



1. Auflage 2015

© Edition Reiseratte

Herausgeber: Edition Reiseratte, Frankfurt am Main

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme vervielfältigt oder verbreitet werden.

Karten: Ralf Bitter, Hamburg

Innenseitengestaltung: Guter Punkt, München

Projektmanagement: Katharina Karbstein, Berlin

Korrektorat: Birgit Rentz, Itzehoe

Bilder: © Julia Nourney & Tom Wyss, © Katja

Wüdrich & Seonaidh Adams (S. 7), © Geraldine

Friedrich (S. 12, 16, 23, 26, 31, 35, 37, 44, 46, 47, 55, 93,

99, 107, 113, 115, 140, 147, 151, 152, 154, 158, 167, 180, 182,

183, 186, 188, 189, 193, 208, 204, 210, 216, 218, 223, 224,

226, 228, 231, 232), © Thinkstock (Edelweiß, S. 61, 62,

91, 127, 130, 198, 220), © R. Fassbind/shutterstock

(S. 139), © Peter Siegrist, psi-foto (S. 204), © bopyd/

iStock (S. 208), © Ralf Rettinghausen (S. 236)

Umschlaggestaltung: Guter Punkt, München unter

Verwendung von Motiven von shutterstock

Druck: CPI books GmbH, Ulm

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek:

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese

Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie,

detaillierte bibliografische Daten sind im Internet

über <http://dnb.ddb.de> abrufbar

ISBN: 978-3-945309-08-7

www.edition-reiseratte.de



INHALT

Ein paar Worte vorweg	7	
Die Geschichte des Whisk(e)ys oder »Wer hat's erfunden?«	10	
Die Ostschweiz & Liechtenstein	56	
Graubünden	98	
Whiskyregion Mitte	112	
Whiskyregion Bern	152	
Region Nordwest	186	
Whiskyregion Tessin/Ticino	216	
Whiskyregion Welschland	224	
Über die Autoren	234	





WHISK(E)Y-FÜHRER GIBT ES VIELE!

Zweifellos die meisten befassen sich mit schottischem Whisky und den zugehörigen, hochprofessionellen Besucher-Zentren.

Wesentlich weniger Bücher und Heftchen haben die amerikanischen Bourbon-Brennereien und deren touristische Möglichkeiten zum Thema.

Und jetzt gibt es einen Reiseführer zu den Schweizer Produzenten? Gibt es dort denn überhaupt richtige Whisky-Brennereien?

Beide Fragen müssen mit einem deutlichen JA beantwortet werden.

Zugegeben, die Brennereien arbeiten quantitativ nicht auf so einem hohen Level wie schottische oder amerikanische Produzenten. Hier werden nicht Millionen Liter pro Jahr hergestellt, sondern lediglich ein paar Hundert oder Tausend. Hier gibt es auch keine professionellen Besucher-Zentren, in denen im Stunden-Takt Besichtigungen angeboten werden. Es gibt vor den Führungen auch keine

Filme, die den Produktionsablauf gleichzeitig in mehreren Sprachen erklären.

Schweizer Brennereien glänzen lieber mit anderen Attributen, denn die Person, die die Besucher empfängt, ist in den meisten Fällen gleichzeitig Besitzer, Produktionsleiter und Masterblender. Mangelhafte Marketing-Auftritte werden hier durch menschliche Wärme und Informationen aus erster Hand ersetzt. An heißen Brennblasen stehen keine Warnhinweise und der Geruch der gärenden Maische steigt dem Besucher



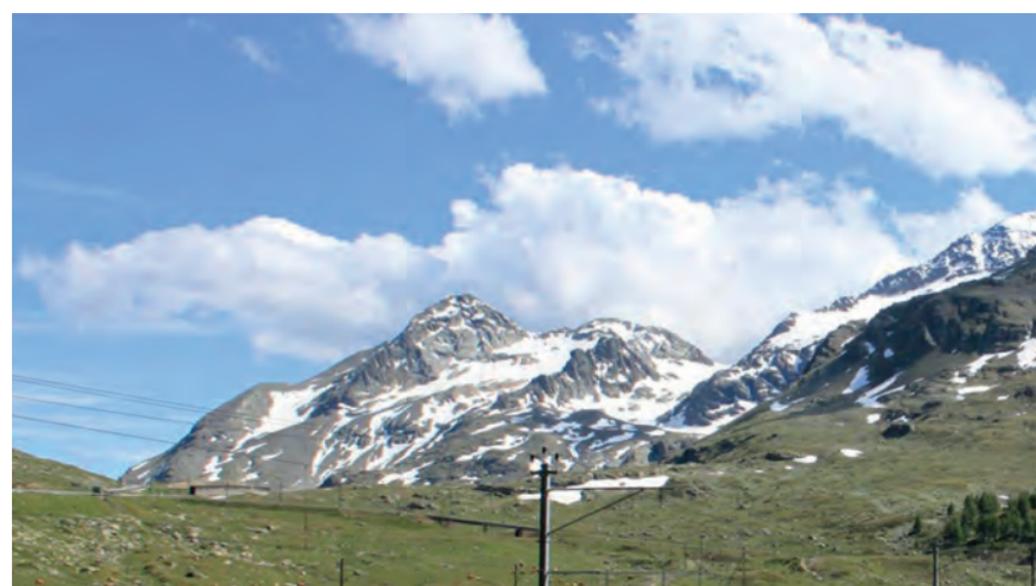
ohne hinderliche Plexiglas-Abtrennungen direkt in die Nase.

