

# SCHWÄBISCHER WHISKYFÜHRER

LESEPROBE



- Mit detaillierter Beschreibung Schwäbischer Whiskys und Destillen
- Whisky-Herstellung
- Das kleine Whisky-ABC

Die Burgruine Hohenneuffen am  
Rande der Schwäbischen Alb





Grußwort Slow-Food .....	4
Grußwort Ernst Fischer .....	6
<b>Eine kleine Geschichte des Whiskys .....</b>	<b>8</b>
Ursprung des Feuerwassers .....	8
Ein ewiger Streit .....	8
Whisky heute.....	9
<b>Herstellung.....</b>	<b>10</b>
Rohstoffe .....	11
Mälzen.....	11
Maischen .....	11
Gärung .....	12
Destillation .....	13
Reifung .....	14
<b>Genuss.....</b>	<b>14</b>
Das richtige Glas.....	15
Schwäbischer Whisky .....	16
Sehen .....	16
Riechen.....	16
Schmecken.....	16
<b>Die schwäbischen Brenner .....</b>	<b>17</b>
Gutsbrennerei Aglishardt .....	18
Alt Enderle Edelbrandbrennereien .....	20
Bellerhof-Brennerei .....	22
Bosch Edelbrand.....	24
Whisky-Destillerie Immanuel Gruel.....	26
Edelbranddestillerie Rabel .....	28
Rieger + Hofmeister, Destillerie und Genußmanufaktur.....	30
Brennerei Sigel.....	32
Volker Theurer, Spezialitätenbrennerei im Gasthof Lamm.....	34
Martin Ziegler .....	36
<b>Kleines Whisky-ABC .....</b>	<b>38</b>
<b>Silberburg am Markt in Tübingen .....</b>	<b>40</b>

## Impressum

Schwäbischer Whiskyführer, Ausgabe 2011

Herausgeber: Silberburg am Markt, Tübingen, Telefon 07071-551844

Satz und Layout: UHLAND2 - Agentur für PR, Werbung  
und Neue Medien GmbH, Tübingen

Liebe Freunde  
der geistigen Genüsse,

mit dieser kleinen Whiskybroschüre wollen wir Ihr Herz  
und Ihre Sinne auf unsere wunderbaren schwäbischen  
Whiskys einstimmen.

Haben Sie schon gewusst, dass wir Schwaben außer der  
sprichwörtlichen Sparsamkeit mit den Schotten eine  
„spirituelle“ Gemeinsamkeit haben?

In unserem „Ländle“ wird seit geraumer Zeit Schwäbi-  
scher Whisky gebrannt, wie er in dieser Vielfalt nirgend-  
wo in Deutschland zu finden ist.

Wir von der Silberburg, verkaufen in unserem Laden,  
neben dem historischen Rathaus am Markt in Tübingen,  
regionale Produkte. Wir verfolgen die Herkunft unserer  
Whiskys von der Anbaufläche, den natürlichen Brunnen,  
bis hin zur Herstellung durch die Brenner.

Die Hingabe und Sorgfalt, mit der sich unsere schwäbi-  
schen Whiskybrenner ihrem besonderen Handwerk und  
der hohen Qualität ihrer Produkte widmen, ist unge-  
wöhnlich beeindruckend. Als langjähriges Fördermitglied  
von SlowFood Deutschland e.V., unterstützen wir die  
damit verbundene Originalität, Reinheit und Liebe zum  
Detail.

Wir freuen uns Ihnen durch unsere Whiskybroschüre  
die Geschichte des Whiskys, die hohe Kunst seiner Her-  
stellung und natürlich auch den daraus resultierenden  
unnachahmlichen Genuss nahe zu bringen.  
Unsere regionalen Destillateure stellen wir Ihnen mit  
Freude und Stolz zu guter Letzt vor – auf dass Sie sich von  
dieser außergewöhnlichen Spezialität der Schwaben über-  
raschen, begeistern und verzaubern lassen.

Auf Ihr Wohl!  
Eva Maria Canisius & Hans-Peter Schwarz





## URSPRUNG DES FEUERWASSERS

Schon vor mehr als viertausend Jahren war in Asien eine Technik verbreitet, mit der sich der Geist von Pflanzen in Flüssigkeit bannen ließ. Damals erhitzte man Blüten oder Blätter in Wasserkesseln und fing die aufsteigenden Dämpfe in Wollschichten auf. Aus der Wolle konnte anschließend ein aromatisches Kondensat gepresst werden.

Die Erfindung der Destillation im heutigen Sinn, wird arabischen Kräutelhändlern um 900 v. Chr. zugeschrieben. Sie stellten in dem Verfahren Arzneien und Duftwässer her. Ein Meilenstein in der Entwicklung war der Alambic, ein Aufsatz für Destillationskolben, von dem aus das Kondensat direkt in ein Sammelgefäß geleitet werden konnte.

