



SCHWEIZER WHISKY

Pot Still in der Rugen Distillery, Interlaken; hinten die zuschaltbare Destillationskolonne.

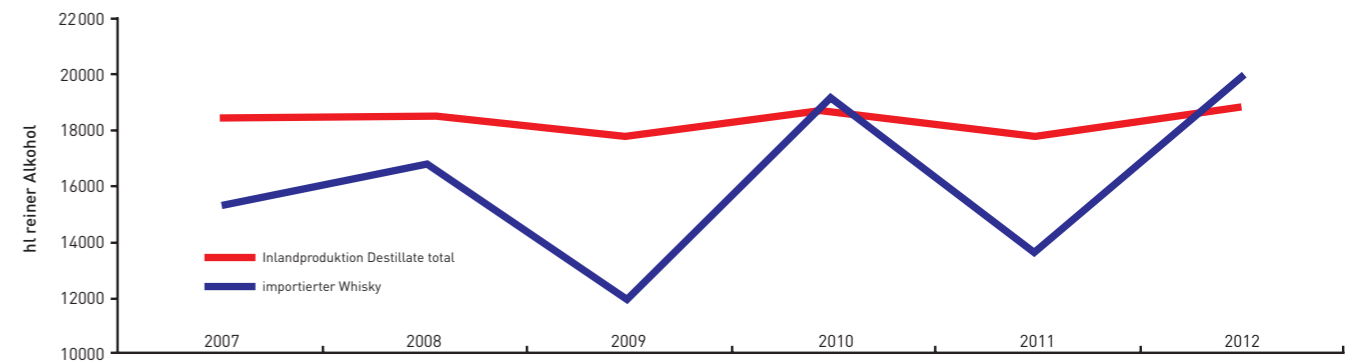
Obschon seit 1999 in der Schweiz etwa 60 verschiedene Whisky Brands entstanden sind, beträgt der Marktanteil der Schweizer Whiskys nur 2 Prozent der hierzulande konsumierten Spirituose. Pro Jahr werden rund 18 000 Hektoliter reiner Alkohol in Form von Whisky in die Schweiz eingeführt und nur 380 Hektoliter lokal hergestellt. Grund genug der Frage nachzugehen, weshalb in den Bars das Whiskyangebot noch immer fast ausschliesslich aus dem angelsächsischen Raum kommt.

Sonia Petignat, Hansjürg Zehnder

Im grossen neuen Whisky-Atlas von David Broom wird die Whiskyproduktion der Schweiz nur in einem Nebensatz erwähnt: «Auch die Schweiz und Österreich leisten mit fünf bis zehn Marken ihren Beitrag zur Bereicherung der Whiskywelt.» Im Buch «Schweizer Whisky» hat Tom Wyss jedoch Informationen über 60 Brands aus der Schweiz und Liechtenstein zusammengetragen. Der Autor meint sogar, dass er möglicherweise den einen oder anderen Hersteller, beziehungsweise Abfüller, übersehen hat. Es ist schon erstaunlich, was in diesem Buch alles zusammengekommen ist: 36 Destillieren (Stand 2012) üben sich seit dem 1. Juli 1999, dem Tag

an dem das Destillieren von Getreide in der Schweiz wieder legal wurde, in der Kunst des Whisky-Brennens. Die meisten bringen den Whisky unter ihrem Namen auf den Markt. 24 weitere Unternehmen füllen unter eigenem Namen Whisky ab, den sie aber im Lohn brennen lassen. 11 neue Whisky-Projekte stehen mehr oder weniger kurz vor dem Abschluss. Nur drei Brennereien, welche Whisky brannten, wurden seit der Legalisierung geschlossen. Die meisten Destillate sind auf dem Markt erhältlich, einige werden jedoch nicht gehandelt. Sie gehören Whisky-Freaks, Vereinen, Gastrobetrieben oder Firmen und sind unverkäuflich. Einige Brands sind sehr speziell: Die Brennerei Lüthi, Muhen, stellt nur Whisky her, der aus hofeigenen Rohstoffen gebrannt wurde, die Brauerei Rugenbräu, Interlaken, lagert einen Teil ihres Whiskys ein bis zwei Jahre auf dem Jungfrauoch in einer Eiskaverne und der Verein Whiskyschiff Luzern liess Whisky in einer 100-jährigen, mobilen Pot-Still-Brennanlage auf dem Gipfel des Titlis (3032 m ü. M.) brennen. Heute werden in der Schweiz pro Jahr etwa 380 Hektoliter Whisky (100 Vol.% Alkohol) gebrannt.