Im Gegensatz zu den »Big Boys« der Whisky-Branche produzieren die Schweizer Brennereien nicht täglich. Es ist deshalb ratsam, einen Besuch im Voraus zu vereinbaren. Mit etwas Glück kann man dann vielleicht sogar Zeuge sein, wie die Brennblasen angeheizt werden.

Die beiden Whisky-Enthusiasten Julia Nourney und Tom Wyss haben schon viele Besucher-Zentren der großen Produzenten in Schottland, Irland und den USA besucht, hatten aber auch schon oft die Gelegenheit, Schweizer Brennereien zu erkunden. Jedes Mal aufs Neue waren sie dort vom Charme der kleinen Betriebe und den intensiven Gesprächen mit den Produzenten begeistert. So entstand die Idee, diese Brennerei-Besuche interessierten Whisky-Liebhabern vorzustellen. Auf dem Weg zu den Produzenten sollen dabei – als angenehmer Nebeneffekt – auch noch einige der schönsten Flecken der Schweiz, Whisky-affine Bars sowie Shops mit hervorragender Auswahl vorgestellt werden.

Viel Spaß auf der Suche nach den hochprozentigen Whisky-Quellen sowie interessante Entdeckungen im Land der Eidgenossen wünschen Ihnen

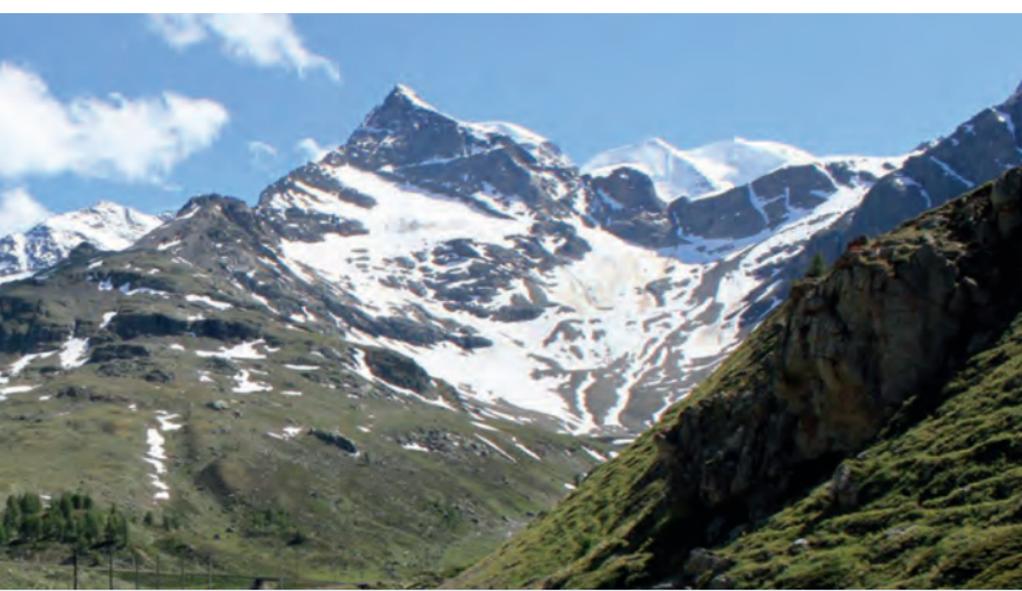
Julia Nourney und Tom Wyss



DIE GESCHICHTE DES WHISK(E)YS ODER »WER HAT'S ERFUNDEN?«

Auch wenn die Schweizer für zahlreiche großartige Erfindungen, wie z.B. das Taschenmesser oder die Swatch-Uhr, verantwortlich zeichnen, den Whisk(e)y haben sie definitiv nicht erfunden, und aus dem Streit, der bis zum heutigen Tag anhält, ob nun die Schotten oder die Iren beim »Wasser des Lebens« die Nase vorn hatten, halten sie sich vornehm heraus.

Die Auseinandersetzung dieser beiden großen Whisk(e)y-Nationen dreht sich hauptsächlich darum, in welchem der beiden Länder der Whisk(e)y erstmals urkundlich erwähnt wurde. Und dieser Punkt geht zweifellos an die Schotten, denn laut Buchhaltungs-Unterlagen des königlichen Haushalts, den sogenannten



»Exchequer Rolls«, wurde schon 1494 der Mönch John Cor beauftragt, aus »eight bolls of malt« Aqua Vitae herzustellen. Solche Malz-Destillate waren zu dieser Zeit sicherlich auch schon in Irland in aller Munde, nur existieren zum Leidwesen aller Liebhaber irischen Whiskeys keinerlei Aufzeichnungen mehr aus dieser Zeit.

Da das Wissen über die Gewinnung von Alkohol durch reisende Mönche vermutlich ab dem 11. Jahrhundert in ganz Europa verbreitet wurde, kann davon ausgegangen werden, dass die Wiege des Whisk(e)ys bei den Iren liegt, denn deren Kontakte zu Rom waren wesentlich enger als die der Schotten. Während in den südlichen Ländern hauptsächlich Wein destilliert wurde, stellten die Kirchenmänner bei der Ankunft in Irland fest, dass dort keine Trauben wuchsen. Trotzdem verzichteten die Iren nicht auf berauschende Getränke, denn sie stellten eine Art Wein aus Getreide her, den

sie »liquid bread«, also »flüssiges Brot«, nannten. Diese frühe Form des Bieres diente als ebenso gutes Ausgangsmaterial für Destillate und wurde von den Mönchen genau wie der Weinbrand »Aqua Vitae«, also »Wasser des Lebens« genannt.

