



Fotos: Simone Mathias

Schwäbischer Whisky

In Württemberg kann man bekanntlich alles (außer Hochdeutsch). Aber manches, was hier beherrscht wird, ist doch überraschend. Zum Beispiel schwäbischer Whisky. Er wird an verschiedenen Orten destilliert. Doch Hochburg ist der geografische Mittelpunkt von Baden-Württemberg, die Studentenstadt Tübingen.

Ein Tag im Jahr 2012 ist bei Gastronom Volker Theurer vom Gasthof „Lamm“ in Tübingen-Unterjesingen besonders dick im Kalender angestrichen: Am 6. Oktober ist „Whisky-Tag“. Er findet zum dritten Mal seit 2010 statt und ist integriert in den Herbst-Regionalmarkt in der Tübinger Altstadt. Zehn Destillen präsentieren ihre Produkte aus den Highlands der Schwäbischen Alb in einer Whisky-Pagode vor dem Rathaus. Man kann (am besten bekleidet mit einem Whisky-Poloshirt) aus speziellen Gläsern verkosten, bewerten, ein Whisky-Genießer-Menü probieren und dabei sogar eine „Whisky-Wochenend-Pauschale“ in Anspruch nehmen. Es scheint ganz so, als ob Whisky, der größtenteils aus dem Raum Tübingen stammt, zum Kultgetränk wird...

„Es gibt seit Jahren einen richtigen Boom und immer mehr Brenner in unserer Region“, meint Theurer, der mit der Familie Gruel aus Owen/Teck zu den Pionieren auf diesem Feld gehört. Der gelernte Koch Theurer schaute schon als kleiner Bub seinem Großvater zu, als dieser Obstbrände herstellte, und übernahm später neben dem Hotel-Gasthof auch das Brennrecht. 1990, in einem Jahr mit schlechter Obsternte, wick er teilweise auf Weizen aus und legte das Produkt in ein 220-Liter-Fass. Drei Jahre später fragte eine Westernkneipe bei ihm an, ob er Whisky im Sortiment habe. Der Kunde dachte vermutlich eher an eine Herkunft aus Schottland oder Irland. „Aber mir fiel ein, dass mein Getreidebrand so etwas wie Whisky ist“, erinnert sich der Gastronom und Brenner. Das Geschäft wurde gemacht. Und Theurer kam auf den Whisky-Geschmack.

1998 reiste er nach Schottland, um vor Ort Erfahrungen zu sammeln. „Trotzdem empfand ich das immer noch als Gag“, blickt er zurück. Doch später beteiligte er sich an der Destillata in Österreich (eine Art Brenner-Europameisterschaft) und stellte seinen Whisky beim Kleinbrenner-Wettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) an. Medaillen waren die Folge.

Inzwischen findet er sich sogar in einer internationalen „Whisky-Bibel“ unter mehr als 3800 Marken und freut sich, dass sein betont würziger, weicher „Ammertal“ mit stattlichen 91 von 100 möglichen Punkten bewertet wurde. Tübinger Firmen waren schon mit Geschäftsfreunden aus Schottland bei ihm. „Die konnten gar nicht glauben, dass das schwäbischer Whisky war“, schmunzelt Volker Theurer. Bei solchen Gelegenheiten ließ sich auch trefflich darüber diskutieren, wer sparsamer ist, die Schwaben oder die Schotten...

Längst ist der 43-Jährige ein richtiger Whisky-Profi, obwohl er nur kleine Mengen brennt. Mehr als 300 Liter reiner Alkohol dürfen es gemäß Brennrecht nicht sein (ein zweites Brennrecht hat er für seine sonstige umfangreiche Spezialitäten-Palette). Gut die doppelte Menge wird zu Whisky. Theurer arbeitet mit Gerstenmalz, Rog-

gen und Weizen, destilliert zwei- bis dreimal und legt das Produkt dann zur weiteren Entwicklung bis zu sieben Jahre in kleine Holzfässer aus deutscher Eiche oder Behälter, in denen früher Bourbon oder Sherry reifte.

Vor der Abfüllung wird der Whisky mit Wasser von einer hauseigenen Quelle im Naturpark Schönbuch auf Trinkstärke gebracht. Der Brand für harte Männer, der aromatische Single Malt „Sankt Johann“, hat gut verpackte 46,5 Vol.-%, der „Ammertal“ bescheidet sich mit 40 Vol.-%; von ihm gibt es noch einen Whisky-Likör, mit Honig und Vanille angereichert. Gelegentlich erhielt Theurer Anfragen von Whisky-Fans, die ein ganzes Fass für sich reservieren lassen wollten. „Aber das mache ich nicht“, verdeutlicht er. „Da hängt einfach zu viel Herzblut dran. Außerdem habe ich nicht den Druck, unbedingt verkaufen zu müssen. Es macht nur einfach viel Spaß.“ Den vermittelt er auch bei seinen Brennerei-Führungen. Dabei können Besucher noch andere, ungewöhnliche Brände kennenlernen, etwa schwäbischen Gin, teuflisches Feuerwasser (aus Getreide und Chili) und sogar einen Brezelschnaps, der tatsächlich wie eine frisch gebackene Brezel duftet.

Weil der Tübinger einst Koch lernte und noch selbst am Herd steht, schlägt sich die Whisky-Produktion auch gelegentlich in der Speisekarte nieder. Es gibt Feldsalat mit Whisky-Dressing und gerösteten Malzkörnern, Schweinefilet mit Whisky-Rahmsauce und Spätzle (dazu keinen Whisky, sondern besser trockenen Trollinger) sowie Desserts mit Schokolade und Whisky-Likör. Serviert wird das alles von der Lebensgefährtin des Hausherrn, Ines Possegger, die er – Welch universelle Wirksamkeit – dem Whisky zu verdanken hat. Denn er lernte sie während eines Besuchs der Destillata in einem Kärntner Hotel kennen und verleitete die Österreicherin zur „Auswanderung“.

Rudolf Knoll



INFORMATION

Gasthof Lamm, Volker Theurer

Jesinger Hauptstraße 55–57
72070 Tübingen
Tel. 07073 918 20
www.lamm-tuebingen.de

Silberburg am Markt

Wienergässle I
72070 Tübingen
Tel. 07071 55 18 44
www.silberburg-am-markt.de

(Veranstalter des Whisky-Tages, Laden für regionale Spezialitäten mit einem umfassenden Sortiment an schwäbischem Whisky)