

Thomas Brüchle: Trotz Silbermedaille bei den Paralympics sieht der Lindauer Lehrer im Tischtennis nur ein Hobby. *Menschen*



Reine Geschmacksache: Wie der wankelmütige Zeitgeist die Mode und das Wohnen beeinflusst. *Lebensart*

WOCHENENDE

Samstag, 23. Februar 2013

DIE WOCHENENDBEILAGE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Von Erich Nyffenegger

Die Schotten sagen über Whisky, dass „ein Glas faßhaft ist, zwei Gläser zu viel und drei Gläser zu wenig“. Noch haben die Schwaben kein Sprichwort für ihren Whisky erdacht. Das wäre vielleicht auch ein bisschen früh, denn schwäbischer Whisky wird im Wesentlichen erst seit der Jahrtausendwende gebrannt und ist also in der Volksseele längst noch nicht so verwurzelt wie Maultaschen oder Spätzle. Aber die Whisky-Kultur ist hierzulande mächtig auf dem Vormarsch. Der allererste Schwabe, der Getreide zu Whisky veredelt hat, heißt Christian Gruel. Im Jahr 1989 hat er in Owen/Teck seinen allerersten Whiskey gebrannt – und tut das bis heute.

Aalen-Wasserralfingen ist rund 1800 Kilometer von Dufftown in Schottland entfernt. Die beiden Orte haben eines gemeinsam: So wie Dufftown in Schottland die Hauptstadt des schottischen Whiskys ist, ist Aalen-Wasserralfingen sozusagen die Hauptstadt des Whiskys von der Ostalb. Während sich im Schottischen die Destillieren wie Perlen einer Kette aneinanderreihen, ist Frank Roder, der Whiskybrenner von der Schwäbischen Alb, alleine

Wie viel Whisky im Schwäbischen gebrannt wird, weiß niemand so genau.

Frank Roder, Whisky-Brenner von der Ostalb

auf weiter Flur. Und während man hierzulande Schottischen Whisky hektoliterweise bekommt, wird der Kenner in Dufftown lange suchen müssen, wenn er einen Schluck von „Frank's Suebisch Whisky“ probieren möchte.

Die winzige Brennerei von Frank Roder steht stellvertretend für eine ganze Menge schwäbischer Destillateure, die angefangen haben, Whisky zu erzeugen. Und wie es dem Schwaben eigen ist, tut er das inzwischen mit einer bemerkenswerten Professionalität in Sachen Marketing: So gibt es mittlerweile einen schwäbischen Whisky-Tag, immer am ersten Samstag im Oktober in Tübingen. Es gibt einen schwäbischen Whisky-Walk, einen schwäbischen Whisky-Trail, ein schwäbisches Whisky-Hotel, ein schwäbisches Whisky-Mobil, einen schwäbischen Whisky-Führer, ein schwäbisches Whisky-Wappen und natürlich auch eine schwäbische Whisky-Botschafterin. Hinter all dem Aufwand stehen im Augenblick 14 Destillateure, die sich große Mühe geben, den Whisky aus Schwaben zu einer Marke zu machen.

„Wie viel Whisky im Schwäbischen gebrannt wird, weiß niemand so genau“, erklärt Roder. Auf der Schwäbischen Alb zum Beispiel sei schon immer Getreide zu Hochprozentigem gebrannt worden. Wenn jemand das Ergebnis drei Jahre in einem Holzfass liegen lasse, dann habe er Whisky produziert, ohne es überhaupt zu merken.

Whisky kann viele geheimnisvolle Geschmacksnuancen in sich bergen. Das macht seinen Reiz aus. Das liebt der Kenner, der übersättigt wegschaut, wenn er im Supermarkt die Stangenware im Regal stehen sieht. Produkte für die Masse. Destillate, die sich irgendwann mit Cola vermählen müssen, um im Geflacker von Diskolicht in erster Linie dem Rausch zu dienen und nicht dem Geschmack.

Whisky-Brenner Frank Roder riecht an seinem Destillat und ist zufrieden. FOTOS: ERICH NYFFENEGGER



Wie die Alb, so der Whisky

Mehr als 14 Brenner in Württemberg stellen Whisky her

„Das wäre mir nicht recht, wenn mein Whisky in der Cola getrunken wird“, sagt Frank Roder und streicht über eine seiner Flaschen mit dem Whisky, der seinen Namen trägt. Pro Jahr füllt er etwa 350 Flaschen ab. Damit kann er keine großen Märkte erobern. Doch Kenner glücklich machen, das ist durchaus drin.

Das goldene Getränk ruht ölig im Glase. An der Nase verheißt es den süßen Geschmack von Vanille und Karamell. Am Gaumen schlägt der dreijährige Single-Malt schon etwas rauere Töne an. Karg im Abgang, etwas scharfkantig im Finish. „Ein guter Whisky muss nach der Region schmecken, aus der er kommt“, sagt

Frank Roder, sieht aus dem Fenster und nimmt noch eine tüchtige Nase voll: „Heute rieche ich sogar Zitrusfrüchte.“

Überhaupt der Geschmack: Weil alle schwäbischen Whiskybrenner ursprünglich Obstbrenner waren und sind, wird der Whisky in Schwaben auf Destillen hergestellt, die ei-

gentlich auf Obst ausgelegt sind. „Das ist aber kein Nachteil. Denn so ist der Brand reiner als zum Beispiel in Schottland“, sagt die selbstbewusste Schwaben-Whisky-Botschafterin Angela Weis aus Tübingen. „Was man außerdem sagen kann ist, dass schwäbischer Whisky nicht nach Torf schmeckt.“ Denn während

dieser in Schottland oft bei der Herstellung als Brennstoff genutzt werde, sei in Schwaben Holz oder Gas üblich. „Dadurch sind die Fruchtnoten komplexer, die Holznoten kommen deutlicher heraus. Die Bandbreite ist groß“, versichert Angela Weis. Inzwischen sei der schwäbische Whisky aufgrund seiner Qualität auch in der Fachwelt anerkannt – einige stunden sogar in der Whisky-Bibel des Experten Jim Murray, der als Kritiker in der Welt des Whiskys einen ebenso großen Namen hat wie Robert Parker beim Wein. „Der schwäbische Whisky ist schwer im

Für mich kommt das Original immer noch aus Schottland.