Whiskyimporte in der Schweiz



Whiskyimport im Vergleich zur gesamten Menge der in der Schweiz gebrannten Wasser (Quelle EAV)

Wie es zum Schweizer Whisky kam

Die Geschichte des Schweizer Whiskys ist kurz. Während des ersten Weltkrieges wurde das Brennen von Kartoffeln und Getreide verboten. Grundnahrungsmittel durften in dieser Zeit nur zur Ernährung von Mensch und Tier, nicht aber für die Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. Obwohl 1947, nach dem zweiten Weltkrieg, die kriegsbedingte Lebensmittelrationierung aufgehoben wurde, blieb das Verbot und das Brennen von Kartoffeln erst seit 1997 und das Brennen von Getreide ist seit dem 1. Juli 1999 wieder legal. Als Erste produzierte die Brauerei Rugenbräu, Interlaken, in der Schweiz einen Getreidebrand. Sie konnte am 30. Juni 1999, noch etwas illegal, den ersten in der Schweiz destillierten Bierbrand präsentieren. Am gleichen Tag brannte auf dem Hof Hollen in Lauwil (BL) der Brenner Ernst Bader vergorene Gerstenmaishe mit dem Ziel Whisky herzustellen. Schweizer Whisky gibt es deshalb erst seit etwas mehr als 14 Jahren. Pro Jahr werden rund 18 000 Hektoliter reiner Alkohol in Form von Whisky/Whiskey in die Schweiz eingeführt. Alle in der Schweiz gebrannten Wasser zusammen erreichen pro Jahr etwa dieselbe Menge. Kein Wunder, dass Schweizer Brenner versuchen, sich ein Stück dieses Riesenkuchens zu sichern. Die Inlandproduktion erreicht heute allerdings nur rund 2% der Einfuhr. Entsprechend hat Alpenwhisky bisher nur eine marginale Bedeutung und ist den meisten Konsumenten unbekannt.

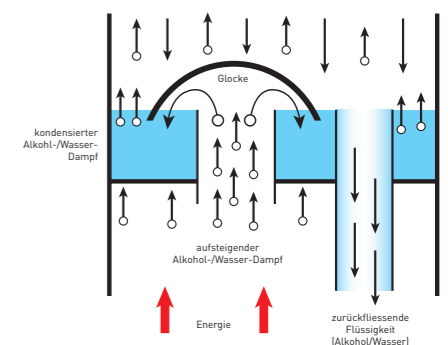
Whiskybrennen in der Schweiz

Technisch gesehen ist die Herstellung von Whisky, im Gegensatz zur Destillation von Fruchtbränden, recht einfach. Malzzucker wird mit Hilfe von Enzymen aus Getreide, meist Gerste (Europa, Japan), Roggen (Kanada, USA) oder Mais (USA), gewonnen, vergoren und die alkoholhaltige Maische destilliert. Es gibt 5 Hauptunterschiede zur traditionellen schottischen Whiskyherstellung: Der Rohstoff Malz, die Würze, die Destillation, das Wasser sowie die Qualität der verwendeten Fässer. Die meisten Schweizer Whiskybrenner gehen vom Grundprodukt der Bierherstellung aus, der sogenannten Würze. In dieser Flüssigkeit ist der Malzzucker gelöst, welcher aus der Getreidestärke gewonnen wurde. Die Würze wird im Normalfall von Brauereien geliefert, welche über die zu ihrer Herstellung notwendigen Einrichtungen verfügen und sie unter bestmöglichen hygienischen Bedingungen erzeugen. Nur wenige Brenner stellen ihre eigene Würze aus Gerstenmalz her. Alle Schweizer Brauereien importieren das Malz aus Deutschland, Frankreich oder Tschechien. Seit den 50er-Jahren gibt es in der Schweiz keine Mälzerei mehr. Die längst geschlossene Brauerei Hürlimann in Zürich unterhielt für Lehrzwecke noch einige Zeit eine kleine Schäumälzerei. Die mit Hefe vergorene Würze enthält etwa 8 Volumenprozent (Vol.%) Alkohol.