Die Weitergabe des Wissens über die Technik der Destillation dürfte dann über die traditionell engen Beziehungen von Nordirland zu Verwandten in den schottischen Lowlands erfolgt sein.

Dieser Vorläufer des Whisk(e)ys hatte sicherlich nur wenig mit den heutigen Qualitäten zu tun. Man konnte damals auch noch nicht die Technik der Vor- und Nachlaufabtrennung. Das heißt, die Destillate müssen grauhaft geschmeckt haben und waren in größeren Mengen sicherlich gesundheitsschädlich. Um den Geschmack etwas aufzupeppen, wurden deshalb gern Kräuter beigemischt, die mitunter sogar einen medizinischen Effekt hatten. Auch die Fassreifung war damals noch nicht üblich und die Destillate wurden meist direkt nach der Herstellung konsumiert. Fässer wurden



lediglich für den Transport eingesetzt; und man wurde vermutlich dadurch auf eine farbliche und geschmackliche Veränderung aufmerksam.

Gemeinsam ist den beiden Ursprungsländern die heutige Namensgebung, denn das Wort »Whisk(e)y« ist eine sprachliche Weiterentwicklung des gälischen Ausdrucks »uisge beatha« oder »usquebaugh«, die direkte Übersetzung von »Wasser des Lebens«. Im Laufe der Zeit, wurde die Aussprache auf den ersten Teil des Ausdrucks reduziert, aus »ischge« wurde »wischge« und so entwickelte sich langsam die heutige Benennung Whisk(e)y.

Seit den Tagen der irischen und schottischen Anfänge hat sich der Whisk(e)y enorm weiterentwickelt, die Herstellungstechniken wurden verfeinert und die Fassreifung perfektioniert. Den weltweiten Siegeszug hat der Whisk(e)y aber erst um die Jahre 1850 bis 1880 angetreten, als in Frankreich eine Reblausplage den Großteil der Reben zerstörte und dadurch das Wein- und Weinbrand-Angebot knapper wurde. Heutzutage wird Whisk(e)y fast rund um den Globus hergestellt. Überall, wo Getreide angebaut wird, finden sich auch Destillateure, die mit viel Enthusiasmus regionale Versionen des Lebenswassers herstellen.

WHISK(E)Y IM ALLGEMEINEN

Auch wenn sich die Bestimmungen für Whisk(e)y von Land zu Land unterscheiden, eines haben alle Whisk(e)ys dieser Welt gemeinsam: Sie werden aus Getreide gemacht! Außerdem müssen sie mit mindestens 40% Vol. abgefüllt werden! Das war es dann aber auch schon wieder mit den gemeinsamen Nennern, denn schon bei der Fasslagerung gehen manche Nationen ihren eigenen Weg. Während man in Europäischen Ländern unter Whisk(e)y eine fassgelagerte Spirituose versteht, sehen das Amerikaner ganz anders. In USA darf auch ein weißes Getreidedestillat, das niemals ein Fass von innen gesehen hat, das Wort »Whiskey« auf dem Etikett tragen.

Bourbon, Irish, Scotch & Co.

Unabhängig davon, in welchem Teil der Welt man danach fragt, wo Whisk(e)y produziert wird, erhält man meistens die gleichen drei Antworten: Schottland, Irland und USA. Vereinzelt wird auch Kanada genannt, danach werden die Antworten zögerlicher. Meistens sind es dann ausgewiesene Whisk(e)y-Liebhaber, die noch weitere Länder aufzählen können. Japan, Indien, Schweden und die Schweiz? Dieser unvollständigen Liste könnten

noch Duzende weitere Länder hinzugefügt werden, denn Whisk(e)y wird tatsächlich überall dort hergestellt, wo auch Getreide wächst, selbst in so exotischen Ländern wie Kenia, Butan und Uruguay. Viele dieser Länder haben keine eigenständigen Whisk(e)y-Stilrichtungen entwickelt, sondern orientieren sich an traditionellen Produkten, wie sie schon seit Generationen in den großen Whisk(e)y-Nationen hergestellt werden. Die unterschiedlichen Schreibweisen, die eine Einteilung in Whisky und Whiskey vorsehen, lassen daher meist Rückschlüsse auf die Herkunft zu. So werden amerikanische und irische Whiskeys in der Regel mit »e« geschrieben, Schottland und alle anderen Länder, in denen der schottische Whisky als Vorbild gilt, verzichten auf das »e«. Die gängige Schreibweise in der Schweiz ist variabel, sie orientiert sich zumeist am Grundmaterial oder an der Präferenz des Herstellers für einen



der beiden Ausdrücke. (Anmerkung der Autoren: Um eine leichtere Lesbarkeit zu gewährleisten, haben wir für dieses Buch die Schreibweise ohne »e« für Schweizer Whiskys vorgesehen. Sollten einzelne Produkte davon abweichen, werden wir selbstverständlich die bevorzugte Schreibweise des Herstellers übernehmen.)