Michael Lammers, Whisky-Kenner aus Lindau

Kommen“, sagt Angela Weis mit größter Überzeugung.

„Für mich kommt das Original immer noch aus Schottland“, sagt indes der Whisky-Kenner Michael Lammers aus Lindau, der nicht nur ein großes Sortiment an Whisky aus Irland, Schottland und Amerika in seinem Geschäft führt, sondern auch in Whisky-Seminaren das kleine Einmaleins des legendären Getränks an die Kundschaft weitergibt. Er sieht die „Inflation“ beim Whisky kritisch. „Bei mir fängt der Whisky bei zwölf oder 15 Jahren Lagerzeit an. Er braucht einfach eine gewisse Reife.“ Die Schwaben, so fürchtet der Fachmann, seien zu jung und müssten allein schon aus wirtschaftlichen Gründen dreijährigen Whisky verkaufen. „Ich weiß, wie lange 15 Jahre sein können“, erklärt Lammers. Denn er habe zwei Fässer Whisky in Schottland lagern und warte ungeduldig darauf, dass diese endlich ihre Reife – und damit ein komplexes Aroma – erreichten. „So leicht, wie sich das viele in Deutschland vorstellen, ist es nicht, Whisky zu brennen.“

Zurück bei Frank Roder in Aalen-Wasserralfingen, der gerade eben die Tatsache interessant und reizvoll findet, dass in Schwaben noch viel experimentiert wird. „Whisky ist ein Getränk gegen den Zeitgeist“, sagt er. Denn Whisky machen brauche Zeit, ebenso das genussvolle Verkosten. Zeit, die heute keiner mehr habe. Insofern versteht Roder seinen Whisky als Gegenentwurf zu einem hektischen Konsum, in dessen Mittelpunkt die ständige Verfügbarkeit stehe. Er betrachtet Whisky als Mittel der Entschleunigung. In seinem Fasslager scheint die Zeit in der Tat ausgedehnt zu sein und die Handgriffe Roders, als er den Inhalt eines Fasses verkostet, sind bedächtig. Draußen vor dem Fenster des Brennraums erstreckt sich ein kleines Tal, in dem die Obstbäume von

Kleine Whisky-Kunde: Unterschiede gibt es von Land zu Land

Damit sich ein Getreidebrand Whisky nennen darf, kommt es nicht darauf an, ob er aus Weizen, Gerste, Roggen oder Mais destilliert wird. Voraussetzung ist, dass er mindestens drei Jahre in einem Holzfass reift, wobei es unerheblich ist, aus welchem Holz es besteht. Russischer Wodka, der zum Beispiel auch ein Getreidebrand ist, ebenso wie der deutsche Korn, werden automatisch zum Whisky, wenn sie mindestens drei Jahre in einem Holzfass reifen. Der Begriff „Single Malt“ ist daran geknüpft, dass der Whisky aus einer einzigen Brennerei stammt und nicht mit verschiedenen Whiskys anderer Herkunft verschnitten ist. Die Altersangaben beziehen sich immer auf die Lagerdauer im Fass.

Zwischen den klassischen Whisky-Ländern gibt es Unterschiede: Irland etwa destilliert drei Mal und



Whisky der Region hat durchaus schon seine Liebhaber gefunden.

nicht über Torf, wodurch der Brand milder wird. Außerdem ist Mais als Rohstoff verpönt – es kommt vor-

wiegend Hafer zum Einsatz. Der Unterschied zu schottischem Whisky ist schon an der Schreibweise er-

kennbar: In Irland steckt ein „e“ zwischen „k“ und „y“ – geschrieben also Whiskey. Gleiches gilt stellenweise in den USA, wo der Bourbon herkommt. Er wird hauptsächlich aus Mais hergestellt. Eine Besonderheit ist, dass Bourbonfässer nur einmal benutzt werden dürfen – also kein neuer Brand darf in ein benutztes Fass wandern. Andere Whiskyländer nutzen diese Fässer gerne für die Lagerung ihres eigenen Brandes – auch Sherryfässer und Weinfässer dienen dazu, Whisky teilweise über Jahrzehnte hinweg reifen zu lassen. Als ältester noch erhaltlicher Whisky der Welt gilt der „Mortlach“ aus Schottland. Abgefüllt wurde er 1938 – 70 Jahre später fand er seinen Weg in die Flasche, die derzeit rund 10 000 Euro kostet. Umfangreiche Informationen zu schwäbischem Whisky unter www.schwaebischer-whisky.com

Whisky ist ein Getränk gegen den Zeitgeist.

Frank Roder, Whisky-Brenner von der Ostalb

Roder wachsen. Die Bäume sehen so aus, als könnten sie einen Haarschnitt vertragen. „Alles zu seiner Zeit“, sagt der Whisky-Brenner.

Schwaben und Schotten wird traditionell große Sparsamkeit nachgesagt, die fast schon an Geiz grenzt. Was den Geschmack des Whiskys angeht, möge jeder selbst entscheiden, wer großzügiger mit Aromen und Geschmack umgeht. Der schwäbische Whisky verdient es auf jeden Fall, probiert zu werden.