Der grosse Unterschied zwischen der Herstellung von Whisky in der Schweiz und der traditionellen Whiskyherzeugung liegt nicht

wie bei den Fruchtbränden bei der Auswahl und Behandlung der Rohstoffe, sondern in der Destillation. In Schottland und Amerika wird zwei bis vier Mal gebrannt. In der ersten Destillation wird in der «Low Still» aus der vergorenen Getreidemaische ein Brand mit etwa 25 Vol.% Alkohol erzeugt (Rohbrand). In der «Spirit Still» wird der «Low Wine» ein weiteres Mal gebrannt (Feinbrand) und dabei meistens Vor- und Nachlauf entfernt. Dieses Destillat hat normalerweise eine Stärke von knapp 60 Vol.% Alkohol. Weil die Pot Stills über keine Destillierkolonnen verfügen, enthalten frisch gebrannte Destillate viele eher unangenehm riechende Aromastoffe, welche erst während einer jahrelangen Reifung in Holzfässern nach und nach abgebaut werden. Die Brennblasen der Schweizer Brenner sind dagegen

Glockenboden (schematisch)



Glockenboden in einer Destillationskolonne

meist mit Destillierkolonnen ausgerüstet. Das sind rohrförmige Gebilde mit zwei bis vier Glockenböden. Beim Brennen kondensiert auf jedem dieser Glockenböden ein Teil des aufsteigenden Dampfes, weil er abgekühlt wird. Da aber von unten ständig weiter warmer Dampf aufsteigt, werden die Kondensate wieder erwärmt und die leichtflüchtigen Stoffe verdampfen erneut. Schwerflüchtige Stoffe fließen dagegen durch Öffnungen im Glockenboden wieder zurück in die Brennblase. Ganz nach oben gelangen nur die relativ leichtflüchtigen Anteile. Viele der unangenehmen schwerflüchtigen Aromastoffe werden in der Destillationskolonne zurückgehalten und gelangen gar nicht erst ins Destillat. Unerwünschte leichtflüchtige Aromastoffe werden als Vorlauf vom Mittellauf, der den Äthylalkohol enthält, abgetrennt. Höhere Alkohole und Fuselöle verbleiben im Nachlauf. Der Mittellauf der Destillation muss mindestens drei Jahre in einem maximal 700 Liter fassenden Holzfass reifen. Ein Schweizer Whisky ist nach drei Jahren trinkreif. Allerdings schadet es auch nichts, wenn eine längere Reifungszeit gewählt wird. Ein schottischer Whisky muss zum De-

kantieren und zur Elimination unerwünschter Aromastoffe 10 Jahre und mehr reifen.

Ein weiterer Aspekt, welcher die Qualität des Endproduktes beeinflusst, ist das Wasser, welches zur Herabsetzung des Alkoholgehalts verwendet wird. Dieses kann in der Schweiz den «Alpincharakter» des Whiskys hervorheben.

