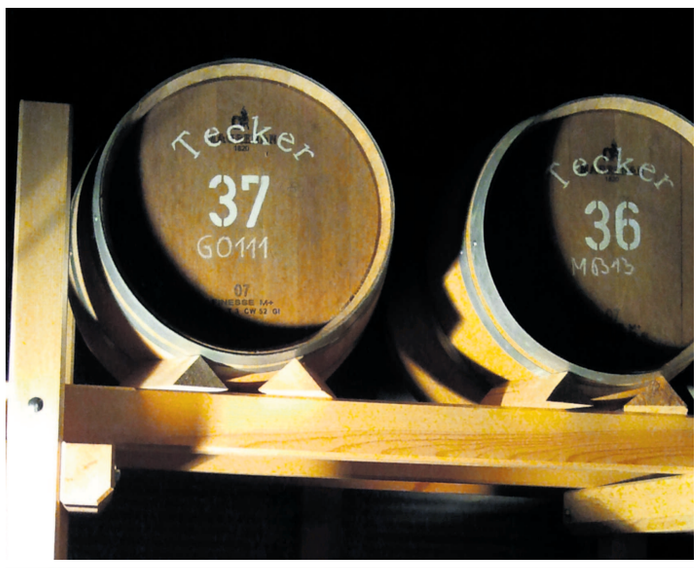
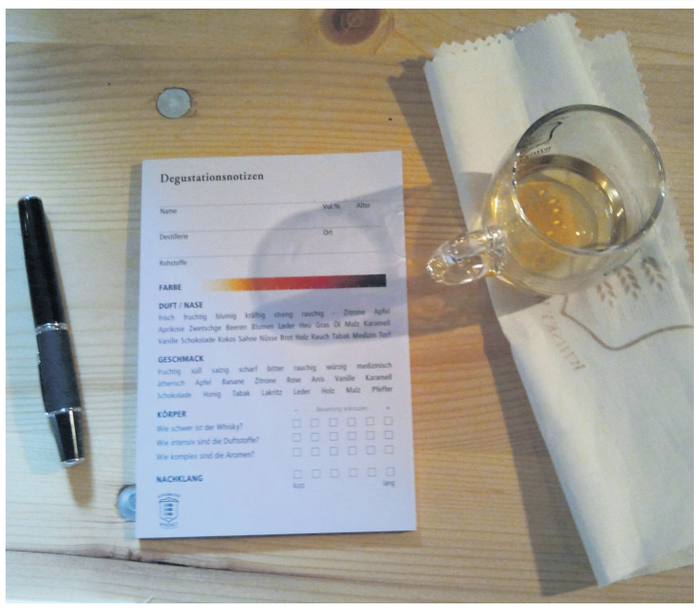
Mit dem „Tecker“ von Christian Gruol beginnt alles.





Geschmack, Farbe, Körper - Variationen einer Verkostung

Whisky und gebrannte Früchtchen stehen in Regalen einträchtig nebeneinander.

Reportage: Unterwegs auf dem Whisky-Walk bei Owen/Teck

Das Lebenswasser aus dem Schwäbischen

„Ein Glas ist fabelhaft,
zwei sind zu viel,
drei sind zu wenig.“
Schottisches Sprichwort

„Whisky macht schlafen,
wer schläft sündigt nicht, also trinkt,
dann kommt ihr in den Himmel.“
Keltische Redensart

„Vier gute Wünsche für dich:
Mehr Geld. Schnellere Pferde.
Jüngere Frauen. Älterer Whisky.“
Irischer Trinkspruch

Owen liegt am Fuß der Schwäbischen Alb, die Burg Teck wacht über das kleine Städtchen mit seinen gerade mal 3500 Einwohnern. Treffpunkt ist der Bahnhof, wo der Schienenbus alle halbe Stunde auf seinem Weg durch das Tal der Kirchheimer Lauter Halt macht.

Die schwäbische Whisky-Botschafterin Angela V. (steht für Viola) Weis (Bild: Zürn) erwartet uns schon. Charmant begrüßt sie jeden mit Handschlag und verteilt kleine Umhängetaschen. Darin finden wir die wichtigen Utensilien für die nächsten sechs Stunden: ein kleines Whisky-Glas, Wasser zum Nachspülen der Kehle und Ausspülen der Gläser, ein kleines Tuch zum Auswischen und den Degustationsblock. Wir wollen etwas lernen über schwäbischen Whisky.