Alchemisten perfektionierten die Technik auf der Suche nach dem Stein der Weisen, einer Substanz von der man sagte, sie könne jede Krankheit heilen und unedle Metalle in edle verwandeln. Ihr arabischer Name war ‚al iksir‘, woraus sich das deutsche Wort Elixier ableitet. Der Stein der Weisen blieb zwar ein Wunschtraum, doch die Alchemisten brannten kräftige, geistige Destillate, die als Vorläufer unserer heutigen Obst-, Kräuter-, und Getreidebrände gelten.

## EIN EWIGER STREIT

Und wer hat den ersten Whisky gebrannt? Die Antwort auf diese Frage wird unterschiedlich ausfallen, je nachdem, wen man fragt. Sowohl Iren, als auch Schotten wollen ihn erfunden haben und wissen dies jeweils mit zahlreichen Legenden zu bekräftigen. Wahrscheinlich aber erlernten die Mönche um den irischen Nationalheiligen Saint Patrick die Technik des Destillierens auf ihren Missionsreisen in den Orient und verbreiteten sie anschließend in der Heimat.

Die erste gesicherte Erwähnung eines aus Gerste destillierten Geistes, findet sich für das Jahr 1494 – und zwar in Schottland. Laut den Steuerunterlagen des schottischen Schatzamtes, hat der Benediktiner-Mönch John Cor rund 500 Kilogramm Malz zur Herstellung von „uisge beatha“



erworben. „Uisge beatha“ ist schottisch-gälisch für Wasser des Lebens. Im Englischen wurde daraus „usquebaugh“, dann „usky“ und später „whisky“.

## WHISKY HEUTE

Mittlerweile wird an vielen Orten der Erde Whisky gebrannt. Als wichtige, stilprägende Erzeuger haben sich neben Irland und Schottland auch die USA, Kanada und Japan etabliert. Deutsche Whiskybrenner gelten noch als Exoten. Dass sie allerdings auf dem Vormarsch sind, zeigt sich insbesondere am Beispiel der schwäbischen Brenner: Neben der stetig steigenden Nachfrage daheim, finden sie auch international zunehmend Beachtung.





## GÄRUNG

Bei der Gärung wandelt sich der Zucker der Würze in Alkohol um. In Gärbottichen wird der abgekühlten *wort* Hefe zugesetzt, die bei 20° C die Gärung einleitet. Der enthaltene Zucker wird in Alkohol und Kohlendioxid aufgespalten. Dieser Prozess dauert zwischen zwei und vier Tagen. Die entstandene Flüssigkeit, genannt *wash*, ähnelt mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 - 9 Vol.-% einem starken Bier. Die Dauer der Gärung ist entscheidend für den späteren Geschmack. Nach zwei Tagen ist das Gebräu sehr würzig und ein nussiges Aroma überwiegt. Nach einer Gärzeit von vier Tagen hingegen, ist es wesentlich milder und Fruchtnoten treten in den Vordergrund.

## DESTILLATION

Die Kunst des Destillateurs besteht darin, erwünschte Inhaltsstoffe und Aromen zu binden und unerwünschte, oder schädliche auszusondern. Die vergorene Würze wird zunächst gekocht. Große Brennereien verwenden dazu traditionell Kupferkessel, sogenannte *stills*, die sie über einem Feuer erhitzen. Das Kupfer reagiert mit der Flüssigkeit. Grundsätzlich gilt: Je mehr Kontakt mit dem Metall, desto milder wird der Brand. Größe und Form der Kessel sind deshalb entscheidend. Durch die Hitze trennen sich die Inhaltsstoffe. Da Alkohol schneller als Wasser kocht, sind die aufsteigenden Dämpfe und schließlich das Kondensat stärker alkoholisch als zuvor der *wash*. Der entstandene Rohbrand hat 20 – 22 Vol.-%, im Kessel bleibt eine wässrige, proteinhaltige Substanz zurück, die entsorgt wird.

Anschließend wird dieses Destillationsverfahren in einem weiteren Kessel wiederholt. Wenn der Rohbrand vom ersten in den zweiten Kessel fließt, muss der Destillateur sowohl den giftigen, bläulichen Vorlauf ableiten, als auch den orangenen Nachlauf, der schwere, unerwünschte Alkohole enthält. Allein der klare Mittellauf, genannt *middle cut*, findet den Weg ins Fass. Er hat einen Alkoholgehalt von 68 - 72 Vol.-%.