Auch die Schweizer Produzenten haben bislang keine eigene Stilistik für ihre Whiskys geprägt. Man findet eine große Produktpalette, die von Grain Whisky über Single Malt bis hin zum Schweizer Bourbon reicht. Dabei handelt es sich nicht nur einfach um Kopien der berühmten Vorbilder, sondern um Adaptationen mit Schweizer Individualität.



Scotch Whisky

Derzeit werden in rund 110 Whisky-Brennereien Schottlands pro Jahr ca. 600 Millionen Liter reiner Alkohol hergestellt. Rund 60 % davon entstehen in nur 7 Betrieben, die mit großen, kontinuierlich arbeitenden Kolonnen-Brennapparaten Grain Whiskys (»grain« engl. für Getreide) herstellen. Diese Whiskys werden aus Rohgetreide, meist Weizen oder Mais, gemacht und sind ein wesentlicher Bestandteil der Blended Whiskys, deren Marktanteil bei rund 95 % liegt. Bekannte Marken wie Johnnie Walker, Chivas Regal, Ballantine's und White Horse sind die weltweiten Botschafter des Scotch Whisky und repräsentieren selbst in den entlegensten Winkeln des Globus den schottischen Geschmack. Blended Whiskys sind eine Mischung aus Grain Whiskys (s.o.) und Single Malt Whiskys. Diese Single Malts, die zu 100 % aus Gerstenmalz bestehen müssen, werden im Gegensatz zu den Grain Whiskys in Brennereien mit kupfernen Brennblasen hergestellt, die nur diskontinuierlich, also chargenweise, betrieben werden können. Diese Form der Destillation ist wesentlich arbeitsintensiver und erklärt, warum Single Malt Whiskys üblicherweise teurer sind als Blends. Während Blended Whiskys dafür gemacht sind, dem Gros der Konsumenten zu schmecken, die eine dauerhaft gleichbleibende Qualität suchen, entsprechen Single Malt Whiskys (»malt«

engl. für Malz, »single« für »aus einer (!) Brennerei kommend«) eher Individualisten. Die Produkte der reichlich 100 arbeitenden Betriebe in Schottland haben sehr unterschiedliche Charaktere und sprechen auch ebenso unterschiedliche Genießer-Gruppen an. Die gesetzliche Grundlage bildet die Europäische Spirituosen-Verordnung, in der z.B. die erforderliche Grundreifezeit von mindestens 3 Jahren in Holzfässern mit einem Maximalvolumen von 700 Litern festgeschrieben ist. Der darauf aufsetzende »Scotch Whisky Act« beschreibt sehr ausführlich und detailreich in einem 24-seitigen Traktat die zusätzlichen Spezifika für »Scotch Whisky«, wie z.B. die ausschließliche Herstellung, Reifung und Abfüllung des Whiskys in Schottland. Auch die Festlegung, dass Scotch Whisky – in Abweichung zur EU-Verordnung – nur in Eichenfässern reifen darf, findet man hier.

Irish Whiskey

Abgesehen von der Schreibweise unterscheiden sich irische und schottische Whisk(e)ys auf den ersten Blick gar nicht so sehr, denn auch in Irland gibt es Grain, Blended und Single Malt Whisk(e)ys. Der zweite Blick hingegen offenbart eine völlig eigenständige, urirische Whiskey-Kategorie, die es sonst nirgendwo gibt: Irish Pot Still Whiskey. Die Definition sieht als Grundmaterial mindestens 51% Rohgerste vor. Der ver-



bleibende Anteil muss Gerstenmalz sein, für die Destillation sind kupferne Brennblasen (engl. »pot still«) erforderlich. Da in Irland Blended Whiskeys nicht nur aus Grain und Single Malt Whiskeys bestehen müssen, sondern als zusätzlichen Anteil auch Pot Still Whiskeys enthalten können, heben sie sich geschmacklich oft deutlich von ihren schottischen Kollegen ab. Der Großteil aller irischen Whiskeys wird außerdem dreifach destilliert und unterscheidet sich somit vom Großteil der schottischen Whiskys, die meist nur zweifach destilliert werden. Diese Unterschiede in der Produktion geben dem Irischen Whiskey ein

etwas leichteres, fruchtigeres und insgesamt süffigeres Geschmacksprofil. Die gesetzliche Grundlage bildet wiederum die Europäische Spirituosen-Verordnung. Die Regelungen, die einen Whisk(e)y zum Irish Whiskey machen, sind im »Irish Whiskey Act« auf einer einzelnen, eng beschriebenen Seite aufgeführt. Neben der ausschließlichen Herstellung und Reifung in der Republik Irland bzw. in Nordirland, gilt auch für Irische Whiskeys die ausnahmslose Lagerung in Eichenfässern.

Die Vielfalt Amerikas und ihre historischen Gründe

In den Ländern der Alten Welt wurde für die Whisk(e)y-Produktion traditionell Gerstenmalz eingesetzt, das eine große Alkohol-Ausbeute garantierte und auch bei der Bierproduktion erfolgreich Verwendung fand. Aufgrund der geeigneten Böden und der passenden klimatischen Bedingungen fand die Gerste eine weite Verbreitung in den klassischen Ländern der Whisk(e)y-Produktion.

