

Die Highlander von der Alb

Whiskygenuss ist schon länger nicht mehr nur auf Schottland oder Irland begrenzt. Schwäbische Brenner haben sich eingehend mit dem „Wasser des Lebens“ beschäftigt. Grund genug für einen Besuch in Deutschlands Whiskyhauptstadt Owen/Teck.

Von Martina Pahr



Die Schatzkammer vom Bellerhof. Hier reift der Whisky in alten Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeriche, in Sherry-, Portwein-, Brandy- oder Madeirafässern.

Die Teck, der Hausberg von Owen, ist ein Ausläufer der Schwäbischen Alb. Er ist 775 m hoch und bietet als beherrschender Mittelpunkt der Gegend einen weiten Ausblick ins Land hinaus. Um 1100 erbauten die Herzöge von Zähringen eine Schutzburg zur Überwachung des Lenninger Tales.

Schön ist es hier: Das kleine Owen schmiegt sich malerisch zu Füßen der Burg Teck ins Tal der Lenninger Lauter. Nicht von ungefähr ist die Gegend Teil des Biosphärengebiets Schwäbische Alb und von der UNESCO als Kulturlandschaft anerkannt.

Hier gibt es rund 1.300 Streuobstwiesen, 3.400 Menschen, 30 Obstbrennereien – und drei Whiskydestillen. Und im Umland finden sich noch einmal ein gutes Dutzend Brennereien! Somit ist Owen nicht nur die Whiskyhauptstadt Schwabens oder gar Deutschlands, sondern der einzige Ort außerhalb Schottlands, in dem sich gleich drei Brenner der Herstellung des „Wassers des Lebens“ verschrieben haben. Dass Owen – „Auen“ ausgesprochen – die mittelhochdeutsche Schreibweise beibehalten hat, wirkt in diesem Kontext wie ein raffinierter Marketing-Schachzug, ist

jedoch tatsächlich nur ein günstiger Zufall. Sláinte, wie die Schotten sagen würden. Und wir: Zum Wohl! Denn schwäbischer Whisky ist eine Spirituose wie das Land: rau und gehaltvoll vereint er solides Handwerk mit höchster Qualität und besten, regionalen Rohstoffen, und erschließt sich erst nach und nach in seiner ganzen Komplexität. Whisky bietet keinen oberflächlichen Knalleffekt; seine Aromen gehen in die Breite, sein Genuss in die Tiefe. Doch obwohl wir hierzulande längst auf den Geschmack gekommen sind, ist die Schwabenspirituose noch ein Geheimtipp.

Mehr als 15 Millionen Flaschen schottischer Whisky gehen pro Jahr in Deutschland über den – auch virtuellen – Ladentisch, doch nur knapp 80.000 Liter werden hier produziert. Ein paar Tausend Liter davon in Owen von der Brennerei Gruel, der Bellerhof-Brennerei und der Destillerie Rabel. Da lohnt sich ein Besuch im Owen-Land gleich dreifach!

Schotten und Schwaben

Am Anfang – darauf haben sich die drei Brenner geeinigt – stand eine Reise nach Schottland im Jahre 1979. Nach der Rückkehr wollte Christian Gruel einen eigenen

Whisky brennen. Und warum auch nicht: Er hatte die Grundstoffe Weizen, Gerstenmalz und Wasser, die Gerätschaften und auch das nötige Knowhow. Doch darüber hinaus war auch noch das Brennrecht seines Schwiegervaters nötig, denn Gruel durfte auf der eigenen Brennerei nur Obst verarbeiten.

Der war allerdings wenig davon angehtan: „Anfang der 1980er Jahre machte gerade eine schottische Destille nach der anderen dicht, und da kommt der Schwiegersohn mit dieser Jahrhundertidee an“, erzählt Enkel Immanuel Gruel, Brenner der 4. Generation. Der Urgroßvater sagte folglich: „Das darfst du machen, wenn es mich nicht mehr gibt.“ Zehn Jahre später war es so weit: Auf der Anlage des Schwiegervaters wurde das Obstbrennen eingestellt, die Technik umgebaut und der ehemalige Kuhstall zum Fasslager umfunktioniert.

Wie das Getreide kommt das Wasser für den edlen Tropfen natürlich auch aus der unmittelbaren Umgebung, muss aufgrund des Härtegrads allerdings aufbereitet werden, da es zu viel Kalzium enthält. Der Destillierungsprozess selbst ist vergleichbar mit jenen, nach denen man seit Jahrtausenden in Schottland produziert.



Im Ortskern von Owen befindet sich die Destillerie Gruel. Hier wurde 1989 der erste Schwäbische Whisky gebrannt hat.



Brennmeister Thomas Rabel nutzt für seinen „Owen“ Albdinkel Whisky wertvollen Biodinkel aus der Region.

