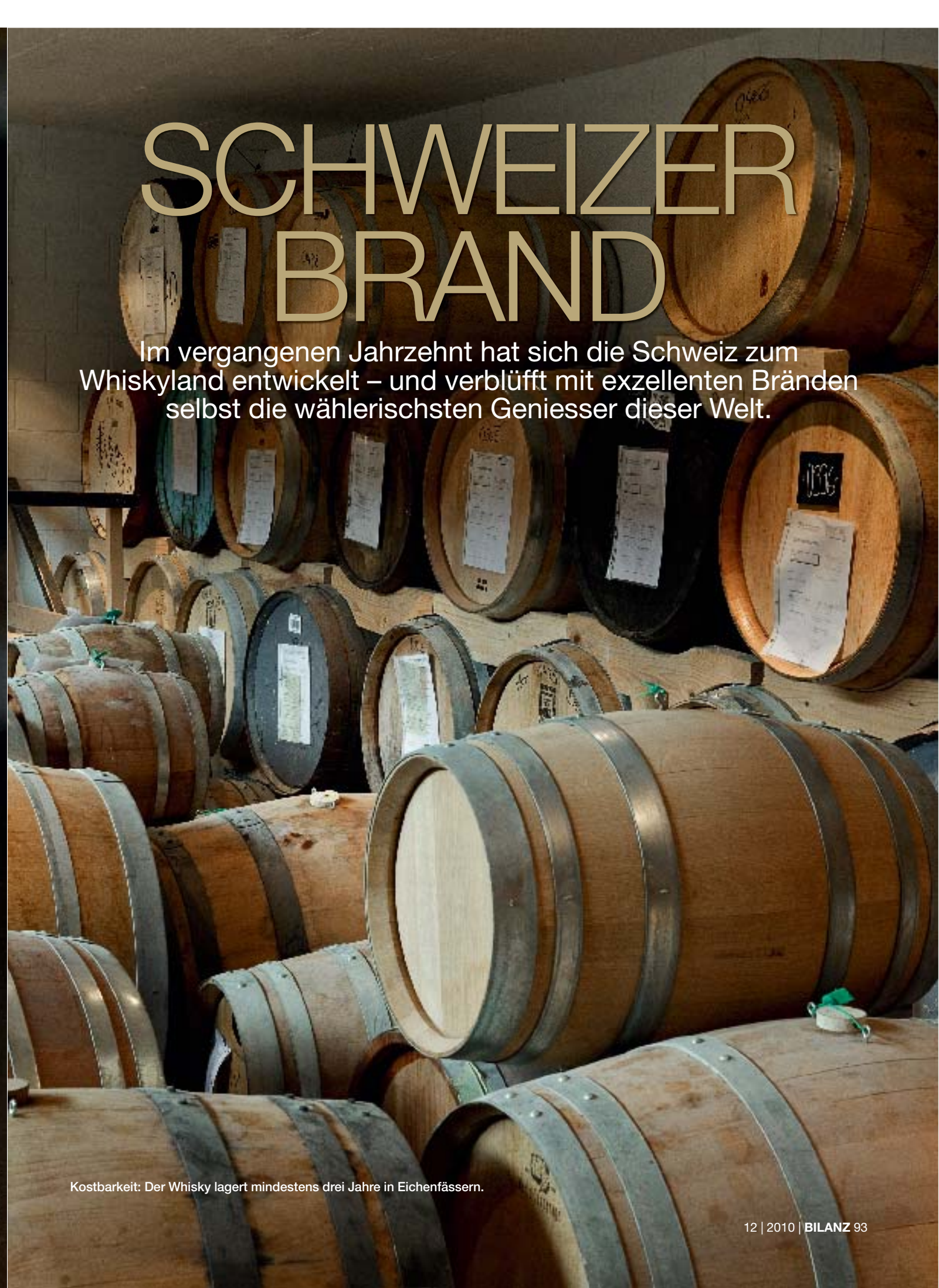




Erstklassiges vom Aargau für die Welt: Brand von Whisky Castle in Elfingen.

SCHWEIZER BRAND

Im vergangenen Jahrzehnt hat sich die Schweiz zum Whiskyland entwickelt – und verblüfft mit exzellenten Bränden selbst die wählerischsten Geniesser dieser Welt.



Kostbarkeit: Der Whisky lagert mindestens drei Jahre in Eichenfässern.

