

Die Whiskyhochburgen USA, Kanada, Schweiz

Unsere Erkundungen führen uns zum Schluss unserer Serie zunächst nach Nordamerika – zum Whiskey aus Mais und Roggen, der für gewöhnlich mit Eis und Wasser in klobigen Bechern über den Tresen kommt, mehr des Alkohols wegen und weniger für den Genuss.

VON LISANNE CHRISTEN *

Westlich von Grossbritannien und Irland lauert aber keineswegs der geschmackliche Abgrund. Neben rauer Kurantware wird eine stattliche Menge hochwertiger amerikanischer Whiskys produziert. Und die erfreuen sich wachsender Publikumsgunst. Neugier und Offenheit braucht's auch für das einheimische Whisky-Schaffen. Schliesslich sind Schweizer Whiskys in mancher Hinsicht «Exoten». Wir haben uns in Deutschschweizer Betrieben umgesehen.

In den USA hat jede Brennerei ihre eige-

nen Herstellungsmethoden, so dass auch kein amerikanischer Whiskey dem anderen gleicht. Wahrscheinlich ist deshalb auch jeder anders verpackt: beispielsweise Baker's 7 years old aus der Jim Beam Small Batch Bourbon Collection oder 21-jähriger Kentucky Vintage Rye in einer Art Weinflasche; 12-jähriger fassstarker Ezra B. Single Barrel Kentucky Straight Bourbon stilistisch passend in bauchiger Flasche wie Springbank Single Malt; Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey in Würfel-Karaffe mit di-

ckem Holzknopfverschluss und die Blanton Single Barrel Bourbons in Kugel-Karaffen, die ein galoppierendes Rennpferd samt Jockey krönt – Kentucky ist ja für Whiskey und für Pferderennen berühmt! Man muss in der Begegnung mit amerikanischem Whiskey vor allem dem eigenen Geschmackssinn vertrauen. Qualitativ hervorragende Whiskys wie die eben genannten probiert man am besten aus einem kleineren bauchigen Glas – nicht zu warm, ohne Eis, eventuell mit einigen Tropfen Wasser verdünnt. Die indus-