Vergleich der Aromatik

Schweizer Whiskys können sensorisch nicht mit schottischen Whiskys verglichen werden, denn – neben der Herstellungsart – ist auch das Ausgangsmaterial nicht dasselbe. Auch in Schottland mälzen die meisten Whiskybrennereien längst nicht mehr selber, sondern überlassen dieses Geschäft einigen wenigen grossen Mälzereien. Das Gerstenmalz wird jedoch nach der Tradition der Brennerei gemälzt eingekauft, mit mehr oder weniger phenolischen Komponenten, torfig oder weniger torfig. Entsprechend ist der Whisky eben mehr oder weniger «peaty».

Weil die Schweizer Whiskybrenner meist Würze von Brauereien beziehen, welche nur

in Ausnahmefällen Rauchmalz verwenden, sind die Schweizer Whiskys eher auf der fruchtigen, malzigen und getreidigen Seite und zeigen weniger phenolische, ledrige, speckige und rauchige Geruchs- und Geschmacksnoten. Abgesehen davon wird Geruch und Geschmack des Whiskys in hohem Mass von den Holzfässern beeinflusst, in denen der Whisky reift. In der Schweiz werden meist Wein- oder Süssweinfässer (Sherry, Portwein) eingesetzt. Diese verleihen dem Whisky neben einer schönen Farbe eine Trockenfrucht-, Gewürz- und Walnussaromatik. In Schottland werden vorwiegend gebrauchte Bourbon Fässer aus amerikanischer Weisseiche mit Whisky befüllt. Diese vermitteln dem Whisky Vanille- und Zedernholznoten. Um die Vielfalt der im Alpenraum produzierten Whiskys besser charakterisieren zu können, hat die Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil ein Whiskyaroma entwickelt (siehe Kasten). Das verwendete Vokabular soll das Verkosten und Beschreiben von Whiskys erleichtern. Ein systematisches Vorgehen mit 75 Attributen und objektiven Kriterien erhöht die Genauigkeit der sensorischen Beschreibung und steigert die Kompetenz des Degustierenden.

Die bekanntesten Schweizer Whiskys

> Hollen Single Malt Swiss Whisky (Fam. Bader, Hollen 62, 4462 Lauwil)

Wie bereits erwähnt, war der Baselbieter Ernst Bader der erste Schweizer Brenner, der Gerste brannte mit dem Ziel, Whisky herzustellen. Zum Whisky kam Bader durch das Bierbrauen. Als Hobby hat Ernst Bader jeweils im Sommer sein eigenes Bier gebraut. Durch einen Schnapsinspektor wurde Bader auf die Liberalisierung beim Brennen von Kartoffeln und Getreide aufmerksam gemacht. Ernst Bader hatte zwar noch nie Whisky getrunken, aber der Gedanke, Whisky zu brennen, begann ihn zu faszinieren. Am 1. Juli 1999, genau an dem Tag als das Getreidebrennverbot fiel, tröpfelte aus Baders Brennshafen das erste Destillat aus Gerstenmalz der Schweiz. Sein 10 Jahre im Eichenfass gereifter Whisky dürfte der älteste der Schweiz sein. Heute destilliert Bader Whisky aus selbst hergestellten Maischen von Gerstenmalz, Rauchmalz und Weizenmalz. Das Destillat aus Weizenmalz ist streng genommen kein Whisky. Bader nennt es Single Grain Whisky.

> Johnett (Etter Söhne AG, Chollerstr. 4, 6300 Zug)

Einer, der es auch ganz früh wissen wollte, war der Zuger Brenner Edi Bieri vom Brennerei-Zentrum Baar. Er war kein geldiger Mensch und wollte keine drei Jahre abwarten, bis aus der Würze, welche er von der Brauerei Baar bezog, Whisky wurde. Er verkaufte ein- und zweijährigen Gerstenbrand und nannte ihn «Swissky». Erst nach und nach wurde aus dem Swissky ein drei Jahre im Fass gereifter Whisky. Edi Bieri musste seine Brennerei aus gesundheitlichen Gründen schliessen und die Marke «Swissky» wurde samt allen Whisky-Vorräten 2009 von der Distillerie Etter in Zug aufgekauft. Die Marke «Swissky» wurde vorläufig stillgelegt. Seit 2007 wird bei Etter, unter dem Brand «Johnett», Whisky gebrannt, immer noch aus vergorener Würze der Brauerei Baar.

