

Alpen - Whisky

Bei dem Begriff Single-Malt Whisky denkt man an die schottischen Highlands, die rauhe Speyside oder die Insel Islay. Vom Winde rotgesichtige Kiltträger mit Dudelsäcken. Man denkt an die großen Markennamen wie Glenfiddich, Cragganmore und teils unaussprechliche, weil gälische Namen. Bis heute steht nicht fest, ob Whisky in Irland oder Schottland seinen Ursprung hat. In Österreich jedenfalls nicht. Dennoch bemühen sich im Alpenland einige Brennereien um ein Lebenswasser, das den keltischen Ahnen um nichts nachsteht. **Christian Ammering** hat vier österreichische Malt Whisky Hersteller besucht.



Der kleine Ort Stanz, zweihundert Meter oberhalb von Landeck in den Lechtaler Alpen gelegen, hat ein paar Besonderheiten. Einerseits die bekannten Stanser Zwetschken, andererseits die große Anzahl von Schnapsbrennern. Das Dorf hat nämlich nur 150 Einwohner, dafür aber 60 Brennereien. Wegen des hervorragenden Obstes ließen sich hier viele Brenner Tirols nieder. Einer davon ist **Christoph Kössler**.

Seine "JP-Feinbrennerei" besteht seit 1995 im Geburtshaus des Barockbaumeisters Jakob Prandtauer (1660 - 1727). Hier werden ganz besondere Feinbrände aus über 30 Obstsorten erzeugt und Kössler erhielt schon mehrere Jahre in Folge die Auszeichnungen "World Spirits Award", "Beste Brennerei Tirols" und die Höchstnote im Gault Millau "für die besten Edelbrände der Welt". Ein Kenner ist dieser Brenner also, einer der gern auch experimentiert. So kam es im Jahr 2003 zum ersten Brand eines Single-Malt Whiskys. Die Gerste dafür wurde von der Privatbrauerei Zillertaler Bräu gemälzt und mit bestem Tiroler Quellwasser eingemaischt.



Das Geburtshaus Jakob Prandtauers

Für den Rohbrand und den Feinbrand steht je eine eigene Brennblase zur Verfügung und der Vorgang wird hochtechnisiert von einem PC gesteuert und überwacht. Dann ist warten angesagt. Der Gerstenbrand lagert bereits seit sieben Jahren in Eichenfässern, wo er noch weiter reifen soll, bis zu seinem zehnten Geburtstag. Dann erst wird der Single Malt in Flaschen abgefüllt und verkauft.

Die ehemaligen Weinfässer zu je 225 Liter Inhalt beinhalteten Erstbefüllungen aus Trockenbeerenauslesen und anderen Süßweinen. Eine Zwischenverkostung offenbart schon den Charakter: Fruchtig verarbeitet, mild und malzig. Wann genau und zu welchem Preis Kösslers Whisky auf den Markt kommt und welchen Namen er dann tragen wird steht noch nicht fest. Er wird jedenfalls mit Spannung erwartet.



Whisky-Barriquelager



Der Edelbrenner Christoph Kössler bei der Kontrolle des Rohbrand-Vorgangs.

Die meisten Whiskysorten finden sich bei **Michael Weutz** (sprich: We-utz), in der 1. steirischen Whisky-Brennerei. Im malerischen St. Nikolai hat sich der Obstbrenner im Jahr 2003 auf Whisky spezialisiert. Die 2006 neu gebaute Destillerie ist voller technischer Raffinesse und wartet mit zwei langhalbsigen, kupfernen Brennblasen auf. Doch der Reihe nach: In der eigenen Maischerei wird das Malz von Stramag und Plohberger - und auch selbst gemälztes Getreide mit Torf- und Buchenrauch - verschrotet und per Schwerkraft dem Maischebehälter zugeführt. Dann erfolgt die Läuterung, bevor die Maische in den



