

# Die Highlands von Helvetien

**Schweizer Whisky** Schottland, Irland und die USA gelten als grosse Whiskynationen. Doch auch in der Schweiz darf seit 1999 Getreide zu Schnaps gebrannt werden. Ein Destilleriesbesuch – und vier Trinktipps.

Daniel Böniger (Text)  
und Andrea Zahler (Fotos)

Der hohe Raum hat etwas Sakrales. Es ist leicht kühl, still, verhalten riecht es nach den rund 200 Holzfässern, die links und rechts den Wänden entlang gelagert werden. Wenn er über seine Destillate spricht, hallt die Stimme von Andy Bössow im Raum nach: «Der weltweite Konsum von Whisky ist steigend – für die Schweiz eine Chance, da die Schotten ja kaum mehr mit Brennen nachkommen.»

2007 hat der Unternehmer im thurgauischen Niemandsland begonnen, Whisky zu produzieren. «Drüben in der alten Käseerei, wo wir jetzt noch mit Holzfeuer destillieren», so der Chef von Macardo. Die Fässer, in denen der Whisky reife, seien ursprünglich an vier Standorte verteilt worden. Letztes Jahr habe man hier in Strohwillen endlich dieses zentrale Lager eröffnen können, in dem er jetzt stehe.

Wer genauer hinblickt, entdeckt Hightech: Mit Sensoren wird das Gewicht jedes Fasses täglich auf drei Gramm genau gemessen. Ebenso aufgezeichnet werden Luftfeuchtigkeit und Temperatur in den einzelnen Bereichen des Raums; reguliert werden sie mit Quellwasser. «Und all diese Daten», sagt Bössow, «vergleichen wir dann später akribisch mit unseren sensorischen Eindrücken bei der Degustation.»

Die Whiskyherstellung ist ein Lernprozess: Bössow zeigt auf ein einzelnes Fass, das offensichtlich tropft – darunter hat sich ein brauner Fleck gebildet. «Wir haben mit einer geringeren Fassdauben-Dicke experimentiert, 19 statt 25 Millimeter – es war der falsche Ort, um Geld zu sparen.» Nicht umsonst hätten gute Fässer ihren Preis, sagt der Macardo-Chef: «Für ein Pedro-Ximenez-Fass bezahlt man schnell mal tausend Franken.»

## Berner waren Pioniere

Angefeuert wird der Markt durch die zahlreichen Produzenten in den grossen Whiskynationen. Das sind nach wie vor die USA, Schottland und Irland; auch Japan hat sich seit der Jahrtausendwende dazugesellt. In der Schweiz wird erst seit rund zwanzig Jahren überhaupt Whisky produziert, bis dahin durften weder Kartoffeln noch Getreide zu Schnaps gebrannt werden, weil die Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung nach dem Zweiten Weltkrieg an oberster Stelle stand.

1999 wurden die Bestimmungen gelockert, Rugenbräu im Berner Oberland gehörte zu den hiesigen Pionieren: In Windeseile lancierten Kurt Althaus und seine Mitstreiter einen Bierbrand, also gewissermassen Whisky ohne Fasslagerung. In einem nächsten Schritt kauften sie ein 500-Liter-Holzfass, 2003 füllten sie daraus den ersten Single Malt ab. «Die rund 700 Flaschen habe ich im Freundeskreis in nur zwei Monaten verkauft», erinnert sich Althaus.

Weitere Fässer wurden befüllt, 2008 folgte die offizielle Lancierung eines Whiskys namens Swiss Highland Single Malt. Allerdings intervenierten schotti-



Macardo-Chef Andy Bössow bezahlt für Whiskyfässer auch mal einen vierstelligen Betrag.



sche Produzenten umgehend, sodass man das Wort «Highland» – quasi ein Qualitätslabel – mit «Mountain» ersetzen musste: «Zumindest wussten wir da», so Kurt Althaus schmunzelnd, «dass man in Grossbritannien von uns Kenntnis genommen hatte.»

Wo stehen die Schweizer Whiskyproduzenten jetzt? Anfangs sei man bei Fachmessen

belächelt worden, doch die Akzeptanz bei den Fans sei markant gewachsen. Nicht umsonst gibt es bereits über 50 Schweizer Hersteller, von der Orma Destillerie auf dem bündnerischen Corvatsch bis zur Sempione Distillery in Brig im Wallis.

