



Whisky-Brenner Ruedi Käser: Die Destillation erfolgt im original schottischen Kupferkessel. (Elfingen, 7. September 2009)

Das Beste aus dem Whisky-Land Schweiz

Hiesige Whiskys schmecken wohltuend anders als die Produkte aus Schottland und sind von hoher Güte

Man kann Schweizer Whiskys trinken. Das ist zwar eine etwas banale, aber keine selbstverständliche Feststellung. Wer weiss schon, dass auf dem Markt solche Produkte angeboten werden? Im Verborgenen hat sich eine kleine Gruppe von vielleicht 20 Spezialisten gebildet, die mit Engagement und Überzeugung einen eigenen Whisky herstellen.

Spannend ist dabei die Frage, wie die Schweizer Whiskys schmecken und wie sie sich von den international bekannten Destillaten aus der Hochburg Schottland unterscheiden. Die Degustation von elf einheimischen Produkten hat gezeigt, dass sie sich generell durch eine klarere Frucht auszeichnen und weniger durch rauchige, torfige Noten, wie sie oft in schottischen Marken zu finden sind (siehe Kasten). «Wir wollen einen reinen, gehaltvollen Whisky produzieren», sagt Philipp Adler, Betriebsleiter der Brauerei Ruggenbräu aus Interlaken. Und Ruedi Käser von der Käser's Schloss AG in Elfingen (AG) fügt an: «Schweizer Whisky soll bewusst anders schmecken, um sich von der Konkurrenz abheben zu können.»

Der Aargauer, der mit seinen Fruchtbränden stets für Furore sorgt, ist einer der Engagiertes-

ten der Szene und zudem ein «unglaublich begabter Sich-selbst-Vermarkter», wie es im Buch «Whisky - die Enzyklopädie» (AT-Verlag) heisst. Doch Käser's Produkte sprechen für sich, denn er lässt dem Herstellungsprozess die notwendige Aufmerksamkeit angedeihen. Sie beginnt beim Rohprodukt, das aus aufbereitetem Getreide bestehen muss. Käser verwendet oft gemälzte Gerste, wie sie für den schottischen Malt-Whisky verwendet wird. Er glaubt auch an Sorten wie Dinkel, Hafer, Roggen oder Mais. Unter den Whisky-Brennern sind auffallend viele Brauereien zu finden, weil ja Bier ebenfalls aus Gerste produziert wird.

Bei der Destillation geht Käser keine Kompromisse ein. Sie erfolgt im original schottischen Kupferkessel, dem sogenannten *pot still*. Käser brennt zweimal. Von der zweiten Destil-

lation wird nur der Mittellauf gebraucht. Entscheidend für den Charakter des Whiskys ist aber auch die Lagerung in Eichen-, gebrauchten Sherry- und Portwein-Fässern. Drei Jahre müssen es mindestens sein.

Nicht als Whisky darf das Produkt von Schnaps.ch verkauft werden, hinter dem René Zimmermann vom Restaurant Neumarkt in Zürich und Stefan Keller stehen. Sie verwenden als Ausgangsprodukt nicht ein Getreide, sondern rauchgetrocknete Kastanien. Der «Alpwhisky», von der Brennerei Humbel in Stetten (AG) destilliert, reift stilgerecht vor allem in Kastanienholz-Fässern. Mit solchen Spezialitäten gelingt es Schweizer Mikro-Destillieren, sich gegen grosse Getränke-Multis wie Diageo oder Pernod Ricard zu behaupten. Diese dominieren den Whisky-Markt. Peter Keller

So schmecken Schweizer Whiskys

Fruchtig, würzig oder vegetabil? Das Schweizer Schnaps-Forum hat ein Profil der Whisky-Aromen erstellt. Wir haben die Destillate degustiert und unsere Favoriten erkoren:

Whisky Castle Hill «Doublewood», Käser's Schloss: dominierende Nuss-Aromen und Röstnoten, präsenze vegetabile, grasige Noten, sehr komplex, 80 Fr., Tel. 062 876 17 83.



«Holle» Single Malt Whisky, Brennerei Ernst Bader, Lauwil: fruchtig-florale Aromen, dezente vegetabile Noten, 68 Fr., Tel. 061 941 15 41.

«Ourbeer» Single Malt Whisky 2004, Brauerei Unser Bier, Basel: ausgeprägt würzige Aromen, unterlegt mit leicht nussigen Noten, 69 Fr., Tel. 061 338 83 83.

Swiss Highland Single Malt «Classic», Brauerei

Ruggenbräu, Interlaken: ausgeprägt fruchtig-blumige Aromen, leicht würziger Einschlag, reintoniger Whisky, 94 Fr. exkl. MWSt, Tel. 033 826 46 46.

«Alpwhisky», Swiss Single Chestnut, Schnaps.ch: ausgeprägt würzige Noten (Vanille), unterlegt mit ganz leicht nussigen Aromen, 100 Fr., Tel. 055 210 83 38. (kep.)

Die Beschreibungen und das Aroma-Profil von sechs weiteren Whiskys finden Sie ab Montag auf www.nzz.ch/wein-keller