> Herr Lüthy Whisky (Bauernhofbrennerei Lüthy, Suhrgasse 27, 5037 Muhen)

Seit 2005 brennt Urs Lüthy Whisky. Der Landwirt baut den Rohstoff für seinen Whisky, die Gerste, gleich selber an. In einer hofeigenen Kleinanlage wird das Ge-

treide gemälzt, gedarrt (getrocknet) und anschliessend mit eigenem Quellwasser eingemaischt. Der Whisky ist also zu 100 Prozent aus Schweizer Rohstoffen hergestellt. Lüthy besitzt neben drei modernen Brennshäfen eine etwa 100 Jahre alte, mobile Pot Still Anlage mit zwei Brennblasen. Hier wird der Whisky in zwei Durchgängen destilliert. Lüthy produziert auch einen Dinkel Whisky. Dinkel ist eine alte Getreidesorte, die oft einfach Korn genannt wird.

> Bucheggberger Whisky (Brennerei Alfred Schwab, Biezwilstr. 17 a, 3298 Oberwil bei Büren)

Die Brennerei wurde als Familienbetrieb im Jahre 1919 gegründet. 2005 wurde die Brennerei erneuert und 2008 die Energieversorgung auf Holzschnitzel (CO₂-neutral) umgestellt. Schwab ist Lohn- und Gewerbetreibender. Hauptprodukte sind Obst- und Kartoffeldestillate. Bereits 1999 wurde mit dem Brennen von Whisky begonnen. Gebrannt wird vergorene Würze der Gasthausbrauerei Burgdorf. Schwabs Whiskys sind mindestens 5 Jahre im Fass gereift. 2013 wurde der «Buechibärger Whisky» Kategoriensieger an der DistiSuisse-Prämierung.

> Langatun (the Olde Deer) (Langatun Distillery AG, St. Urbanstr. 34, 4900 Langenthal)

Seit 2005 brennt der ehemalige Braumeister der Brauerei Langenthal Whisky. The Olde Deer Whisky ist sein Klassiker. Dieser Whisky wird nach irischem Vorbild dreimal aus vergorener Würze der Brauerei Langenthal gebrannt. Neben Single Malt Whiskys werden bei Langatun auch Bourbon- und Rye-Whiskys destilliert. Die Bezeichnung Langatun ist der keltische Name von Langenthal.

> Swiss Highland Single Malt Whisky (Rugen Distillery, Wagnerenstrasse 40, 3800 Matten b. Interlaken)

Der erste Whisky wurde im Jahr 2000 von der Spezialitätenbrennerei Zürcher in Port aus Würze der Rugenbräu gebrannt. Ein Teil davon wurde von Heinz Zürcher als Single Lakeland Malt Whisky abgefüllt, der andere Teil ging als Mountain Highland Malt Whisky, heute Swiss Highland Single Malt Whisky, an Rugenbräu. Die Zusammenarbeit von

Rugenbräu mit Zürcher dauerte bis 2011, aber schon vorher war die Brennerei Zürcher durch die Brennaufträge sehr stark belastet. In Matten entschloss man sich deshalb, eine eigene Brennerei zu bauen. Seit Dezember 2010 wird nun auf einer 1000-Liter-Pot-Still-Anlage mit zuschaltbarer Destillationskolonne Whisky gebrannt. Gelagert wird das Destillat in 500-Liter-Oloroso-Sherry-Fässern im Rugenfelsenkeller, im ehemaligen Bierkeller aus dem Jahr 1874. Ein kleiner Teil der Whiskyproduktion wird seit 2008 in einer Eiskaverne auf dem Jungfraujoch (3454 m ü. M.) bei einer konstanten Temperatur von -4°C gelagert. Diese Destillate, werden unter der Bezeichnung Swiss Highland Single Malt Whisky «Ice Label» fassstark (über 59 Vol.%) abgefüllt. 2011 wurde der «Swiss Highland Single Malt Whisky, Ice Label» Kategoriensieger an der DistiSuisse-Prämierung.