Rohstoffe, Farbe, Duft, Geschmack, Körper und Nachklang – so beurteilen Fachleute dieses Getränk. Doch so weit sind wir, eine bunt zusammengewürfelte Truppe, noch lange nicht. Uns eint bislang nur, dass wir den Schwäbischen Whisky-Walk gebucht haben. Er wird uns durch Owen und seine Landschaft in drei Destillerien führen.

Zunächst erklärt uns Angela Weis ein wenig die Geschichte von Owen. Ausgesprochen wird dieser Name übrigens „Auen“. Ein einfacher Merksatz hilft uns. „Auen sagen die Schlauen, Oven die Doofen“, baut uns die Botschafterin die tragfähige Eselsbrücke.

Seit 2011 macht die 30-Jährige mit abgeschlossenem Germanistik- und Kunstgeschichte-Studium schwäbischen Whisky salonfähig. Derzeit besucht sie einen Zertifikatslehrgang zum Edelbrand-Sommelier. Sie erzählt die Geschichte und Geschichten vom „Lebenswasser“, was Whisky seinem schottisch-gälischen Ursprung nach wörtlich übersetzt bedeutet.

In Owen beginnt die Whisky-Geschichte 1979. Insgesamt 31 Brennereien gibt es hier, darunter den Betrieb der Familie Gruel. Großvater Christian hat nach einem Schottland-Besuch die Idee, selbst einmal Getreide in Hochprozentiges zu verwandeln. 1989 schlägt die Geburtsstunde der Marke „Tecker“, die Familie Gruel destilliert den ersten schwäbischen Whisky. In Owen erntet der Pionier zunächst nur Kopfschütteln. Das legt sich jedoch schnell. Aus der Idee entwickelt sich ein erfolgreiches Geschäftsmodell.

Besuch beim Whisky-Pionier

Unsere erste Station: Mittlerweile führt Enkel Immanuel Gruel die Geschäfte und begrüßt die Gäste. Es gibt zwei Arten von Destillen. Verschlussbrennereien wie die des Whisky-Pioniers dürfen beliebig viel Alkohol herstellen. Der Zoll verplombt die Anlage, misst die gebrannte Menge und kassiert danach die Branntweinsteuer. Im Gegensatz dazu dürfen Abfindungsbrennereien, wie wir sie später kennenlernen werden, höchsten 300 Liter reinen, das heißt 100-prozentigen Alkohol im Jahr herstellen.

Immanuel Gruel führt uns in sein Fasslager. Hier reifen seine hochprozentigen Schätze in gebrauchten Holzbehältern, in denen schon amerikanischer Bourbon, französischer Rotwein, spanischer Sherry oder portugiesischer Portwein schwappten. „Whisky ist ein Destillat aus Korn und Wasser. Es muss mindestens 40 Volumenprozent Alkohol enthalten, mindestens drei Jahre lagern und das in einem Fass von höchstens 700 Liter Fassungsvermögen“, erläutert der Brennerei-Chef. So schreibe es mittlerweile die Europäische Union vor. Und er ergänzt: „Roh-Whisky ist eigentlich nichts anderes als ein Kornschnaps. Die charakteristische Farbe und seinen unverwechselbaren Geschmack erhält er dank der Aromastoffe der Fässer.“

Jetzt endlich dürfen wir selbst Nase und Gaumen herausfordern. Fruchtig, rauchig oder doch eher medizinisch, ein Hauch von Karamell, Schokolade oder Leder, scharf oder salzig? Tapfer notieren wir unsere Eindrücke auf dem Block. „Wir als Profis können einen Whisky natürlich recht genau bezeichnen“, sagt Immanuel Gruel: „Letztendlich gibt es aber nur ein einziges Kriterium, das zählt. Schmeckt oder schmeckt nicht.“

Darüber können wir durchaus eine Aussage treffen. Beruhigt machen wir uns auf eine kleine Wanderung von etwa fünf Kilometern durch die Getreidefelder, die den Rohstoff liefern. Angela Weis verkürzt die Zeit mit vielen Informationen zu Land und Leuten. Unsere zweite Station ist der Bellerhof, geführt von Thomas Dannenmann. Sein Kontingent von 300 Litern Alkohol verteilt er in seiner Abfindungsbrennerei auf Obstbrände und Whisky. Sobald er brennen möchte, meldet er das mit genauem Tag, Menge und Sorte beim Zoll an und entrichtet dafür seine Steuer.