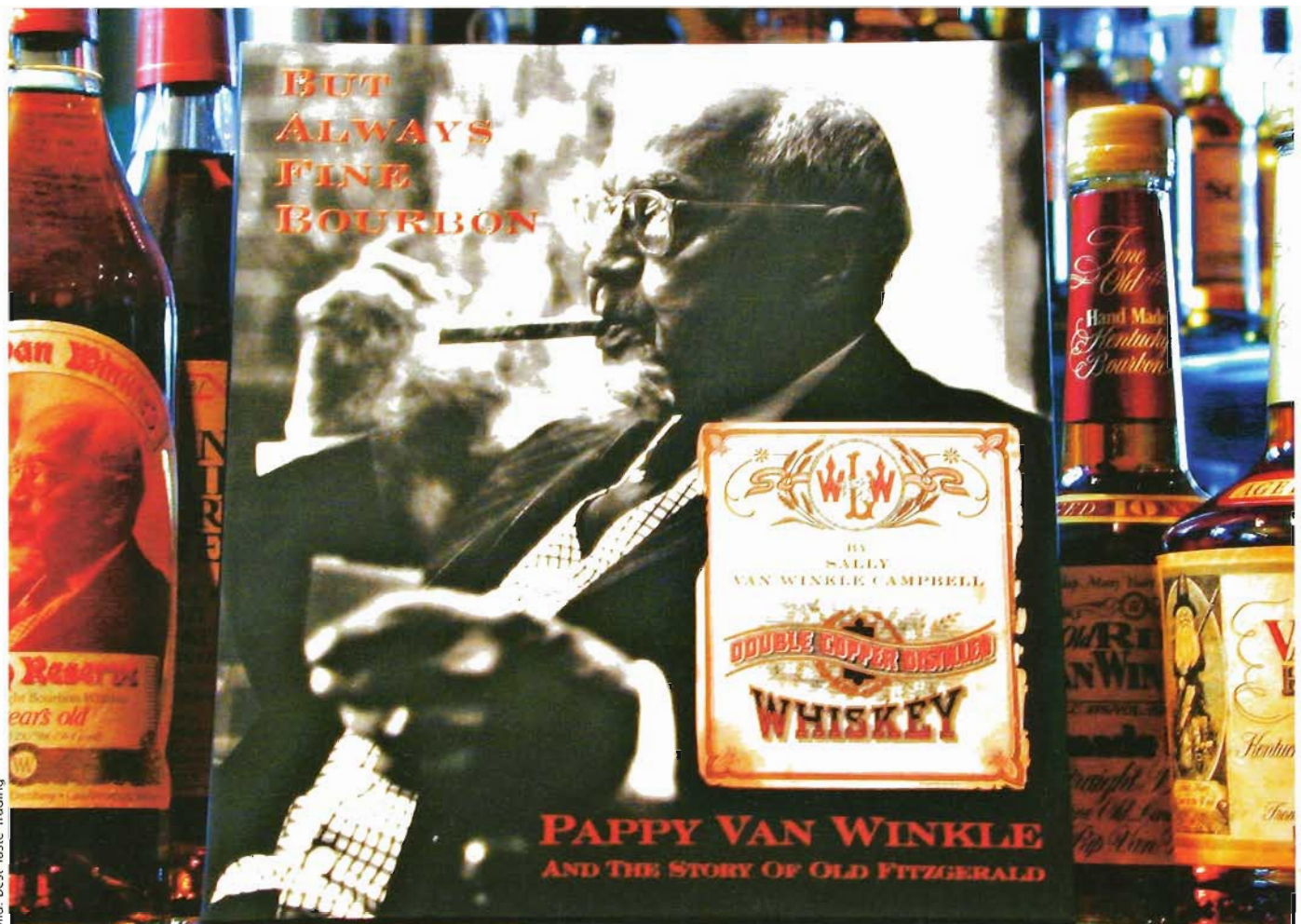


Bild: Best Taste Trading

rielle Whiskey-Produktion auf der Basis von Roggen und Mais begann in einem Gebiet von Kentucky, das man im Gedenken an die Unterstützung durch das französische Königshaus im Unabhängigkeitskrieg Bourbon County nannte (mit der County-Hauptstadt Paris). Whiskey wird im Bourbon County nicht mehr hergestellt; wirtschaftlich bedeutend ist heute die Zucht von Pferden für den Trab- und Galopprennsport. Die aktiven Brennereien liegen entlang dem Kentucky Bourbon Trail im Trapez Louisville-Bardstown-Lexington-Frankfort (www.kentuckybourbontrail.com). Sie sind auf Besucher eingestellt. Whiskey kann man allerdings weder bei den Führungen probieren noch kaufen; die Distilleries sind «trocken».

Tennessee – seit der Prohibition ein «trockener» Staat, in dem man ins Gefängnis wandert, wird man in der Öffentlichkeit mit einer angebrochenen Flasche alkoholischen Inhalts erwischt – hat nur noch zwei Brennereien, Jack Daniel und George Dickel, beide rund 140 Kilometer südlich von Nashville. Die Whiskeys von Jack Daniel und Whiskys von Dickel sind wegen der in Tennessee gebräuchlichen Holzkohlefilterung (am.: charcoal mellowing) überaus reintonig und mild. Jack Daniel entwickelte das Ver-

fahren Ende des 18. Jahrhunderts. Hierbei fließt Whisky langsam während vieler Tage über Zuckerahorn-Holzkohle.

Sind schottischer und irischer Whisky auch die Vorbilder für die Produktion in den USA, so hat sich mindestens eine amerikanische Erfindung weltweit durchgesetzt: das Ausbrennen oder Toasten der Fässer, in denen man Whisky lagert. Es ranken sich Legenden um diese Erfindung des Elijah Craig Ende des 18. Jahrhunderts. Wie auch immer: Mit dem Ausbrennen entfernt man die Harzreste aus dem Holz und verwandelt seine Stärke in Karamell; der Whiskey wird dadurch milder und weicher, erhält Farbe und zusätzliche Aromen.