Größte Flexibilität bewiesen die irischen und schottischen Auswanderer, als sie ab dem 16. Jahrhundert in der Neuen Welt zunächst nur Rum vorfanden und dann auch noch feststellen mussten, dass die von ihnen bevorzugte Gerste nicht so üppig wuchs wie in ihrer alten Heimat. Weizen und Roggen hingegen waren



sehr ertragreich und haderten auch nicht mit den Böden, die die Siedler auf ihrem Weg nach Westen vorfanden. Dort stießen sie zusätzlich auf eine Getreidesorte, die von den amerikanischen Ureinwohnern bereits ansatzweise kultiviert war und »maize« genannt wurde. Gerste wurde deshalb peu à peu durch andere verfügbare Getreidesorten ersetzt. Sobald die Siedler und ihre Nachkommen herausfanden, dass insbesondere die Mischung von Mais (engl. corn), Weizen (engl. wheat) und Roggen (engl. rye) einen größeren Alkohol-Ertrag versprach, verzichtete man bis auf eine kleine Portion Gerstenmalz, das für die Alkoholbildung eine wichtige Rolle spielt, fast gänzlich auf das vertraute Getreide.

Bourbon

Der Whiskey, dessen Rezept aus der Not geboren war, beeinflusste die Geschichte einer ganzen Nation, befeuerte (Bürger-) Kriege und half bei der Friedensfindung. Und auch das jahrelange Produktionsverbot während der Prohibition (1920–1933) konnte dem Mythos Bourbon nichts anhaben. Die Bezeichnung »native spirit of America« sagt schon viel über den Stellenwert aus, den dieser Whiskey in den Vereinigten Staaten genießt.

Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Bourbon auf dem Gebiet der USA und mit mindestens 51% Mais hergestellt

werden muss. Für die Reifung werden frische Eichenfässer vorgeschrieben, deren Innenseiten mit einer extrem heißen Flamme ausgekohlt (»ge-charred«) wurden. Bourbon-Whiskeys unterscheiden sich hauptsächlich durch ihre Rezeptur, die sogenannte »mash-bill«. So verwenden die meisten Produzenten rund 2/3 Mais, circa 15% Gerstenmalz und heben sich geschmacklich von den anderen Herstellern durch den Einsatz von Weizen oder Roggen für den verbleibenden Anteil ab. Eine Mindestreifzeit im Fass, wie sie der Gesetzgeber in vielen anderen Ländern vorschreibt, gibt es für den Bourbon-Whiskey nicht. Und eine detaillierte Altersangabe auf den Flaschen, wie man sie aus vielen anderen Whisk(e)y-Ländern kennt, ist auch nur selten anzutreffen. Dafür signalisiert das Wörtchen »straight« dem Konsumenten eine mindestens vierjährige Fassreifung. Gelegentlich wird dieser Ausdruck auch schon für jüngere Bourbons verwendet, muss dann aber durch eine genaue Altersangabe ergänzt werden, deren Minimum zwei Jahre beträgt.

Bourbon darf nicht gefärbt werden! Man kann sich also immer auf den natürlichen Einfluss der Fässer bei der Entwicklung der warmen Gold- und Brauntöne im Whiskey verlassen.

Rye-Whiskey

Vermutlich sogar noch etwas eher als der Bourbon-Whiskey entwickelte sich in den nordöstlichen Staaten der USA und in Kanada der Roggen-Whiskey, der bis zum heutigen Tag im Schatten des großen Bruders steht. Die Ursachen waren die gleichen: die Einwanderer aus der alten Welt brachten ihre importierte Gerstensaart nicht zu gewohntem Ertrag, mussten deshalb auf ihr gängiges »Dram« (gälisch für »ein Schlückchen) verzichten, wollten sich aber auch nicht mit dem landesweit verfügbaren Rum aus der Karibik begnügen. Die Erkenntnis, dass man aus dem robusten und genügsamen Roggen, der auch in den nördlicheren Regionen noch gut wächst, ein wohl-schmeckendes Destillat machen kann, dürfte die frühen Siedler mit der oft unzugänglichen Wildnis und der damit verbundenen Einsamkeit versöhnt haben. Während der Roggen-Whiskey (engl. rye) auf dem Gebiet der USA eine vergleichbare technische Entwicklung wie der Bourbon-Whiskey genommen hat, sich bis auf das Grundmaterial (mind. 51% Roggen) auch gesetzlich nicht vom Bourbon-Whiskey unterscheidet, sind die Ursprünge in Kanada offensichtlich fast vergessen. Umgangssprachlich spricht man bei Kanadischem Whisky zwar immer noch gern von Roggen-Whisky, tatsächlich ist der Anteil von Roggen in den meisten kommerziellen Produkten aber sehr gering, wenn überhaupt vorhanden.



Obwohl der Roggen-Whisk(e)y in den Zeiten der Prohibition sowohl in Kanada als auch in den USA fast völlig in Vergessenheit geriet, hatte er in den 1920-ern noch eine große Anhängerschaft. Zahlreiche Cocktail-Rezepte aus dieser Zeit, die auf dem intensiven Geschmack des Roggens basieren, finden heutzutage wieder ihren Weg auf die Menü-Karten angesagter Bars und kurbeln die weltweite Renaissance einer nahezu vergessenen Ära an.