Die kupfernen Brennblasen bei Weutz

Gärtanks 7-10 Tage lang vergärt. Mit untergäriger Hefe versetzt, entsteht die natürliche Würze. Nach dem Brennen in den zwei Brennblasen mit 600 (Rohbrand) und 300 Liter (Feinbrand) wird der Gerstenbrand in einem selbst konstruierten Gerät, dem "Smooth Operator" geleitet, welches die Alterung durch Mikrooxydation beschleunigt. "Single Malt's new make" ist die Bezeichnung, bevor "Whisky" (nach 3 Jahren im Fass) daraus wird. Die Lagerung in Limosin-Fässern "Zigarillo-Form" á 125 Liter erfolgt 3 Jahre lang. Für die Fassvorbereitung wird eigens angebauter Sherry verwendet (Sherrywood Finish).

Die Single-Malt Sorten von Weutz:

- "Golden Wheat" mit obergäriger Hefe, Bananenaroma.
- "Maroon" mit Edelkastanienaroma.
- "Green Panther" steirische Urkraft meets Single Malt.
- "White Smoke" mit Buchenholzrauch getaart.
- "Black Peat" Torfgeräuchert und Wasser aus salzhaltiger Quelle.
- "St. Nikolaus" staubig trocken, extrem geaged.
- "Hot Stone" mit glühenden Basaltsteinen karamellisierter Zucker Aroma in 42%, 50% und 67% Fassetstärke (World Spirits Award Winner)
- "Moonshine" mit 5% Schwarzmaltz und 50% Vol. sehr röstaromatisch.
- "Franziska" Goldmedaillengewinner mit Essenzen aus Holunderblüten.

Die Preise bewegen sich zwischen 45 und 62 Euro pro 0,5l Flasche.



Michael Weutz



Das große Single Malt Sortiment von Weutz wird in handliche 0,5l Flaschen abgefüllt.

Hans Reisetbauer hingegen lässt sich und seinem Whisky viel Zeit. In Oberösterreich, auf halbem Weg zwischen Linz und Wels liegt in Axberg sein Kirchdorfergut. Direkt dort wächst das Obst für die Erzeugung der mehrfach prämierten Reisetbauer Obstbrände und Gin.

Seit 1995 kultiviert der gemütliche Oberösterreicher auch seine eigene Brauergeste. Im selben Jahr wurde der erste Single Malt gebrannt, den er 2002 erstmals abfüllte.

Der Ausbau erfolgt im Weinfass österreichischer Qualitätsweine, Trockenbeerauslese und Portweinfässer. „Ich habe lange überlegt und dann ganz bewusst gebrauchte Barriquefässer von heimischen Weinbauern verwendet“, verrät Reisetbauer.

Da das lokale Wasser zu hart und nicht zum Brennen zu gebrauchen ist, importiert er sehr weiches Granitwasser mit einem Härtegrad von 1,1 in Großflaschen aus dem Mühlviertel. Reisetbauer brennt nur eine Sorte Single Malt Whisky, der in drei Jahrgängen und Stärken abgefüllt wird: 7 Jahre 43%, 12 Jahre 48% und 7 Jahre Fassstärke 56%.

Im Handel kosten die Flaschen zu 0,7 Liter zwischen 55 und 88 Euro.



Im Keller des familiären Betriebes lagern neben verstaubten Schätzen alter Weine auch die großen Whiskyfässer. Die Jahresproduktion liegt bei respektablem 10.000 Flaschen.

Ich durfte den 12-jährigen Whisky verkosten und hatte folgende Eindrücke: Nase: Malz und Karamell. Geschmack: der Whisky hat einen Alkoholgehalt von 48%, schmeckt breit malzig mit leicht brotigem Einschlag. Schokoladige Beinote. Abgang: lang und anhaltend, mit Tiefe und Wärme. Dieser Single Malt macht einen sehr reifen Eindruck und hat auch schon die Auszeichnung "Bester Whisky D-A-CH" von Falstaff erhalten.