Die amerikanischen Whiskey-Typen

Bourbon gilt als Inbegriff des amerikanischen Whiskeys, doch erhält ein Whiskey dieses Prädikat nur, wenn er folgende Voraussetzungen erfüllt: in den USA produziert; gebrannt aus einer Getreidemischung (Mais, Roggen, Weizen, Gerste) mit mindestens 51 % Maisanteil; maximal zu einem Alkoholgehalt von 80 % gebrannt; zu 100 % natürlich, ohne jede andere Beigabe ausser Wasser; in neuen getoasteten Fässern aus amerikanischer Weisseiche mindestens 2

Jahre lang gelagert, wobei weniger als 4 Jahre Fasslager auf dem Etikett zu vermerken sind. Ist ein Bundesstaat – z.B. Kentucky – genannt, dann muss der Whiskey von dort kommen. Als «straight» wird ein Bourbon bezeichnet, der nach dem Brennen nicht mit Grain Whiskey verschnitten wurde.

In gebrauchten Fässern gelagerter Whiskey heisst American Whiskey, auch wenn er sonst alle Bourbon-Bedingungen erfüllt. Beim American Blended Whiskey wurde nach dem Brennen Grain Whiskey zugefügt. American Corn Whiskey ist aus einer Maische mit mindestens 80% Maisanteil destilliert und schmeckt eher neutral. Kentucky Straight Rye muss mindestens 51% Roggen enthalten. Jim Beam Straight Rye ist ein kräftiges, der bereits erwähnte Vintage Rye 21 years ein cremig-eleganteres Beispiel für diesen aromatischen Whiskey-Typ. Die Grundprinzipien amerikanischer Whiskey-Herstellung sind im Kasten zusammengefasst. Viele Whiskeys werden «hand made» genannt, um kleinere Auflagen von industrieller Produktion zu unterscheiden. «Sour Mash» steht ebenfalls auf vielen Etiketten, obgleich es absolut normal ist, dass man die Maische säuert und so die Hefe bei der Vergärung unterstützt.



Bild: zvg

Jack Daniel Distillery in Lynchburg, Tennessee

Einige der besten und teuersten Bourbons werden «uncut» (wörtlich: unverschnitten), d.h. fassstark ohne Zusatz von Wasser abgefüllt. Die Qualitätsbezeichnung «Bottled-in-Bond» oder «Bonded» bedeutet: Der Whiskey stammt aus einer einzigen Brennerei und von einem einzigen Jahrgang. Er lagerte mindestens vier Jahre in einem staatlich überwachten Lagerhaus unter Zollverschluss und hat bei der Abfüllung mindestens 50 Volumenprozent Alkohol (100 US proof). Das Etikett muss Namen und Sitz der Brennerei nennen sowie den Abfüllort, wenn es nicht die Brennerei ist. «Small Batch» ist ein weiterer Qualitätsbegriff für Abfüllungen der besten Fässer einer Brennerei in kleinen Mengen, wie der englische Begriff besagt.

Kentucky-Brennereien

Von 1919 bis 1933 dauerte die Prohibition. Sie ruinierte viele Betriebe und machte eine Menge Leute mit illegalem Alkoholhandel reich. Heute sind nur noch rund 40 US-amerikanische Brennereien aktiv, rund ein Drittel davon international bekannt. Die meisten Brennereien gehören den Konzernen Brown Forman und Fortune Brands, die neben Masse auch grosse Klasse produzieren.

Four Roses, in Besitz der japanischen Kirin Brewery, produziert einen Standard-Kentucky Bourbon mit 75 % Maisanteil und einen sehr guten Single Barrel Kentucky Straight Bourbon.