Moonshine

Hierzulande kaum vorstellbar, in den USA aber nicht mehr wegzudenken, ist die Rückkehr des farblosen Whiskys, der üblicherweise nie mit einem Fass in Berührung kommt. Der Moonshine hatte lange Zeit den Anstrich der Illegalität, denn er verdankt seinen Namen der heimlichen Destillation während mond heller Nächte. Wie in früheren, ungesetzlichen Zeiten wird er aus einer Getreidemischung gemacht, die hauptsächlich aus Mais besteht. Damit man mit dem geschroteten Mais Alkohol bilden kann, wird die Mischung entweder mit Malz oder mit Zuckerrohr-Sirup (dann oftmals Sugarshine genannt) ergänzt. Diese Sorte Whiskey, die in Europa gesetzlich nicht anerkannt ist, erlebt – teilweise mit kuriosen Aromen versetzt – derzeit ein großes Comeback in Amerika.

Corn-Whiskey

Es handelt sich dabei ebenfalls um eine Whiskey-Art, die fast in Vergessenheit geriet und derzeit eine große Wiederbelebung in den USA erfährt. Diese meist ohne jegliche Fasslagerung abgefüllte Sorte besteht zu mindestens 80% aus Mais (engl. corn) und ist daher dem Moonshine sehr ähnlich. Die wenigen Sorten, die in den Genuss einer Fassreifung kommen, haben meist nur eine zart-gelbe Tönung. Für diese Form von Whiskey ist nämlich keine Reifung in frischen Fässern vonnöten, außerdem dauert die Lagerung selten länger als ein oder zwei Monate.

Einst und jetzt

Abgesehen von den klassischen Getreidesorten, die schon seit Generationen diesseits und jenseits des großen Teiches eingesetzt werden, gibt es zahlreiche weitere Varianten, die in den meisten Ländern rund um den Globus zur Whisk(e)y-Produktion zulässig sind. Die Rede ist von Rohgetreide-Sorten wie Weizen, Dinkel, Hirse, Hafer, Reis, Emmer, Triticale, Einkorn, Sorghum, Teff etc. Manche Länder dulden sogar Pseudo-Getreidevarianten wie Amarant, Quinoa, Buchweizen oder Hanf. Hinzu kommt, dass auch das Interesse an ungewöhnlichen Malzsorten erwacht ist und professionelle Mälzereien neben zahllosen

Ausprägungen von Gerstenmalz nun auch verstärkt Malz auf Dinkel-, Roggen-, Weizen- und Emmerbasis anbieten. Den Möglichkeiten, Nischenwhiskys herzustellen, sind somit Tür und Tor geöffnet.

Wer den Trend zu ungewöhnlichen Whisk(e)ys begründet hat, ist nicht mehr wirklich nachvollziehbar und gleich der Frage, wer zuerst da war – die Henne oder das Ei. Waren es die amerikanischen Craft Distillers (handwerklich arbeitende Kleinbrenner), die seit ca. 20 Jahren aus jeder erdenklichen Getreideart Whiskey machen? Oder waren es die zahlreichen Destillateure der kontinentaleuropäischen Länder, die die rückläufige Nachfrage ihrer Obstdestillate mit innovativen Whisky-Produkten zu kompensieren suchten? Die Schweizer sind auf jeden Fall seit dem 01. Juli 1999, dem ersten Tag der legalen Whisky-Produktion in der Schweiz, ganz vorn mit dabei!



SCHWEIZER WHISKY IM BESONDEREN

Der Rückblick auf die vergangenen 16 Jahre, seit denen in der Schweiz Whisky hergestellt werden darf, kristallisiert bislang noch keinen eindeutigen Trend heraus, den man guten Gewissens als typischen Schweizer Whisky bezeichnen könnte. Derzeit sind die rund 35 Produzenten anscheinend noch damit beschäftigt, von den Erfahrungen der anderen Whisk(e)y-Nationen zu lernen und bekannte Produktionsmethoden auf Schweizer Verhältnisse anzupassen. So gibt es in den 26 Kantonen zahlreiche Single-Malt-Produkte aus heimischer Gerste; aus lokal wachsenden Getreidesorten werden Grain Whiskys gemacht und der im Rheintal besonders üppig wachsende Ribelmals dient als Grundlage für Schweizer Bourbon. Einen zusätzlichen eidgenössischen Anstrich erhalten die Whiskys oft durch die Reifung in Fässern, die zuvor mit Schweizer Weinen oder Bieren befüllt waren oder sogar aus Schweizer Holzsorten von ansässigen Küfern hergestellt wurden. Dem Ideenreichtum sind jedoch legislative Grenzen gesetzt.

Eidgenössische Gesetze

Damit Whisky letztendlich auch Whisky bleibt, Qualitätsstandards festgelegt

werden können und traditionelle Produkte keinem produktionstechnischen »Wildwuchs« zum Opfer fallen, gibt es staatlich reglementierte Grundlagen sowie Ge- und Verbote für die Herstellung, Reifung und den Vertrieb von Spirituosen.

Da die Schweiz ein völlig unabhängiges Land ist und auch nicht zur Europäischen Union gehört, gelten natürlich auch nicht die Gesetze der EU. Die Regularien der Schweiz sind denen der Europäischen Spirituosen-Verordnung aber sehr ähnlich. Man findet sie im sogenannten »Alkoholgesetz« des Eidgenössischen Department des Innern (EDI) und die Befolgung der Regeln wird von der Eidgenössischen Alkohol-Verwaltung (EAV) sowie dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) überwacht.