► FRANCIS MÜLLER TEXT
MARTINA MEIER FOTOS

Kupferne Brennkessel, kühle Keller, alte Eichenholzfässer, Alkoholschwaden liegen in der Luft – das ist die Welt des Whisky Castle. Nein, wir befinden uns nicht in den schottischen Highlands, sondern im aargauischen Elftingen im Fricktal. Auch führt kein Schotte im Kilt und mit Dudelsack durch die Produktionshallen, sondern Ruedi Käser, der hierzulande als Matador der Whiskyszene gilt. Kürzlich war er auf dem Cover einer amerikanischen Fachzeitschrift abgebildet. Selbst die «New York Times» berichtete über ihn.

Stolz erhebt sich sein Whisky Castle über die Aargauer Gemeinde. Es ist ein ehemaliges Pfarrhaus aus dem achten Jahrhundert. «Ja, Geist war hier immer vorhanden», witzelt Ruedi Käser in der Produktionshalle. Er müsse nicht die schottischen Whiskys kopieren, sondern eine eigene Geschichte erzählen: «Alphorn statt Dudelsack.»

Whisky aus der Schweiz? Es gibt kaum ein anderes Wort, das rund um den Globus so ähnlich klingt. Die Chinesen sagen «wishiji», auf Farsi heisst es «wysky» und auf Hindi «vhiski». Whisky wird im brasilianischen Amazonasgebiet ebenso getrunken wie im ländlichen Angola und in Grönland. Whisky wird geliebt und verheult. Dort, wo Letzteres der Fall ist, etwa in Saudi-Arabien oder Afghanistan, ruft das Wort umso stärkeres Begehren hervor. Whisky war immer einer der



Experimentieren mit eigenen Getreidesorten: Ruedi und Franziska Käser.

Hauptfeinde moralischer Eiferer, was sich etwa in der Geschichte der Prohibition in den USA zeigt. Aber alle Verbote der Welt reichen und reichen nicht aus, um das menschliche – oder: das männliche – Begehren nach Whisky zu stoppen.

WHISKY DES JAHRES. Whisky hat eine geradezu anthropologische Bedeutung. Das ist nicht erstaunlich, zumal das Wort auf den gälischen Begriff «uisge beatha» zurückgeht, was so viel wie Lebenswasser bedeutet. Seine Ursprünge führen zurück ins frühe Mittelalter im keltischen Schottland, das damals christianisiert wurde. Whisky gilt gelegentlich als Sinnbild der schottischen Identität. Doch da die Schotten nicht so viel Getreide selber anbauen können, wie für die Produktion nötig wäre, und deshalb auf Importe zurückgreifen müssen, können sie den Begriff nicht patentieren lassen. Deshalb wird auch in Indien, Neuseeland oder Brasilien Whisky hergestellt. Und seit 1999 auch in der Schweiz.

Zuvor war es aufgrund eines Gesetzes aus der Zeit des Zweiten Weltkriegs verboten, Getreide und Kartoffeln zu brennen. Heute, zehn Jahre nach der Liberalisierung, werden in der Schweiz gegen 60 000 Liter Whisky hergestellt – was immer noch wenig ist im Vergleich mit den rund 45 000 Hektolitern importiertem Whisky. Etwa zwanzig Obstbrenner stellen hierzulande Whisky her. Elf davon sind in der Whiskybibel des Briten Jim Murray aufgeführt – das sind mehr, als Belgien, die Niederlande, Spanien und

Schweden zusammen zu bieten haben. «Die Qualität bewegt sich bereits auf hohem Niveau, der Absatz steigt», ist im Jahresbericht der Eidgenössischen Alkoholverwaltung zu lesen.

Der Säntis Malt Edition Dreifaltigkeit wurde von Whiskypapst Murray gar zum europäischen Whisky des Jahres 2010 erkoren. Der Mann, der diesen Stoff brennt, heisst Karl Locher und hat schon als Bierbrauer mit seinem Vollmondbier von sich reden gemacht. «Es war eine ungläubliche Überraschung, als ich von der Aus-

IN JIM MURRAY'S WHISKYBIBEL SIND ELF SCHWEIZER AUFGEFÜHRT.

zeichnung von Jim Murray hörte», sagt Locher. Er habe nicht gewusst, dass jemand seinen Whisky an Murray gesandt hatte. Der Lagerbestand war im Nu ausverkauft. Locher führt seine gleichnamige Brauerei in der fünften Generation. Vor dem Zweiten Weltkrieg wurde hier schon Getreide gebrannt. «Wir bewegen uns innerhalb einer Tradition», sagt Locher. «Das Brennen war lediglich für einige Jahrzehnte unterbrochen.»