Heaven Hill Bernheim führt die hervorragenden Marken Evan William's, Elijah Craig und I.W. Harper, denen unterschiedliche Mais- und Roggenanteile zugrunde liegen. Jim Beam, in Besitz von Fortune Brands, ist eine der weltweit grössten Brennereien. Spitzenprodukte sind die Small Batch Bourbons: Baker's, Basil Hayden's, Knob Creek und Bookers Noe's. Sie unterscheiden sich im Roggenanteil und in der Dauer der Fasslagerung.

Auch Maker's Mark gehört Fortune Brands und liefert hervorragende Whiskeys bereits in der Standardqualität mit rotem Siegelack aus 70 % Mais sowie Weizen und Gerstenmalz. Black Seal ist die nächst höhere Stufe und Gold Seal die Topqualität.

Wild Turkey (von Pernod Ricard eben erst an Campari verkauft) produziert kräftige Straight Bourbons sowie würzigen Rye-Whisky aus 67 % Roggen sowie Mais und Gerstenmalz.

Labrot & Graham stellt füllig-eleganten Woodford Reserve in drei Brennblasen nach

irischem Vorbild her. Brown Forman hat die 1968 stillgelegte kleinste amerikanische Brennerei – möglicherweise auch die älteste in Kentucky – im Jahre 1995 als Small-Batch-Distillery wiederbelebt.

Buffalo Trace war seit der Gründung 1869 immer aktiv, auch während der Prohibition! Im Small-Batch-Premiumsegment ist Elmer T. Lee angesiedelt; hervorragende Single Barrel Straight Bourbons dieser Brennerei sind Blanton's und George T. Stagg.

Kanadischer Whisky

Keine Prohibition und eine gigantische Whiskyproduktion: Das zweitgrösste Land des Erdballs mit gerade einmal 33 Millionen Einwohnern nimmt weltweit Rang 3 unter den Whisky-Produzenten ein. Die USA sind Hauptabnehmer für kanadischen Whisky. Der US-Verbrauch an kanadischem Whisky übersteigt sogar die US-amerikanische Whiskey-Produktion.

Seit rund 30 Jahren sinkt die Produktionsmenge bzw. Nachfrage. Die wenigen verbliebenen Brennereien, die zu grossen Konzernen gehören, liefern indessen steigende

Qualität. Die Provinz Alberta ist Heimat von Black Velvet mit einer Kapazität von 20 Millionen Litern, nur ein Teil davon Whisky. In Ontario sind Canadian Mist (Brown Forman) sowie der grösste kanadische Betrieb, Walkerville, Hiram Walker & Sons (Pernod Ricard), beheimatet. 40 Millionen Liter Destillate werden hier jährlich hergestellt; die bekanntesten Marken sind Wiser's und Canadian Club. Der Stil des Canadian Club – fruchtig mit deutlich herben Anklängen vom Roggenanteil – wurde von anderen kanadischen Brennereien kopiert und stellt das wesentliche Unterscheidungsmerkmal zum amerikanischen Whiskey dar. Eine Spezialität der Brennerei ist in Brennblasen (pot stills) destillierter Rye Whisky. Gimli (Diageo) in Manitoba führt die Marke Crown Royal. Die kleine stets ums Überleben ringende Brennerei Glenora auf Cape Breton in der Atlantik-Provinz Nova Scotia produziert den einzigen kanadischen Single Malt sowie Blends aus eigenen und anderen Whiskys. Grundlage des Canadian Whisky sind mindestens zwei verschiedene normalerweise ungemälzte Getreide, aus denen die Basics



Bild: Lisanne Christen

Amerikanische Whiskey-Vielfalt im Premium-Segment der speziellen Abfüllungen und langen Reifezeiten. Hirsch ist ein Produzent aus dem Bundesstaat Illinois; die anderen Whiskeys auf dem Foto stammen von Kentucky.

und die Flavourings destilliert werden. Basics sind milde bzw. neutrale Grain Whiskys hauptsächlich aus Mais, oft auch in Kombination mit Weizen und Gerste mit Alkoholgehalt bis über 95%. Als Flavourings (Geschmacksgeber) bezeichnet man einen würzigen Roggenwhisky aus Roggenmais und teilweise etwas Gerstenmalz, der rund 65% Alkoholgehalt aufweist. Für beide Komponenten werden Brennsäulen oder spezielle Brennblasen verwendet.