Was halt fehle, merkt Althaus an, sei der jahrhundertlange kulturelle Hintergrund. «Wie

man aber beim Brennen Vor- und Nachlauf sauber abtrennt, weiss man bei uns aufgrund der Fruchtbrand-Tradition sehr genau.» Ein sehr grosser Vorteil, der nicht zu unterschätzen sei: Weil Präzision beim Destillieren in Schottland nicht immer oberste Priorität habe, sei Schweizer Whisky oftmals schon drei, vier Jahre früher genussbereit.

Kurt Althaus und seinesgleichen gehen davon aus, dass gut zwei Drittel der Aromatik von der Lagerung im Holzfass herrühren: Wird ein Sherry- oder Portweinfass verwendet, schmeckt man das beim fertigen Whisky. Amerikanische Bourbonfässer sorgen für Vanillegeschmack. Wird ein Behälter aus der schottischen Whiskyregion Islay zum zweiten Mal eingesetzt, kann man die dort typischen Torfnoten erwarten. «Da sie nicht lange leer stehen sollten, muss man zugreifen, wenn gute Fässer angeboten werden.»

## Eine gute Story ist zentral

Schottische Brands wie Ardbeg oder Jack Daniel's aus den USA machen es vor: Marketing ist zentral. So verdankt der Swiss Mountain Single Malt einen grossen Teil seiner Bekanntheit der Tatsache, dass einige Fässer für das sogenannte Ice Label auf dem Jungfrauoch gelagert werden. Und dass die Touristen in den minus 4 Grad kühlen Eisgrotten diese auch zu sehen bekommen. «Das bleibt bei den Besuchern hängen», so Althaus.

Auch im Appenzellerland weiss man, wie wichtig eine gute Story im Geschäft sein kann: Karl Locher von der Appenzeller Brauerei stellt dort den Säntis Malt her, der zumindest bis zum Finish in den üblichen Behältern in alten Bierfässern lagert. «Sie waren früher gang und gäbe, um Bier zu lagern und auszuliefern. Teilweise sind sie über 100-jährig.» Darin gespeichert sei gewissermassen die ganze DNA einer Brauerei, über mehrere Generationen hinweg.

Sind solche Bierfässer, analog zu den Wein- und Sherryfässern, denn nicht ausgelagert? Nein, erklärt Locher, weil es üblich gewesen sei, sie mit Harz auszukleiden. Im Gegenteil: Durch feinste Risse im Belag hätten sie das Bieraroma sogar aufgenommen. «Bei der Degustation sorgt das für eine charakteristische Süsse, die man bei herkömmlichen Fässern nicht hat.»

Wird die Schweiz also tatsächlich bei all den Whiskygeniessern auf dem internationalen Parkett zunehmend zum Begriff? «Die Herkunft ist bei Whisky nicht vorrangig», sagt Karl Locher. «Gefragt ist hohe Qualität.» Und wer an Schokolade, Uhren oder Sackmesser denkt, dürfte wissen, dass man in der Schweiz von Veredelung, Präzision und Güte tatsächlich was versteht, also hier in den Highlands von Helvetien.

## Vier spezielle Schweizer Whiskys

Für Brandstifter: **Säntis Single Malt «Dreifaltigkeit»**, 52%, 70 cl, ca. 79 Fr. Dieses Destillat wurde 2010 von Jim Murray zum «European Whisky of the Year» gemacht. Seine Aromen erinnern an gelöstes Pfadi-Feuer (Kohle!), medizinisch und ausdrucksstark riecht und schmeckt das. Mit ein paar Tropfen Wasser verdünnt, kommen auch karamellige Noten hinzu. Spannend: Eigentlich ist der Abbau von Torf in der Schweiz nicht mehr gestattet, da die Appenzeller Brauerei hier aber mit einem regionalen Museum zusam-

menarbeitet, kommt dieser hier neben gerauchter Buche und Eiche trotzdem zum Einsatz.

Für Einsteiger: **Johnett Swiss Single Malt**, 44%, 70 cl, ca. 80 Fr. Die Brennerei Etter in Zug ist bekannt für ihre Fruchtbrände – inzwischen aber auch wegen des Johnett. Der Single Malt ist ausgesprochen regional, kommt doch die Gerstenmalzmaische von der Brauerei Baar, und die eingesetzten Eichenfässer stammen vom Weingut Rosenau bei Luzern. In der Nase Schokolade, Birne,

Marzipan und eine Spur Heu, am süsslichen Gaumen dann Nüsse und eine gepflegte Würzigkeit.