Fotos: Jürgen Schwitzkowski; Wikimedia CC BY-SA 4.0 Martin Kraft; PR

LEBEN



Superidee auf dem Berghof Rabel: Im Holzfass „Zur dicken Rosa“ hat Thomas Rabel einen ganz speziellen und originellen Verkostungsraum seiner Spirituosen eingerichtet. Bis zu acht Gäste finden in dem rustikalen Ambiente Platz.



SINGLE UND MALT

Kleine Whisky-Kunde:

Wie in Schottland und Irland darf sich auch das schwäbische Destillat erst nach drei Jahren Reifezeit Whisky nennen.

Als „Single“ wird ein Whisky bezeichnet, wenn die Destillate, auch wenn sie verschnitten, also gemischt werden, aus derselben Brennerei stammen.

„Grain“ bezeichnet die verschiedenen Getreidesorten wie Weizen, Roggen oder Dinkel. Das Endprodukt ist dann ein „Single Grain“. Im Unterschied dazu wird ein „Single Malt“ nur aus gemälzter Gerste hergestellt, durch ihre einfache Verarbeitung der bevorzugte Rohstoff großer Brennereien. Durch den Mälzprozess kann man dem Getreide auch weitere Aromen geben, etwa durch Röstung oder Räucherung.

Wichtig zu wissen: Ein Single Malt ist nicht zwangsläufig der bessere Whisky.



Was sein Großvater Gruel im Jahr 1989 begonnen hat, führt Enkel Immanuel Gruel in der nächsten Generation zur Perfektion.



Der Tecker Single Malt Whisky von Gruel wird aus 100 Prozent Gerstenmalz hergestellt und reift in alten Sherryfässern.



Brennmeister Thomas Dannemann vom Bellerhof bietet bei seinen Danne's Whiskys auch Fassstärken-Abfüllungen an. Direkt vom Fass auf Flasche gezogen und nicht mit Wasser „verdünnt“, weisen sie einen stärkeren Alkoholgehalt auf.

Nur arbeitet man im Schwabenland mit anderen Geräten, weil die Brennereien wesentlich geringere Mengen destillieren: statt in riesigen Brennblasen aus Kupfer im Säulenbrennverfahren.

Gruel erklärt: „Wir arbeiten mit modernen Anlagen mit angebrachten Kupferkolonnen, um zeitlich und energetisch effizienter zu arbeiten und dabei die gleiche oder sogar eine bessere Qualität von Alkohol erzeugen zu können.“ Im Grunde sei man technisch überausgestattet für die Whiskyproduktion, doch: „Besser haben als brauchen!“

In seiner Verschlussbrennerei destilliert er in einem zweistündigen Durchgang 310 Liter der vergorenen Getreidemaische zu 20 Litern Reinalkohol. Durch die gekonnte Lagerung wird aus ihm das legendäre „Wasser des Lebens.“ Die Tecker-Whiskys von Gruel gehen geschmacklich in Richtung Speyside oder südliche Highlands: Vanille, Karamell,

florale und Zitrusnoten, Pflaumen und getrocknete Früchte, doch nicht so intensiv süß wie bei den schottischen Nachbarn.

Gleich und doch verschieden

Whisky ist immer ein Produkt seiner Region. Hochprozentige Heimat, wenn man so will. Doch durch Rohstoffauswahl, Destillation und Fassmanagement können die Erzeugnisse dreier Brennereien, die so nah beieinander liegen wie hier, dennoch ganz unterschiedlich schmecken.

Während es Aromen gibt, die bei Fermentation und Destillation entstehen, kommen andere durch die Wahl und den Wechsel der Fässer hinzu. Fässer aus deutscher Eiche oder amerikanischer Weißeiche, in denen zuvor Alkoholika gelagert wurden, geben ihre Aromen an den eingefüllten Brand ab und prägen so seinen Charakter. Und gerade kleine Produktionen haben mehr Spielraum als große. Thomas Dannemann: „In der Kleinheit

sind wir deutlich spannender mit unseren Whiskys unterwegs: wenige Flaschen, aber die sind was Besonderes.“ Der Bellerhof, der ein Stück den Berg hoch liegt, ist die kleinste der drei Brennereien im Ort und eine Abfindungsbrennerei. Hier inspirierte die Schottlandreise den Schwiegervater von Thomas Dannemann dazu, seinen bereits vorhandenen Kornbrand in zwei 50-Litern-Fässern zu lagern.

Als das Endprodukt nach drei Jahren eine Silbermedaille des Kleinbrennerverbandes abräumte, gab das den Ausschlag, weiterzumachen. 1.200 Liter Whisky pro Jahr, mit denen Dannemann experimentiert: „Ich habe Aromabilder im Kopf, wie der Whisky schmecken soll. Nase, Mund und Körper sollen jeweils verschieden sein, sonst wird es langweilig.“ Und dieses Ziel wird dann anvisiert: Ein Bourbonfass für die drei Jahre lange Standardlagerung, danach variieren die Fässer: Brandy, Sherry, Portwein, Madeira ...