Corn Whisky besteht wie sein amerikanisches Pendant hauptsächlich aus Mais. Rye Whisky mit über 50%-Roggenanteil ist «straight», d.h. nach dem Brennvorgang nur noch mit Wasser und nicht mit anderem Whisky verschnitten. Der würzig-bitter schmeckende Rye Whisky ist insbesondere eine Spezialität der Alberta Distillery. Deutlich neutraler im Geschmack sind kanadische Grain Whiskys vor allem aus Mais. 90% der gesamten kanadischen Produktion entfallen auf Blended Whiskys. Details zur

Herstellung von kanadischem Whisky sind im Kasten zusammengefasst.

Whisky-Nation Schweiz

Der Schnellste

Bis 30. Juni 1999 war das Brennen von Getreide und Kartoffeln verboten. Am 1. Juli trat eine neue Alkoholverordnung in Kraft. An jenem frühen Morgen destillierte Ernst Bader im Baselbieter Lauwil die eigens vergorene Würze (Bier aus Gerstenmalz ohne Hopfen). Nach drei Jahren im Holzfass – wie es die Lebensmittelverordnung für Whisky vorschreibt – wurde der erste Hollen Single Malt, der erste Schweizer Whisky überhaupt, abgefüllt.

Bezüglich Ausgangsmaterial und Herstellungsprozess gehen die Schweizer Whisky-Produzenten alle ähnlich vor. Sie verfügen auch über einen ähnlichen Erfahrungsschatz, als Bierbrauer oder als Obstbrenner wie die Bio-Bauernfamilie Bader. Alle Schweizer Whisky-Produzenten beziehen

gemälztes Getreide aus Deutschland, weil es in der Schweiz keine Mälzereien gibt. Für den Hollen Single Malt kommt das Gerstenmalz ohne und mit Holzrauch aus Bayern. Ungemälzter Weizen für Single Grain Whisky stammt aus dem Baselbiet.

Die Maische wird im Betrieb angesetzt und vergoren. Die Destillation erfolgt im 250-Liter Brennhafen mit Rektifikationskolonne mit drei Böden (entsprechend drei Brenndurchgängen in Brennblasen). Seit 1999 wird experimentiert. Verwendet werden sowohl neue als auch zuvor mit Bourbon befüllte amerikanische Weisseichenfässer sowie Weiss- oder Rotweinfässer aus französischer Eiche. Die Lagerdauer richtet sich nach der Entwicklung des Fassinhalts. Die Mehrzahl der nunmehr 90 Fässer wird auf 42% verdünnt, ein kleiner Teil aber auch fassstark mit über 50% abgefüllt. Alle Hollen-Whiskys sind Single Cask-Abfüllungen.