Fortsetzung Seite 54

Anzeige

Herr Lüthy n°8

Die Gerste wie auch das Eichenholz für das Barrique stammen für diesen authentischen Swiss Single Malt Whisky zu 100 Prozent aus der Schweiz. Der Anbau der Braugerste, deren Verarbeitung zu Malz, die Gärung sowie die schonende Destillation werden professionell von Urs Lüthy ausgeführt.

Über Jahre im kleinen Eichenfass gereift, entwickelt er sein einzigartiges, fruchtig, malziges Aroma und seinen wunderbar langen Abgang. Ein wahrer Genuss! Der «Herr Lüthy n°8» ist auf 250 Flaschen limitiert.





Holzfasskeller bei Two Ravens Whisky (Kümin, Freienbach)

> **Single Lakeland Malt Whisky**
(Spezialitätenbrennerei Zürcher, Nägeligasse 7, 2562 Port bei Biel)

Wie bereits beschrieben, begann das Whiskybrennen bei Zürcher mit einer Zusammenarbeit mit der Brennerei Rugenbräu. Seit 2011 arbeitet Daniel Zürcher nur noch für seine eigene Kundschaft. Seinen Rohstoff bezieht er jedoch nach wie vor von Rugenbräu.

> **Whisky Castle**
(Käfers Schloss, 5077 Elfingen)

Ruedi Käser ist ein bekannter und sehr innovativer Brenner, der gerne experimentiert. Seine Brennerei wurde 2005 zum Whisky Castle in Form einer amerikanischen Barn (Scheune) umgebaut. Whisky wird aber schon seit 2003 destilliert, zuerst auf einem ölbefeuerten 160-Liter-Brennhafen, seit 2004 auf einer 600-Liter-Pot

Vom Aare Bier zum OLD RIVER Midland Single Malt Whisky

Nebst dem sehr beliebten und gefragten Aare Bier, reift seit 2007 im brauereieigenen Whiskykeller ein weiteres Geheimnis: Der OLD RIVER Midland Single Malt Whisky in drei exklusiven Sorten. Der edle Whisky wurde in Zusammenarbeit mit der vielprämierten Spezialitäten-Brennerei Matter, dem besten Eichenholz (Barrique) aus der Schweiz, Amarone-Eichenfässern (Barrique) aus Italien, der möglichst nachhaltigen regionalen Produktion und den allerbesten Rohstoffen gewonnen.

Old River Midland Single Malt Whisky CLASSIC 45% alc.

Diese kraftvolle, ausgewogene, würzige und reich strukturierte Single Malt Whisky aus

dem Berner Mittelland reift im Brauerei-eigenen Whiskykeller. In Barrique Fässer aus Schweizer Eiche erhält er sein vollmundiges, komplexes und einzigartiges Aroma. Die limitierte (436 Fl.) handbeschriftete Single Cask Abfüllung ist ab sofort erhältlich.

Old River Midland Single Malt Whisky, PREMIUM 46% alc.

Exklusiv gereift in Barrique-AMARONE-Fässern! Ausgebaut im Brauerei-eigenen Whiskykeller, ist dieser kräftige, wunderbar strukturierte Single Malt Whisky aus dem Berner Mittelland ein fruchtiger, abgerundeter und ausgewogener Hochgenuss.. Die limitierte (446 Fl.) handbeschriftete Single Cask Abfüllung ist ab sofort erhältlich.



Still-Anlage, deren schräg nach oben gerichteter Schwannenhals (swan neck) direkt ins Geistrohr übergeht. In dieser Pot Still wird die vergorene Getreidemaische in zwei aufeinanderfolgenden Bränden zu Jungwhisky destilliert. Nach Ruedi Käfers Ansicht kann in einem Brennhafen mit Destillationskolonne kein richtiger Whisky gebrannt werden, da in der Kolonne zu viele der Aromastoffe, welche erst den richtigen Whisky ausmachen, abgetrennt werden.