1999 wurde Locher vierzig Jahre alt. Er nahm sich damals vor, mit sechzig seinen eigenen Whisky zu trinken. Also brannte er seinerzeit Maische und füllte die Spiri-

tuose in ein Fünfzigliterfass. Im Laufe der Jahre sind weitere Fässer hinzugekommen. Derzeit ruhen in seinem Whisky-lager ungefähr 50 000 Liter reiner Alkohol. Seine Whiskys werden unter anderem in den Schweizer Botschaften in Washington und Singapur ausgeschenkt.

Auch Daniel Zürcher aus Port am Bielersee wird mit seiner Destillerie Single Lakeland in der erwähnten Whiskybibel aufgeführt. Er erinnert sich genau, wie sein Onkel 2002 das erste Fass öffnete. Ein grosser Erfolg sei das gewesen, ein feuchtfröhliches Gartenfest. Kurz darauf übernahm er zusammen mit seiner Frau Ursula die Brennerei seines Onkels.

SCHWEIZER ZWERGE. Zürcher steht in seinem Keller vor den Fässern. Sie stammen aus dem spanischen Jerez de la Frontera. Es kommt vor, dass im Fass noch bis zu drei Liter vom Sherry vorhanden sind, der zuvor darin reifte. Den lasse er dann drin. Deshalb können Farbe und Geschmack je nach Fass variieren. Bei der Produktion sei es wichtig, dass es im Brennkessel überall gleich heiss sei, ansonsten könnten Vor- und Mittellauf gleichzeitig verdunsten. Der Vorlauf ist der erste Teil des verdunstenden Alkohols. Er ist giftig. Ein Brenner muss deshalb genau wissen, bis zu welchem Zeitpunkt der Vorlauf verdunstet.

Über 80 Prozent der globalen Whiskyproduktion befinden sich in drei Händen: Diageo, Pernod Ricard und Suntory. Suntory in Japan stellt pro Woche 17 000 Fass her. Ruedi Käser kommt auf ein, zwei ►



Rohstoffgewinnung: Nach dem Ernten wird die Gerste in einem Mahlwerk zerkleinert, in Säcke abgefüllt und für den eigentlichen Herstellungsprozess des Whiskys vorbereitet.



Herstellungsprozess: Die gemahlene Gerste wird in ein Wasserbad gegeben, mit Hefe versetzt und in einem Tank mehrfach gebrannt. Vor dem Abfüllen in die Fässer misst der Braumeister den Alkoholgehalt des Brands.

DEGUSTATIONSNOTIZEN



► **Castle One Single Malt Edition Käser**
Etwas verschlossen, nussig, ölig, floral, trocken, maskulin, torfig, rauchig, harmonisch.
Brennerei: Käasers Schloss, Whisky Castle, Elfingen AG
Fass: Eichenholz
Alkoholgehalt: 68 Vol.-%
Jahrgang: 2005
Preis: 168 Fr. (50 cl)



► **Telsington**
Mittelschwer mit einer wohl-dosierten Torfnote.
Brennerei: Telser, Triesen FL
Fass: Gebrauchtes Pinot noir Barrique (Single Cask)
Alkoholgehalt: 42 Vol.-%
Limitierung: 560 nummerierte Flaschen
Jahrgang: 2006
Preis: 290 Fr. (50 cl)



► **Sántis Single Malt**
Anmutig, grazil, geräuchertes Apfelholz, leicht fruchtig.
Brennerei: Brauerei Locher, Appenzell
Fass: Eichenbierfass
Alkoholgehalt: 40 Vol.-%
Jahrgang: 2006
Preis: 25 Fr. (20 cl), 55 Fr. (50 cl), 73 Fr. (70 cl)



► **Z'Graggen Single Malt**
Kräftiger, sauberer Geruch, im Geschmack fein, harmonisch, mild, langer Abgang.
Brennerei: Schaubrenni Z'Graggen, Lauerz SZ
Fass: Eichenholz
Alkoholgehalt: 40 Vol.-%
Jahrgang: 2002
Preis: 64 Fr. (70 cl)



► **Single Lakeland**
Fein, harmonisch, mit ausgeprägten Sherry-, Malz- und Holzaromen.
Brennerei: Zürcher, Port BE
Fass: Oloroso-Sherry-Fass
Alkoholgehalt: 42 Vol.-%
Jahrgang: 2006
Preis: 52 Fr. (70 cl)

► Fass pro Woche, was pro Jahr gegen 10 000 Liter Whisky ergibt.