Herstellungsprozess in USA und Kanada

Prozess	USA	Kanada
Mahlen des Getreides	Vor allem Mais, des Weiteren Weizen und Roggen, wird zu Schrot gemahlen und vorgedämpft	In Hammermühlen (hammer mills) zu grist, das eher ein Mehl denn Schrot ist und daher auch «grain meal» genannt wird; Hauptsorte ist Mais; in geringem Mass wird auch Roggen eingesetzt
Maischen	Unter Dampfdruck; Zugabe von Gerstenmalz – trocken oder als Grünmalz – bzw. von reinem Gerstenmalzenzym in den durch das Druckkochen erzeugten Schlamm; Zugabe von Wasser zur Umwandlung der Getreidestärke in Zucker; Abkühlen der Würze; keine Rauchbehandlung des Gerstenmalzes	Wie in USA
Vergären	In gewaltigen Kesseln (450 000 Liter Fassungsvermögen in Grossbrennereien) zu «beer» (in Grossbritannien «wash» genannt) mit 6–9% Alkoholgehalt; teilweise sehr alte Hefestämme und mehrere Hefestämme pro Brennerei	Das «Bier» hat ca. 10% Alkoholgehalt
Destillieren	Meistens zweifach: kontinuierlich in einer Brennsäule (beer still) mit nachgeschaltetem Verstärker (thumper) und Verdoppler (doubler) – beide als Ersatz des Feinbrandkessels (spirit still), um ein weiches Destillat zu erzeugen Ausnahme ist Woodford Reserve mit dreifacher Destillation ausschliesslich in Brennblasen (pot stills)	Häufig dreifach (1) in der Brennsäule (beer still) auf 75–80%; (2) in Extraktionssäule (extractive distillation column) auf 75–80% oder höher; (3) im Rectifier auf 95%; alternativ wie in USA
Lagern	In Eichenfässern (neue Weisseichenfässer für Bourbon, gebrauchte für American Whiskey) für die grosse Masse kaum länger als gesetzlich vorgeschrieben (Minimum 2 Jahre) Premium-Whiskys haben deutlich längere Reifezeiten von 7 bis 12 Jahren, aber es gibt natürlich auch richtig «Altes» – der Trend geht zu längeren bis langen Reifezeiten	Mindestens 3 Jahre zumeist in gebrauchten Bourbon- oder Sherryfässern; manchmal unter Beifügen von kleinen Mengen Roggenwhisky gegen Ende der Reifezeit Nur für den amerikanischen Markt werden einige Whiskys auch mit anderen Stoffen «veredelt» (Traubenmost, Orangensaft, Sherry etc.); deshalb schmeckt kanadischer Whisky unterschiedlich, je nachdem ob er in oder ausserhalb der USA gekauft wurde
Blending (Verschnitt)	Bourbons dürfen nach der Destillation nur noch Wasser als Zusatz erhalten; Whiskys, die «bottled in bond» sind, stammen nur von einem Jahrgang und einer Brennerei, sind also unverschnitten	In einem von Hiram Walker entwickelten Verfahren wird das äusserst schonend hergestellte Destillat (basic) mit aromatischen älteren Roggen- und anderen Getreidewhiskys (flavourings) direkt nach der Destillation – also vor der Fasslagerung – angereichert bzw. verschnitten.

Swisky – Whisky

Auch Edi Bieri stellte seinen ersten Gerstenmalzbrand 1999 her und präsentierte die Abfüllung ein Jahr später. So jung durfte das Produkt nicht Whisky heissen, und so war die Marke «Swisky» geboren.

Die Gerstenmalzwürze wird in der Brauerei Baar vergoren; destilliert wird in der Brennerei Bauernhof Baar. Beim «besonderen» Brennverfahren, wie Edi Bieri es nennt und mit dem Sensorikspezialisten Peter Dürr, dem Brenner Tony Zraggen und dem Braumeister Johann Rüegg austüftelte, geht man im Wesentlichen wie beim Obstbrennen vor: Man destilliert mehrere Durchgänge bis zur erwünschten Alkoholgradation und fängt die hocharomatischen Nachläufe der ersten Durchgänge für eine separate Destillation auf. Den besten Anteil der Nachlaufdestillation setzt man dem Feinbrand zu. Die Fässer lagern bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Swisky ist ein Blend aus ein- bis vierjährigen Fässern. Die Einzelabfüllung des Fasses Nr. 25 ist mit fünf Jahren Lagerdauer ein echter Whisky.

