen.

Der Höhepunkt war die Medienpreisverleihung für Bierbrände. Mit dem Arnsteiner Bender-Festbier als Grundlage, das Wecklein als nicht zu hopfig bezeichnet, gelangte der Destillateur zum Erfolg. Vor drei Jahren hat Günter Wecklein erst mit dem Bierbrennen begonnen, nachdem er der Arnsteiner Brauerei Bender zum 111jährigen Jubiläum ein besonderes Geschenk machen wollte.

Als Neuheit präsentiert Wecklein „Fränkische Kiwi“, die, wie der Name belegt, aus heimischem Anbau gewonnen wird. Die daumengroße Frucht, eine Züchtung aus Weihestephan, wird seit zehn Jahren in Unterpleichfeld angebaut und liefert ein außergewöhnliches Aroma.

Auf der Tradition und der langjährigen Erfahrung seines Vaters aufbauend, probiert der experimentierfreudige Wecklein immer neue Wege, auch teils vom festen Kundentamm angetrieben.

In der Hausbrennerei Alfred Wecklein wird nur Qualitätsobst, teils aus Eigenanbau, verwendet. Die handverlesenen Früchte aus dem heimischen Anbau, eine Ausnahme bildet nur die Aprikose, sind ein Weg zum Qualitätserfolg.

An weiteren ausgefallenen Sorten führt Wecklein Haselnuß, Hagebutte, Vogelbeere und Speierling, doch die Renner bleiben die traditionellen Sorten wie Kirsch und Birne.

50jähriges Bestehen

Zum 50jährigen Bestehen der Alten Hausbrennerei hat Wecklein ein Jubiläums-Cuvée kreiert, eine Komposition aus sieben verschiedenen Obstdestillaten, die harmonisch aufeinander abgestimmt sind.

Auch zur Jahrtausendwende ist die Brennerei gerüstet mit einem „Wildkirsch Edelbrand 2000“, der zehn Jahre lang abwechselnd in Esche- und Kirschholzfässern reifte.

Wer fränkische hochprozentige Spitzenbrände sucht, ist in dieser Traditionsbrennerei sicher am richtigen Platz, denn die naturbelassenen Brände sind von höchster Reinheit.

-LPM



Günter Wecklein im Reich seiner hochprozentigen Gaumenfreuden.