Für Islay-Fans: **Macardo Single Malt «Chapter 1 – The Slightly Smoky»**, 54,2%, 70 cl, ca. 140 Fr. Dieser in Fassstärke verkaufte Whisky hat ein Finish in schottischen «Laphroaig»-Fässern hinter sich. Zu Holz- und Karamell gesellen sich in der Nase Anklänge von Torf und Rauch, so wie man es von Whiskys von der Insel Islay her kennt. Der Alkohol ist gut eingebunden, erst dominie-

ren im Mund die süssen Aromen, dann rückt im langen Abgang das Torfige wieder nach vorn. Elegant.

Für Alpinisten: **Swiss Mountain Single Malt – Ice Label**, 55,2%, 50 cl, ca. 145 Fr. Sieben seiner elf Jahre Lagerung ruht dieser Whisky auf dem Jungfrauoch. Getrocknete Weinbeeren, Vanillegebäck, Holznoten und Leder im Bouquet, am Gaumen geschmeidig und feingliedrig, aber nicht ohne Struktur. Es braucht schon ein wenig Zeit, um die ganze Komplexität dieses Destillats zu erkunden. (boe)

## Altbacken

### Die elegantesten Leckerli im Land

Ich habe das Handy in der einen, ein Stück Europacake in der anderen Hand, als die Pushmeldung aufpoppt: Der Bundesrat beerdigt das Rahmenabkommen zwischen der Schweiz und der EU! Na dann. Schlucken und mich den Leckerli zuwenden, würde ich mal sagen. Auch sie kommen aus der Confiterie Steinmann, deren Hauptfiliale im Bälliz liegt – Thuns Einkaufsstrasse.

Der Cake, einfach, dass das noch erwähnt sei, schmeckt süss und ist klebrig – und hat nichts von der Kompliziertheit von internationalen Verträgen. Es ist Aprikosenkonfi auf Japonaisboden, ein Biskuit, dezent durchtränkt mit Cointreau, Schokoladenfüllung und Florentinerdeckel, eine essbare Europaflagge drauf und fertig.



Dünn und hart: Die Leckerli aus Thun. Foto: Christian Pfander

Steinmanns haben ihn vor ungefähr 50 Jahren mit einer Gruppe von Konditoren entwickelt, der eine oder andere Lehrling wird das Rezept wohl weiterhin verwenden. Die Geschichte des Europacakes hält sich also im Rahmen, was die Wildheit angeht.

Anders die Leckerli. Sie fallen schon durch ihre Form auf: Hauchdünne Platten sind es und knacken leise, wenn man sie bricht. Sie sind so viel dünner als etwa ihre dicken Verwandten in Basel oder dem Rest der Schweiz und viel härter, auch, weil sie unbedingt luftdicht aufbewahrt werden müssen. Das sagt Urs Steinmann. Sein Grossvater hat das Rezept dem Vorgänger 1920 abgekauft. Mittlerweile haben seine Kinder den Laden übernommen, mitsamt den Leckerli und ihrer Verpackung.

Das Deckblatt für die Leckerli zeigte lange Bilder des Ausschusses, des Thuner Volksfests, bei dem Armbrüste und ein Hofnarr, der Fulehung, eine Rolle spielen. Letzterer zierte das Deckblatt der Leckerli auch immer wieder, einmal zusammen mit einem fliegenden Leckerli, Kindern und dem Schloss Thun. Dieses ist heute auf der Verpackung zu sehen, ohne Waffen, ohne Fulehung, und das ist auch gut so: Die Leckerli sind ja das ganze Jahr über erhältlich. Aber eben nur hier! Schon in Steffisburg ein paar Kilometer weiter gibt es diese eleganten, hauchdünnen Leckerli nicht mehr zu kaufen. Die zerbricht man, legt sie auf die Zunge, spült vielleicht mit einem Glas Rotwein. Was für eine Mariage. Oder sollte ich sagen: Rahmenabkommen?

## Nina Kobelt

In der Serie «Altbacken» stellen wir Bäckereien vor, die vom Aussterben bedrohte Backwaren herstellen oder historisch versiert backen.