Aus dem Holzbierfass

Die Brauerei Locher stellt sehr originelle und gute Biere her und überdies den «Swiss Highlander Säntis Malt». Auch hier begann man sozusagen in der ersten Stunde im Jahr 1999 mit einem 30-Liter-Versuch. Gebrannt wird im Brennhafen deutscher Provenienz mit Rektifikationskolonne, die bis zu fünf Durchgänge erlaubt. Das mit 53–58 % relativ niedrigvolumige Destillat lagert in 60- bis 100jährigen Holzbierfässern mit 30–200 Litern Fassungsvermögen. Der Ausbau im alten Holzbierfass ist einzigartig in der Schweiz. Von den kleinsten Fässern wird nach langjähriger Reife die fein-aromatische «Small Cask Edition» abgefüllt. «Säntis Malt blau» ist der Standard-Blend aus den grossen Gebinden. Der «Peated Säntis Malt» basiert auf Eichen-Rauchmalz und Torf vom appenzellischen Gontenbad. Ab 2010 soll es Jahrgangs-Single Malts geben.

Whisky-Marketing

Ruedi Käser im aargauischen Elfingen ist Obst-, Gemüse- und Weinbauer, Feinkostproduzent, Gastwirt, kreativer Edelbrenner, und

er setzt voll auf Marketing. Medien-Präsenz, Anerkennungen und Preise geben ihm Recht. Gersten-, Roggen- und Dinkelrauchmalz kommen aus Deutschland, ebenso das Brenngerät. Hier ist es ein echter 600-Liter-Pot Still. Auch sonst ist einiges anders als bei Anderen: Käser brennt mit dem Treber. Die Reifung erfolgt in Fässern aus französischen, ungarischen, russischen und amerikanischen Eichen, teilweise zuvor gebraucht für Bourbon, Sherry, Port oder Wein, teilweise neues Holz. Ziel ist ein kräftiges, unverwechselbares Geschmacksprofil. Experimentell nennt Käser seine Produktion. Die Abfüllungen sind «single cask», also jede anders. Auf den schönen Flaschen stehen immer die Fassnummer und wichtige Produktionsdetails. Die Auflagen sind winzig bei einer Gesamtproduktion von 100 Fässern jährlich. Reintöniges, sehr teures Vergnügen ist «Edition Käser Castle One, Fass 406». Andere Abfüllungen haben Fehltonne, deren Ursprung bei der Maischegärung zu orten ist. Dass sich Ruedi Käser aufs Brennen versteht, beweist eine Probe mit samtenem Malt Wodka und fassstarkem fruchtig-duftendem Himbeergeist.



Bild: Lusanne Christen

Ruedi Käser ist der einzige Schweizer Whisky-Produzent, der mit einem Pot-Still, einer Brennblase, arbeitet. Links der Brennhafen mit Rektifikationskolonne für seine Obstbrände und anderen Destillate.

Bieridee

Idee und Philosophie stammen von Istvan Akos, dem Mitbegründer der Basler Brauerei Unser Bier. Unser Bier braut aus Gerstenrauchmalzwürze; gebrannt wird bei Humbel im aargauischen Stetten. Brennmeister Beat Humbel verfügt über eine Batterie von drei grösseren und einem kleinen Brennhaufen mit Rektifikationskolonne. Im dunkelheimeligen Holzfasskeller lagern die Destillate: Kirsch in Kirschholz, Esskastanienbrand «Alpwhisk» in Kastanienfässern, Gerstenmalzdestillat – zukünftiger «Our Beer Single Malt Whisky» – in neuen oder gebrauchten Eichenfässern unterschiedlicher Herkunft. Daneben die Ständen mit brasilianischer Bio-Cachaça (Rohrzucker-saft-Destillat). Die Whisky-Jahresproduktion beträgt knapp 1000 Flaschen. Die Abfüllungen sind Verschnitte verschiedener Fässer nach 36 Monaten Reifezeit und verdünnt auf 43 Volumenprozent. Ziel ist ein feiner Whisky mit Getreide- und Vanillenoten. Ein 2004 destillierter Whisky reift zur Zeit in einem Sherryfass und wird, bis er als 12-Jähriger abgefüllt wird, noch einige Male seine «Behausung» wechseln.