Käser steht in der Halle seines Whisky Castle im Fricktal vor einem grossen Tisch. Dort stehen zwölf Whiskyflaschen und gleich viele Gläser. Dies ist seine Art, sich von den Schotten zu unterscheiden: Diversifikation. Er experimentiert mit eigenen Getreidesorten. Er brennt Dinkel und Roggenrauchmalz. Er macht einen Whisky bei Vollmond und einen anderen ausschliesslich aus lokalen Produkten, inklusive eines Fasses aus Fricktaler Eiche. Für ein Bauunternehmen kocht er einen Stein im Whisky mit. «Sie werden merken, dass jeder dieser zwölf Whiskys anders schmeckt, jeder ist ein Kunstwerk.» Diese Vorliebe für Vielfalt ist nicht weiter verwunderlich für einen Mann, der über 130 verschiedene Brände herstellt – unter anderem aus Knoblauch, Geranien und Heu.

Die Herstellung ist kapitalintensiv. Wird der Whisky in ein Eichenholzfass abgefüllt, ruht er mindestens drei Jahre. Dabei besteht das Risiko, dass die Produktion misslingt. Man kann nicht wie bei

EIN WHISKY-FASS KOSTET GUT UND GERNE 1200 EURO – OHNE INHALT.

einer Suppe laufend verändern. Eine Herausforderung sind die Fässer. Normalerweise werden 3000 Fässer in einem Los verkauft, was es für Kleinhersteller schwierig macht, überhaupt an gute Ware zu kommen. Begehrt sind Fässer, in denen bereits Bourbon, Portwein, Sherry oder

Malaga lagerten. Käser hat eigens einen Club gegründet, der qualitativ hochwertige Fässer kauft – für gut und gerne 1200 Euro pro Stück. «Dafür weiss ich, wo der Baum stand, wer das Fass gebaut hat und welcher Wein drin war.»

LANGWIERIGER PROZESS. Karl Locher löst das Fassproblem anders. Der Appenzeller verwendete von Anfang an ausschliesslich Bierfässer. Sie enthalten Reste von Bierextrakt und geben dem Whisky einen typischen Malzgeschmack. Diese Fässer sind zum Teil 150 Jahre alt und werden heute gar nicht mehr hergestellt. «Irgendwann gibt es keinen Nachschub mehr», sagt Locher.

Eigentlich ist Whisky ja so etwas wie gebranntes und ungehopftes Bier. Die Produktion ist in den ersten Schritten identisch: Gerste wird gemälzt. Durch die Zugabe von Wasser entsteht Maische, die

mit Hefe versetzt wird. Dieser Biersud wird mehrfach gebrannt. Der hochprozentige Brand wird mit Wasser gestreckt und in Eichenfässer gefüllt, wo er mindestens drei Jahre lagert. Während dieser Zeit verdunstet ein kleiner Anteil des Alkohols durchs Holz, der «Angel's Share». Danach wird der immer noch hochprozentige Whisky meist auf 42 Prozent Alkoholvolumen gestreckt.

Die Herstellung ist ein langwieriges Prozedere – ein Marathon, kein Sprint. Whisky erfordert Geduld. Diese Erfahrung machte auch Marcel Telser im liechtensteinischen Triesen. Er gehört der vierten Generation einer Liechtensteiner Brennereifamilie an, deren Betrieb erstmals im Jahr 1880 erwähnt wird. Seit den neunziger Jahren brennt er mit seinem Vater. Für ihn ist dies eher eine Freizeitbeschäftigung. Sein Geld verdiene er als Jurist in einem Treuhandgeschäft – «und

in der Brennerei gebe ich es wieder aus», lacht Telser.

Lange war Whisky für ihn ein Synonym für Blends, also für verschnittene Whiskys wie Johnnie Walker oder Ballantine's. Während einer Schottlandreise erlebte Telser eine whiskyspezifische Bewusstseinsveränderung. 2006 begann er damit, in Liechtenstein Whisky zu brennen. Der dortige Markt wurde zeitgleich mit dem schweizerischen liberalisiert. Mit zwei Partnern gründete er eine Vertriebsgesellschaft, die Brennerei blieb im Familienbesitz. Ein neuer Brenner wurde angestellt, der Vater schaut nach wie vor gelegentlich vorbei.