Die Bestimmungen für Whisky sind unter Artikel 60 mit nur vier Paragraphen ausgesprochen kurz und prägnant zusammengefasst. Im Gegensatz zu den sehr ausführlich gehaltenen Bestimmungen der Scotch und Irish Whisk(e)y Acts (siehe vorheriges Kapitel), die jeden Teil der Produktion detailreich wie ein eng-geschnürtes Korsett bestimmen, wirkt das Schweizer Alkoholgesetz fast spärlich, ermöglicht den Produzenten dadurch aber auch weitgehende Freiheiten.

Einschränkungen hinsichtlich der Verwendung von Getreidesorten gibt es



nicht, genauso wenig werden bestimmte Holzarten für die Fasslagerung vorgeschrieben. Überhaupt wird der gesamte Komplex der Reifung in nur einem einzigen Satz abgehandelt, der sich auf die mindestens dreijährige Lagerzeit in Holzfässern bezieht und die maximale Fassgröße auf 700 Liter beschränkt. Paragraph 4 ist noch knapper und damit vermutlich der kürzeste, den die Gesetzgebung jemals gesehen hat: »Whisky oder Whiskey darf nicht gesüsst werden.«

So viel Freiraum die spärliche Formulierung dieser Bestimmungen auch lässt, so viele Einschränkungen kann man erkennen, wenn man bereit ist, zwischen den Zeilen zu lesen. Einer der wichtigsten Punkte dabei ist wohl die explizite Erwähnung von Getreide für die Herstellung von Whisky. Das verbietet dann natürlich die Destillation von fertigem Bier, denn darin ist Hopfen enthalten, der nicht zur Getreidekategorie zählt. Ein destilliertes Bier, das für mehr als 3 Jahre holzfasgelagert wurde, muss folglich als »fassgereifter Bierbrand«



deklariert werden und darf das Wort »Whisky« nicht auf dem Etikett tragen.

Die Bestimmung bezüglich des minimalen Alkoholgehalts, der für das fertige Whisky-Produkt mindestens 40 % Vol. beträgt, wird im Anhang geregelt. An anderer Stelle findet sich ein Kapitel, das Pflichtangaben und Formulierungen auf Etiketten festlegt.

Die Kraft des Getreides

Der Selbstversorgungsgrad des benötigten Getreides in der Schweiz liegt nur bei rund 50%. Man muss also davon ausgehen, dass die gleiche Menge an Gerste, Weizen, Roggen & Co., die in der Schweiz angebaut und geerntet wird, zusätzlich noch einmal importiert werden muss, um den Bedarf an Brot-, Brau-, und Futtergetreide zu decken. Mit diesem Wissen erscheint jedes einzelne Korn, das auf Schweizer Grund und Boden wächst und das Schweizer Brenner anschließend für die Herstellung ihrer Whiskys verwenden, umso wertvoller.

Die wesentlichen Faktoren für die Bandbreite des angebauten Getreides sind die klimatischen Bedingungen und die Bodenbeschaffenheit, und diese Faktoren sind in der Schweiz sehr variantenreich. Sie zeigen sich in sonnenverwöhnten Ebenen mit fruchtbaren Böden, aber auch in wettergegerbten Hochtälern mit

steinigem Untergrund, dem man jedes Pflänzchen abtrotzen muss.

Das beliebteste Getreide in der Schweiz ist der Weizen, der hauptsächlich in Bäckereien Verwendung findet. An zweiter Stelle steht schon die Gerste, die vorwiegend gemälzt wird, um dann in Form von Bier durch die Kehlen der Schweizer zu rinnen. Diese Gerste ist es auch, die vielen Brennereien als Grundmaterial ihrer Single Malt Whiskys dient. Egal ob Brauer oder Brenner, beide Berufsgruppen haben hohe Anforderungen an ihr Arbeitsmaterial. Deshalb hat insbesondere die Gerste in den vergangenen Jahrzehnten eine große Wandlung erfahren. Durch Kreuzungen wurden viele neue Varianten entwickelt, die eine bessere Anpassung an die klimatischen Bedingungen zeigen und somit einen höheren Ertrag versprechen. Es dauert circa 15 Jahre, bis eine neue Gerstenzüchtung gefunden und ausreichend getestet ist, um sie flächendeckend in der Landschaft einzusetzen. Der große Fortschritt auf diesem Gebiet hat die Wiedereinführung des fast vergessenen Bergackerbaus ermöglicht. Auf kleinen Feldern, teilweise in steilen Lagen und auf steinigem Böden trotzen nun wieder Gerstenfelder den zeitweise extremen Witterungen in Höhenlagen von 1.200 bis 1.700 Metern. Einer der Initiatoren und größter Abnehmer der Bergackerbauern, die hauptsächlich in Graubünden zu finden sind, ist die





Brauerei Locher aus Appenzell, die für fast alle ihre Bier- und Whisky-Produkte auf die Kraft und Vitalität der Höhengerste setzt und besten Geschmack garantiert.

Die heilige Allianz der Brauer und Brenner

Die Schweiz verfügt über eine stattliche Anzahl von Brauereien, obwohl in der Allgemeinheit wohl nie der Eindruck einer Biernation entsteht. Der weltweite Boom der Gourmet-Biere hat auch vor dem Alpenstaat nicht Halt gemacht und zur zusätzlichen Neugründung zahlreicher Betriebe geführt, die ihre Kunden mit lokalen und außergewöhnlichen Brauspezialitäten verwöhnen. Bis hierher unterscheidet sich die Schweiz noch kein bisschen von vielen anderen Ländern. Was sie in Bezug auf Whisky so besonders macht, ist die enge Verbindung zwischen Brauern und Brennern.