Die Privatbrauerei Lava Bräu beschäftigt sich ebenfalls seit 2003 mit der Herstellung von Malt Whisky, genannt BRISKY, eine Wortkreation aus Brau und Whisky. Im steirischen Vulkanland liegt Feldbach und dort der 4-Personen Betrieb Lava-Bräu. Die Kleinbrauerei ist bekannt für Spezialitäten wie Honig- und Bockbier. Auf die Idee, aus der Bierwürze Whisky zu machen, kamen **Christian Krotschek** und seine Kollegen bald nach der Gründung von Lava-Bräu 2001. Aus oberösterreichischer Bio-Gerste von der Mälzerei Plohberger und einem 5%-Anteil Roggen wird die Maische in 500 Liter-Portionen hergestellt. In offener Gärung wird in 1000 Liter fassenden Edelstahlbehältern ein Alkoholgehalt von 8 - 12% erreicht. Die Weiterverarbeitung erfolgt in der Lohnbrennerei Lagler in Kukmirn im Burgenland. Dort wird nach zwei Verfahren (Roh- / Feinbrand bzw. Verstärker / Kolonne)



Dr. DI Krotschek und sein Brisky

gearbeitet und der entstehende Brand lagert dann mit seinen 81-85 Volumens Prozenten in Eichenfässern von französischem Cabernet. Neue Fässer werden auch verwendet, allerdings erst nachdem sie getoasted, also innen ausgebrannt wurden. Dieses Verfahren bringt die benötigten Röstaromen in den Whisky. Aus den fünf Fasssorten wird ab einem Fasslageralter von vier Jahren ein Blend kreiert.

Der "Brisky" hat einen ausbalancierten Charakter der einerseits fruchtig ist und andererseits auch die Vanillearomen der Gerbstoffe aus dem Eichenfass enthält. Das Feinbrandverfahren erlaubt angeblich dem Destillat eine drei Mal schnellere Reifung als die traditionelle schottische Art, zu brennen. Der Jahrgang 2003, der übrigens einen Alkoholgehalt von nur 39,3% aufweist, kommt in 0,5-Liter Flaschen um 68,60 € in den Verkauf. Jüngere Jahrgänge sind günstiger zu haben.



Gärung in 500 Liter Bottichen



Fazit:

Einen guten Single Malt Whisky kann man nicht nur im Norden Europas brennen. Das haben die Japaner und Inder bereits bewiesen. Dass das Alpenland Österreich zur Whisky-Hochburg wird, kann man bezweifeln. Nicht aber, dass es mit guten Zutaten und reinem, weichen Wasser möglich ist einen ernst zu nehmenden Tropfen herzustellen. Den typischen torfigen Geschmack schottischer Inselwhiskys konnte ich bei den österreichischen Lebenswassern nicht häufig finden. Immerhin experimentiert Michael Weutz schon mit Torf und salzhaltigem Quellwasser, das seinen „Black Peat“ ein wahrhaftes Meeresaroma verleiht.

Aber auch die anderen genannten Brennereien liefern feine Gerstenbrände ab, von denen der 12-jährige Reisetbauer auf mich den reifsten Eindruck gemacht hat.

Der Brisky aus dem steirischen Vulkanland ist bereits sehr ausgewogen und der Tiroler Gerstenbrand von Kössler wird nach ein paar weiteren Jahren im Holz vermutlich zu einer Sensation werden.

Wir dürfen gespannt sein, welche feinen Single Malts das Alpenland in Zukunft noch hervorbringen wird.

Adressen:

Christoph Kössler
6500 Stanz b. Landeck
www.edelbraendetirol.at

Michael Weutz
8505 St. Nikolai im Sausal
www.weutz.at

Hans Reisetbauer
4062 Axberg
www.reisetbauer.at

Lava Bräu
8330 Feldbach
www.brisky.at

© Text und Fotos: Christian Ammering