Der Brenner ...

Brennen hat der Weintechnologe Daniel Zürcher aus dem seeländischen Port in der Familie gelernt. Das Gerstenmalzbier für seinen «Single Lakeland Malt Whisky» erhält er von Rugenbräu. 2000 startete er den ersten Versuch; die erste Abfüllung von 1000 Flaschen im Jahre 2003 war in zwei Monaten ausverkauft. Daniel Zürcher verwendet vom ersten Brand ein «ganz kleines Herzstück», also einen sehr engen Mittellauf. Im zweiten Durchgang wird der Nachlauf gebrannt; von diesem Destillat erhält man wertvolles Aroma. Die Lakeland-Whiskys werden nach 3 Jahren Reife ausschliesslich in Oloroso-Sherryfässern auf 42 Volumenproduzent verdünnt und abgefüllt. Faszstark und Single Cask werden sie nicht angeboten. «Whisky-Papst» Jim Murray führt drei Jahrgänge des Single Lakeland in seiner neuesten Whisky Bible auf. Allerdings ist die exklusiv-kleine Jahresproduktion von 3000 Flaschen jeweils rasch ausverkauft.

... und der Brauer

Mit wissenschaftlicher Präzision ging man zur Sache bei Rugenbräu in Matten bei Interlaken. Das zeigt schon der Expertenstab: Mikrobiologe Jürg Gafner und Sensoriker Peter Dürr von Agroscope in Wädenswil, Braumeister Philipp Adler, Brenner Daniel



Bild: Lisanne Christen

Von links nach rechts: Philip Adler, Betriebsleiter und Braumeister von Rugenbräu, Bruno Hofweber, CEO von Rugenbräu und Jürg Gafner von Agroscope Changins-Wädenswil beim Abfüllen der ersten Ice-Label-Flasche des Brenn-Jahrgangs 2005.

Zürcher und Rugenbräu-Besitzer und -CEO Bruno Hofweber. 1999 destillierte Daniel Zürcher den ersten Bierbrand aus Rugenbräu-Bier, der nach einem Jahr abgefüllt wurde und reissenden Absatz fand. 2000 folgte die erste Destillation Gerstenmalzbier für zukünftigen «Swiss Highland Single Malt» – ein einziges Versuchsfass, das 2003 erstmals probiert und 2004 abgefüllt wurde, nach 45 Monaten Lagerzeit in einem Maulbeerholzfass («das war halt gerade frei»). 2004 erhöhte man die Produktion auf fünf Fässer und präsentierte drei Jahre später das Resultat dem Bruichladdich-Direktor Jim McEwan auf Islay zur kritischen Begutachtung. «Der beste Whisky ausserhalb Schottlands» (J.McE.) wurde schliesslich 2008 als Swiss Highland Single Malt «Classic» mit 45 Monaten Reifezeit im Oloroso-Sherryfass, auf 46% verdünnt, abgefüllt. 2009 kommt

die zweite, gleich kleine kommerzielle Produktion auf den Markt. Ein Fass verbringt ein Jahr seiner Reifezeit in der Eishöhle auf dem Jungfrauoch bei -4 Grad Celsius und wird als Single Barrel «Ice Label» unverdünnt mit rund 59% abgefüllt. Die Produktionsmenge wird nun steigen; Experimente mit Holzarten und Reifezeiten geht man vorsichtig an. «Classic» und «Ice Label» sind ungemein reintonige, edle Produkte – das Resultat sorgfältigster Produktion, die beim steril in neuester Gärtechnologie gebrauten Gerstenmalzbier beginnt.

Literatur:

Peter Hofmann: Whisky – Die Enzyklopädie. AT Verlag, Baden 2008.
Jim Murray's Whisky Bible, Carlton Publishing.

* Lisanne.pc@wortundwein.ch



Bild: Lisanne Christen

Lorenz Humbel zwischen Fässern, Glasballons und Ständen voll allem, was seine Brennerei im aargauischen Stetten produziert.