INTENSIVE REIFUNG. Natürlich habe man sich Gedanken darüber gemacht, ob der Whisky in einem Bourbon- oder einem Sherryfass gelagert werden solle. «Wir knüpften schliesslich an eine Tradition des Rheintals an und nutzen Fässer von Pinot

noir, den die Römer einst hierherbrachten.» Deshalb hat der Telsington eine weinige Note. «Pinot at play!», kommentiert Whiskypapst Jim Murray.

Wichtig ist das Wasser. Die Brennerei befindet sich am Hang und wird so mit Quellwasser versorgt; wäre sie ein paar Meter weiter unten, dann wäre dies Pumpwasser. Da das Wetter im Rheintal wechselhaft ist – mal Föhn, mal eisige Kälte –, reift der Whisky intensiver als im klimatisch ausgewogeneren Schottland. «Ein dreijähriger Whisky hat bei uns das gefühlte Alter von fünf bis neun Jahren», sagt Telser.

«Wir haben in einer wirtschaftlich schwierigen Zeit angefangen, sind aber auf gutem Kurs», glaubt er. Mit gerade mal 560 Halbliterflaschen sind die drei 2009 auf den Markt gegangen, das Stück zum stolzen Preis von 290 Franken. Zuerst wollten sie die Flaschen in einen Klotz einbetonieren lassen. Darauf haben sie verzichtet. Nun ist die Flasche in einen Holzkasten eingebaut. Verkauft wird fast nur im kleinen Geschäft in der liechtensteinischen Brennerei und via Internet. Die USA könnten ein Thema werden, auch Malaysia. Die meisten der Schweizer Hersteller vermarkten ihre Whiskys lokal. Der Weg in die Regale von Coop ist sehr weit – und eine Positionierung in breiteren Märkten erfordert grosse Ressourcen für Marketing und Distribution.

Einer der wenigen, die hierzu die Mittel haben, ist Hans Etter mit seinem Swissky. Ursprünglich wurde dieser Schweizer Single Malt der ersten Stunde von Edi Bieri in Baar und Tony Z'Graggen in Lauerz gebrannt. Obstbrenner Etter kaufte Marke und Lagerbestände und wird Swissky im Herbst 2010 neu lancieren. Er verfügt über Logistik, Marketingmittel und weltweite Vertreter, um eine internationale Vermarktung anzureissen. Z'Graggen brennt derweil seinen eigenen Whisky.

Whisky kennt fast jeder Mensch dieser Welt, aber es dauert einige Dutzend, wenn nicht gar hundert Flaschen, bis man mit Begriffen wie «Jod», «Torf», «Bienenwachs» und «Lavendel» darüber urteilen kann. Es ist ein langer Prozess zur Whiskykultur – das gilt für den einzelnen Aficionado genauso wie für das Whiskyland Schweiz. Der Schweizer Whisky ist auf gutem Weg. Das ist gut so. Denn wer Whisky liebt, könne kein schlechter Mensch sein – so ein Diktum des amerikanischen Schauspielers W.C. Fields. ■



Tiefe Wurzeln: Marcel Telser (M.) gehört der vierten Generation einer Liechtensteiner Brennereifamilie an. Erst seit 2006 stellt der Jurist in der väterlichen Brennerei Whisky her.

BEZUGSQUELLEN

Whiskyland Schweiz

► **Sántis Single Malt**

Brauerei Locher
Industriestrasse 12
9050 Appenzell
071 788 01 40
www.saentismalt.ch

► **Swissky**

Distillerie Etter
Chollerstrasse 4
6300 Zug
041 748 51 51
www.etter-distillerie.ch

► **Castle One**

Käasers Schloss
Whisky Castle
5077 Elfingen
062 876 17 83
www.kaesers-schloss.ch

► **Single Lakeland**

Spezialitätenbrennerei
Zürcher, Nägeligässli 7
2562 Port
032 331 85 83
www.lakeland-whisky.ch

► **Telsington**

Brennerei Telser
Dorfstrasse 67
FL-9495 Triesen
+423 392 53 73
www.brennerei-telser.com

► **Z'Graggen**

Schaubrenni
Z'Graggen
Seestrasse 56
6424 Lauerz
041 811 55 22
www.zgraggen.ch