Betrachtet man andere Länder, die sich in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten einen Weg auf die weltweite Whisky-Landkarte gebahnt haben, so finden sich dort hauptsächlich Neugründungen von Brennereien, die sich ausschließlich auf Whisky konzentrieren, oder bestehende Obstbrennereien, die Whisky als zusätzliches Produkt in ihr Portfolio aufnehmen. Initiativen von Brauereien sind hingegen selten. Die kurze, erst 16-jährige Whisky-

Historie der Schweiz zeigt da eine ganz andere Entwicklung. Bis auf wenige Ausnahmen entstehen fast alle Schweizer Whiskys mit der aktiven Hilfe von Brauereien, sofern die Produktion nicht sogar gänzlich in Brauerhand liegt.

Bei den Whiskys, deren Herstellung auf die Schultern verschiedener Betriebe aufgeteilt ist, übernimmt der jeweilige Part der Allianz meist die Bereiche, für die er traditionell am besten geeignet ist. Die Brauer kümmern sich zunächst um die Erstellung der Maische und um die anschließende Vergärung, also um Produktionsschritte, die auch bei der Bierherstellung ihr tägliches Brot sind. Die schwachalkoholische Würze geht dann in die Hände der Brenner über, die sich um die Destillation und die Fassreifung kümmern.

Nachfolgend sind einige Beispiele für diese Form der Zusammenarbeit aufgeführt:

- > ***OurBeer Whisky*** ist eine Kooperation von Unser Bier in Basel und der Brennerei Humbel in Stetten.
- > Der ***Single Lakeland Whisky*** entsteht in Zusammenarbeit der Brauerei Rugen in Matten und der Brennerei Zürcher in Port am Bieler See.
- > ***Öufi-Whisky*** ist das Produkt der Brauerei Öufi in Solothurn und der Brennerei Grogg in Alttreu bei Selzach.

- > **Johnett**, dessen erste Produktionsschritte bei der Brauerei Baar entstehen, wird dann von der nahe gelegenen Brennerei Etter in Zug vollendet.
- > Die Liechtensteiner Brennerei **Telser** bekommt Unterstützung vom lokalen Brauhaus des Fürstentums, das nach vorgegebener Rezeptur einmaischt.
- > **Two Ravens**, der Whisky der Gebr. Kümin, nimmt in der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln seinen Anfang.

Diese Liste könnte mit weiteren Beispielen fortgesetzt werden.

Neben den bereits aufgeführten Kooperationen gibt es auch ein paar Brauereien, die ihren Whisky gänzlich in Eigenregie herstellen, und auch das ist eine Schweizer Besonderheit, die in anderen Ländern nur selten anzutreffen ist. Die bekanntesten Beispiele dafür sind:

- > Die Brauerei Locher in Appenzell produziert den **Säntis Malt**.
- > In Matten bei Interlaken entsteht der **Swiss Highland Malt** in der Rügen Brauerei.
- > Die Whiskys der Marke **Langatun** werden vom früheren Braumeister in den Räumen der Hasli-Bräu in Langenthal hergestellt. Seit 2015 gibt es aber eine räumliche Trennung.



Warum gerade die Brauer in der Schweiz so eine aktive Rolle bei der Whisky-Produktion spielen, ist nicht so einfach erkennbar. Ein möglicher Grund dafür könnte sein, dass die Geschichte des Schweizer Whiskys noch verhältnismäßig jung ist. Im Gegensatz zu anderen Ländern konnten hier keine Strukturen über Generationen hinweg wachsen. Als am 01. Juli 1999 plötzlich die staatliche Freigabe zur Whisky-Produktion erfolgte, haben manche Produzenten vielleicht nicht allzu viel Zeit verlieren wollen und daher auf die technische Hilfe der hochprofessionell ausgestatteten Brauereien gebaut. Die Fremdvergabe einzelner Produktionsschritte bedeutet eine extreme Vereinfachung der Whisky-Herstellung für den Destillateur und erspart ihm die finanz-

intensive Investition in aufwendiges Equipment. Und die bisherigen Erfahrungen der Schweizer Betriebe waren offensichtlich positiv, ansonsten hätte sich dieses Konzept seit 1999 sicherlich längst verändert.

Die Technik der Schweizer Brennereien

Vergleicht man das Equipment einer normalen Schweizer Brennerei mit dem von anderen Betrieben im deutschsprachigen und kontinentaleuropäischen Raum, so wird man kaum Unterschiede feststellen. Vergleicht man die Technik allerdings mit der von schottischen oder irischen Brennereien, könnte der Unterschied nicht größer sein.

Auf den ersten Blick lässt sich das an den Brennblasen festmachen, denn die sind in den traditionellen Whisk(e)y-Ländern auf Größe ausgelegt. Die Füllmengen der zwiebel- bis birnenförmigen, kupfernen Brennblasen reichen von rund 2.000 Litern (in Schottland) bis rund 70.000 Liter (in Irland). Da die Brennblasen über keine Verstärker-Einheiten verfügen, müssen alle Whisk(e)y's mindestens zweimal destilliert werden.

Die Brennblasen der Schweizer Brennereien, die hier auch gern Brennhafen oder -häfeli genannt werden, sehen hingegen ganz anders aus. Sie sind meist