

Nur wirklich edle Früchte ergeben ein edles Destillat

1949 wurde in der Alten Hausbrennerei Wecklein erstmals der Brennofen angeschürt

BINSBACH. Bereits Alfred Wecklein, der Gründer der Alten Hausbrennerei Wecklein, hatte ein Credo: „Nur wirklich edle Früchte ergeben auch einen wirklich guten Schnaps“. Die Früchte wurden und werden auch heute noch handverlesen, bevor sie zur Maische verarbeitet werden.

Unmittelbar nach der Währungsreform begann Alfred Wecklein im Jahr 1949 mit dem Schnapsbrennen. Damals wie heute stammt das Obst entweder von den 350 eigenen Obstbäumen in Binsbach oder von Obstbauern aus der Region. War es früher üblich Schnaps aus den Früchten zu destillieren, die nicht mehr zu vermarkten waren, werden heute nur die allerbesten Früchte zum Brennen ausgewählt. Denn: Qualität ergibt Qualität.

Sorgfalt und ein kleines Geheimnis

Durch den sorgsamem Brennprozess, der mehrere Stunden dauert, wandeln sich auch Früchte, die roh ungenießbar wären, in Feinschmeckerprodukte. Ein Beispiel dafür ist der Speierlingsapfel, der zu den Spitzenreitern des Hauses Wecklein gehört. Zur Essenz der Frucht bilden sich beim Brennen weitere Aromen. Bei Steinobst wird ein Mandelgeschmack freigesetzt.

Abgefüllt wird in der Alten Hausbrennerei Wecklein nur der sogenannte „Mittellauf“.

Vor- und Nachlauf enthalten zu viele Fuselstoffe, die den milden Geschmack des Brandes zerstören würden. Um wenige Liter eines guten Brandes zu gewinnen, bedarf es, je nach Zuckergehalt des Obstes,



Den Rosenhut trägt der Vorsitzende des Vereinigung Fränkischer Edelbrenner, Lothar Hausstein, gerne symbolisch. Seit 25 Jahren gehört Günter Wecklein als Gründungsmitglied der Rosenhutvereinigung, die sich höchste Qualität in der Verarbeitung der Destillate auferlegt hat, an.

bis zu hundert Litern Maische.

Lagerung in Glasballons und Holzfässern

Bei der Reifung setzt der Familienbetrieb auf Glasballons, sowie Esche- oder Eichenfässer; sie verleihen dem Brand beispielsweise einen honiggelben Farbton. Vor allem Steinobstsorten, werden in Holzfässern veredelt und erhalten so eine individuelle Note. Jede einzelne Flasche wird von Hand abgefüllt. Die Auswahl bester Früchte und der Verzicht auf den Zusatz von Konservierungs- und Schönstoffen sind wesentliche Eckpfeiler der Brennerphilosophie, der sich sowohl Alfred Wecklein, wie der jetzige Inhaber Günter Wecklein und auch dessen Söhne verschrieben haben.

Qualitätssiegel der Rosenhut-Edelbrennerei

Die große Sorgfalt und ein kleines Brennergeheimnis garantieren die gleichbleibend hohe Qualität der über 50 verschiedenen Produkte aus der Alten Hausbrennerei Wecklein, die im Jahr 2019 auf eine 70-jährige Brenntradition im eigenen Haus zurückblicken kann. Die Destillerie ist unter dem Qualitätssiegel des „Rosenhut“ gestellt. Das Siegel steht dafür, dass alle Brände nach strengen Qualitätsrichtlinien in reiner Form hergestellt werden und auf jegliche Zusatzstoffe verzichtet wird.