> **Säntis Malt**
(Brauerei Locher AG, Industriestrasse 12, 9050 Appenzell)

Der erste Säntis-Whisky von Locher entstand aus «Gwunder». Daraus ergab sich eine Zusammenarbeit mit der Destillerie Egnach des Gemüse- und Fruchtsaftproduzenten Thurella AG, welche bereits einen eigenen Whisky, den Thursky, herstellte. 2009 wurde diese Brennerei geschlossen und die Brauerei Locher übernahm das Whiskylager. Nun begann Locher selber Whisky zu brennen. Dieser reift meist in alten Bierfässern, aber auch in Bourbon-, Sherry-, Port- oder Weinfässern. Etwas Spezielles ist die Verwendung von nachgetorfte Gerste, wozu Torf aus dem Gontenmoos verwendet wird. Ein Teil der Produktion von Säntis Malt wird über die Firma Glen Fahrn in Mörschwil vertrieben.



Das Aromarad liefert Anhaltspunkte für die Aromenvielfalt der verschiedenen Destillate und hilft, ein Aromaprofil für jeden Whisky zu erstellen. Die Verwendung eines gemeinsamen Vokabulars erleichtert das Verkosten und Beschreiben von Whiskys.

Weitere Produzenten

Es gibt ausserdem noch viele gute, aber weniger bekannte Schweizer Whiskyproduzenten, wie zum Beispiel Ascona Whisky, Emmentaler Whisky, Telsington Whisky, Whisky der Kleinbrauereien OurBeer, Wädi-Brauhaus oder Öufibier, Two Ravens Whisky, Weidhöfler Whisky, Z'Graggen Whisky und andere. Wer noch mehr darüber wissen will, sei auf das Buch von Tom Wyss verwiesen. Warum nun aber sind diese vielen und guten Schweizer Whiskys dem Schweizer-Whisky-Liebhaber so gut wie unbekannt? Whisky oder Whiskey ist für viele Leute ein schottisches, irisches oder nordamerikanisches Produkt. Man konsumiert das, was man kennt. Der Bekanntheitsgrad von Schweizer Whisky ist zu gering. Whisky wird hierzulande nur in sehr kleinen Mengen produziert. Schweizer Whiskys erzählen keine romantischen Geschichten über nebelverhangene Hügel, Unterdrückung, Widerstand und Schwarzbrennerei.

Weshalb also Schweizer Whisky?

Gerade weil so wenig produziert wird, weil er so anders ist, als das was man bereits kennt

und weil er eine bemerkenswert gute Qualität aufweist. Deshalb sollte man ihn in seiner erstaunlichen Vielfalt kennenlernen.

Autoren dieses Artikels

- > Sonia Petignat, Forschungsanstalt Agroscope Wädenswil
- > Hansjürg Zehnder, Schweizer Schnaps-Forum

Quellen

- > Dave Broom: Der Whisky Atlas, 2012, ISBN 978-3-8338-2636-8, Hallwag Verlag (Gräfe und Uzer Gruppe) D-81675 München
- > Tom Wyss: Schweizer Whisky (inkl. Liechtenstein), 2012, ISBN 978-3-033-03682-6, Eigenverlag, Druck Advantage Printpool, D-82234 Wessling
- > Eidg. Alkoholverwaltung, Bern, www.eav.admin.ch
- > Forschungsanstalt Agroscope Wädenswil, www.destillate.agroscope.ch
- > Websites der aufgeführten Whiskyproduzenten

Anzeige



«Der Schweizer Whisky aus bis zu 120-jährigen Eichenholz-Bierfässern.»



Distillerie · Brauerei Locher AG
Industriestrasse 12 · 9050 Appenzell
Tel. 071 788 01 40 · Fax 071 788 01 50
mail@saentismalt.ch · www.saentismalt.ch