LEBEN



Das spannende, vielschichtige Spiel mit den Aromen erreicht man, so verrät der Whiskyliedhaber, durch „Training, Training, Training.“ So konnte Dannenmann mit seinem „Danne’s Rauch-Rogga“ beweisen, dass man eine Rauchnote auch ohne Torfrauch hinbekommen kann: rauchig in der Nase, im Mund aber fruchtig, mit einem schönen Abgang, in dem sich der Rauch entfaltet.

Basis Albdinkel

Nebenan, in der Edelbranddestillerie Rabel, war es zwar der Vater, der die Whiskyproduktion angestoßen hat. Doch Sohn Thomas war dann mehr an der goldfarbenen Spirituose interessiert als an den klassischen Schnäpsle, denn: „Bei Obstbrand gibt es nur eine Richtung: Er soll mild und weich sein und nach der Frucht schmecken. Doch beim Whisky gibt es eine ungeheure Bandbreite: von Seetang und Torf bis hin zu alten Gummischuhen gibt es für jedes Aroma einen Liebhaber, der ihn genau so mag.“

Inzwischen hat der Whisky, der anfangs parallel mitlief, mit seinem Produktionsanteil die Obstbrände in ihrer Gesamtheit überholt; im Hofladen werden

auch Whiskylikör, Whiskymarmelade und Whiskymalz unter dem Namen „Owen“ angeboten. Als bekennender Regionalpatriot nimmt Rabel als Grundlage den Albdinkel der Erzeugergemeinschaft der Albhochfläche: „Der Dinkel vereint Whisky mit dem heimischen Getreide. Dazu natürlich die deutsche Eiche mit den schweren, klassischen Aromen. Die amerikanische Weißeweiche ist für die Nase zuständig, Vanille, Karamell – ein harmonisches Zusammenspiel.“

Seit 2009 betreibt Rabel eine Schau Brennerei, um damit mehr als nur in der Abfindungsbrennerei produzieren zu können. Jetzt kann er einer ganzen Schar von Whiskyliedhabern Verkostungen im selben Raum anbieten, in dem gebrannt wird – oder aber, wenn es kuschlicher sein soll, in einem Whiskyfass, das Platz für acht Leute bietet. Rabel berichtet, dass es am Anfang schwer gewesen sei, den Leuten den Whisky zu vermitteln: „Es konnte sich keiner etwas darunter vorstellen.“

Doch die drei Brenner Owens, die sich mehr als Kollegen, denn als Konkurrenten verstehen, haben auf Märkten und Messen Aufklärungsarbeit betrieben: Kein Obstler, sondern ein Getreidebrand, wie in

Hoch über Owen ragt auf dem Teckberg am Albtrauf die Burg Teck. 1889 wurde auf den Fundamenten des Bergfrieds ein Aussichtsturm errichtet. Die Anlage beherbergt heute ein Wanderheim des Schwäbischen Albvereins.

Schottland, Irland oder USA, nur eben auf die schwäbische Art hergestellt. Und wie die Menschen der Region, in der er gebrannt wird, gilt auch für schwäbischen Whisky: „Rauhe Schale und weicher Kern.“

Whiskykultur

„Der Schwabe, der geneigt ist, hochwertige Spirituosen zu trinken“, so Immanuel Gruel, „trinkt Whisky so, wie er weltweit genossen wird: pur, aus einem großen, bauchigen Glas, allenfalls mit ein paar Tropfen Wasser verdünnt.“ Und niemals, wirklich niemals, mit Eis. Die große Fangemeinde, die sich der schwäbische Whisky nach der anfänglichen Exotik erschlossen hat, weiß das.

Sie geht durch alle Altersklassen, ist qualitätsbewusst und versteht zu genießen. Dabei ist natürlich das individuelle Geschmacksempfinden entscheidend. „Ausprobieren, was einem selbst schmeckt, und sich nicht an anderen orientieren“, empfiehlt Thomas Rabel. Doch wer weiß, wie die bernsteinfarbene Köstlichkeit hergestellt wird und woher die Aromen kommen, kann seinen Genuss erhöhen, wie Thomas Dannenmann betont.

Deshalb bieten die Whiskydestillen in Owen Führungen und Verkostungen an; seit 2010 gibt es am 1. Oktober einen Whisky-Tag, und seit 2012 mehrmals im Jahr einen Whisky-Walk, der in einem halbtägigen Spaziergang von einer Brennerei zur nächsten führt.

Whisky, so könnte man sagen, ist die ideale Geldanlage: Nirgendwo sonst bekommt man 40 Prozent. Er bietet sehr gute Qualität zu einem realistischen Preis. Das haben die Schwaben wie Jahrhunderte zuvor schon die Schotten genau erkannt.

www.schwaebischer-whisky.com

Brennerei Gruel, Whisky „Tecker“:

tecker-whisky.com

Brennerei Bellerhof, Whisky „Danne’s“:

dannes.de

Brennerei Rabel, Whisky „Owen“:

berghof-rabel.hoffrisch.de