Geschrotetes Korn, Wasser, Hefe und Enzyme sind die Zutaten, aus denen Thomas Dannenmann in sorgsamer Arbeit seinen Whisky herstellt. Dabei kommt es mitunter auf Kleinigkeiten an. Ist etwa die Temperatur zu Beginn des Prozesses zu hoch oder zu niedrig, entsteht kein Alkohol, sondern nur eine ungenießbare Korn-Pampe. Das käme den Brenner teuer zu stehen, denn die Steuer ist bezahlt und es liegt in seinem Geschick, ob sich der Einsatz von Material und Geld auszahlt.

Fass-Stärke hat es in sich

Dieses Wissen ruft bei uns Ehrfurcht bei der Verkostung hervor. Zudem dürfen wir hier auch Roh-Whisky probieren – wahrlich noch keine Gaumenfreude. Ganz im Gegensatz zur Fass-Stärke, einem Produkt mit rund 50 Prozent Alkoholgehalt. Hier wird dem fertigen Getränk vor dem Abfüllen kein Wasser mehr zugesetzt, das die Prozente nach unten bringen würde.

Stichwort Wasser. Auf der dritten Station des Whisky-Walks erklärt uns Thomas Rabel auf seinem Berghof Rabel die Bedeutung dieses Rohstoffes: „Er prägt ebenfalls den Geschmack von Whisky. In schottischen Hochmooren bekommt Wasser eher eine torfige Note, bei uns schmeckt es mehr nach Feldern und Wiesen.“ So oder so müssen die Mineralstoffe weitgehend herausgefiltert werden, um keine Trübung des Whiskys zu riskieren.

Nun geht es um das eigentliche Brennen. Das Alkohol-Wasser-Gemisch wird in der Destillationsblase erhitzt und über eine sogenannte Kolonne destilliert. Dabei verdampft der Alkohol und steigt mit einem immer niedrigeren Wasseranteil Etage für Etage auf. „Wir machen das fünfmal und haben dann unseren Whisky“, so Thomas Rabel. Um medizinischen Alkohol von über 90 Prozent Reinheit zu bekommen, wird dieser Prozess in speziellen Fabriken über 40-mal wiederholt.

Thomas Rabel beliefert solche Industrie-Destilllen mit seinem Vorlauf, der noch nicht genießbar ist. „Dieses Methanol riecht und schmeckt wie Klebstoff“, erläutert der Brenner. Indem er mit dem Finger immer wieder verkostet, passt er den Augenblick ab, um den Mittellauf zu erwischen, das trinkbare Ethanol. Das füllt Thomas Rabel ausschließlich in neue Fässer aus deutschem Eichenholz ab. Der Geschmack unterscheidet sich deutlich von allem, was wir zuvor probiert haben.

Nach rund sechs Stunden endet der Whisky-Walk im Hofladen. Alle verkosteten Produkte und noch ein paar mehr stehen zum Verkauf. Danach fahren uns die Brenner wieder nach Owen zum Bahnhof, wo wir beschwingt auf unsere Abholer warten. Das hatten wir vorab völlig richtig eingeschätzt: Sich nach diesem Erlebnis selbst ans Steuer zu setzen, wäre keine gute Idee.

Hans-Jörg Zürn

Weitere Informationen zum Schwäbischen Whisky-Walk gibt es in Tübingen am Marktplatz in der „Silberburg am Markt“ (Telefon 0 70 71 / 26 668) oder unter www.whisky-walk.de im Internet. Dort stehen Links etwa zum Online-Shop mit Produkten der Brennereien, es finden sich Termine für die Rundgänge und es können direkt Teilnahmeplätze oder Gutscheine gebucht werden.

Grain sind Destillate, die aus einem Anteil ungemälztem Getreide wie Weizen, Gerste und Hafer und/oder Roggen (in Kanada und in den USA) und/oder Mais (in den USA) hergestellt werden.

- Rye ist Whisky, der überwiegend aus Roggen hergestellt wurde.
- Bourbon ist Whisky, der aus mindestens 51 Prozent Mais hergestellt und in neuen amerikanischen Weißeichenfässern gelagert wurde.
- Corn bezeichnet Whisky überwiegend aus Mais.
- Malt bezeichnet Whisky, der ausschließlich aus gemälzter Gerste hergestellt wurde.
- Der **Begriff „Single“** in der Bezeichnung sagt aus, dass der Whisky aus einer einzigen Brennerei stammt im Gegensatz zum „Blended“, wo Whiskys verschiedener Hersteller und Sorten gemischt werden.

Die hochmoderne Destille auf dem Rabel-Hof erklärt hier Thomas Rabel.

Thomas Dannenmann in seiner Abfindungsbrennerei. Bilder: Zürn