## Gutsbrennerei Aglishardt

Brennmeister: Hans-Gerhard Fink,  
Nellingen

Brennereibetrieb seit: 1999

Erster Whisky: 2001

Abfindungsbrennerei  Verschlussbrennerei  
(ab 2011)

Auf der internationalen Spirituosenmeisterschaft ‚Destillata‘ rangiert Hans Gerhard Fink seit Jahren unter den Top 10. Sein Johannesbeerlikör ‚Schwarzer Johann‘ belegt regelmäßig den ersten Platz in der Kategorie ‚Fruchtliköre‘. Dies spiegelt den Ehrgeiz wider, mit dem Fink sich auch dem Whisky zuwendet:

„Das Brennen von Whisky ist meine große Leidenschaft geworden. Auch weil ich als Landwirt die Möglichkeit bekomme, meine eigenen Körner zu veredeln. Mein Ziel ist es, die heimische Kultur und Landschaft in meinem schwäbischen ‚Highland-Whisky‘ abzubilden. Daher dominiert der filigrane Getreidecharakter. Barrique-Fässer aus dem Weinbau verfeinern den Geschmack mit einer leichten Wein- und Fruchtnote.“



## Finch® Schwäbischer Highlandwhisky

Zutaten	Dinkel und Weizen aus eigenem Anbau
Fasslagerung	3 Jahre
Fasstyp	Barrique – Fässer
Alkohol	65% Vol. Fassstärke, 40% Vol. Flaschenstärke
Farbe	Bernstein
Nase	Feine Holznote, Vanille, fruchtig
Geschmack	Getreide, Weinaroma, leicht malzig
Nachklang	Etwas pfeffrig, süß

## Finch® Schwäbischer Highlandwhisky

Zutaten	Dinkel und Weizen aus eigenem Anbau Dinkel 70% / Weizen 30%
Fasslagerung	4 Jahre
Fasstyp	Rotwein-Barrique (40 Monate) Ex Bourbon – Fässer (12 Monate)
Alkohol	65% Vol. Fassstärke, 40% Vol. Flaschenstärke
Farbe	Rötlich-braun
Nase:	grüner Apfel, dezente Holznote, Schokoaromen, komplex
Geschmack	Süße Getreidenote, Rotwein, Vanille
Nachklang	Langanhaltende Süße, Weinaromen
Bemerkung	Limitierte Abfüllung zur Taufe des Whiskyprojekts (337 Flaschen)

## Finch® Schwäbischer Highlandwhisky Dinkelpur

Zutaten	Dinkel aus eigenem Anbau
Fasslagerung	4 Jahre Barriquefass, danach 6 Monate Sherryfass
Alkohol	66% Vol. Fassstärke, 40% Vol. Flaschenstärke
Farbe	Rötlich, Bernstein
Nase	Leicht süßlich, Kokos, Schokolade, dezent Getreide
Geschmack	Intensiv Dinkel, dezent süß, leichtes Sherryaroma
Nachklang	Lang anhaltend Getreide, Wein/Sherry-Noten
Bemerkung	Abfüllung Feb/März 2011





## Volker Theurer Spezialitätenbrennerei im Gasthof Lamm

Brennmeister: Volker Theurer, Tübingen

Brennereibetrieb seit: 1989

Erster Whisky: 1990

Abfindungsbrennerei  Verschlussbrennerei

Die Brennerei im Gasthof LAMM betreibt Volker Theurer schon in der dritten Generation. Whisky brennt er seit mittlerweile 20 Jahren - und ist damit einer der alten Hasen im Geschäft:



„Es war ein besonders obstar-  
mes Jahr, in dem ich erstmals  
Getreide destillierte. Aber erst  
als eine Westernkneipe einige  
Zeit später Whisky anfragte,  
fiel mir auf, dass ich etwas Ähn-  
liches ja im Keller habe. Von da  
an hat mich die Experimentier-  
lust gepackt. Mein ‚Ammertal-  
Whisky‘ bleibt für mindestens  
sieben Jahre im Fass. Ich benutze  
ausschließlich frisches Wasser  
aus der Unterjesinger Quelle,  
sowie Getreide von Bauern aus  
dem Ammertal.“

## Black Horse – Schwäbischer Whisky aus dem Ammertal

Zutaten	70% Gerstenmalz, 30 % Roggen und Weizen, eigenes Quellwasser
Fasslagerung	mindestens 7 Jahre
Fasstyp	Deutsche Eiche, Sherry-Fässer, Bourbon-Barrels, Amerikanische Weißeiche-Fässer
Alkohol	40% Flaschenstärke
Geschmack	Harmonisches Cuvée aus 70% Single-Malt und 30% Single-Grain Whisky mit leichten Vanille- und Pfeffernote.
Bemerkung	Sehr angenehm im Abgang

## St. Johann – Schwäbischer Single-Malt Whisky

Zutaten	Gerstenmalz und eigenes Quellwasser
Fasslagerung:	mindestens 6 Jahre
Fasstyp	Amerikanische Weißeiche (225L)
Alkohol	46,5% Flaschenstärke
Geschmack	Kräftiger Single-Malt mit angenehmer Rauchnote und leichtem Holzton

## Ammertal Gold – Schwäbischer Whisky- Likör

Fasslagerung	mindestens 3 Jahre
Fasstyp	Bourbon-Barrels
Alkohol	32 % Flaschenstärke
Zutaten	Schwäbischer Whisky, Honig und Vanille
Geschmack	Durch Honig und Vanille sehr angenehm zu genießen
Bemerkung	Eine Whisky-Variante für alle, die es nicht ganz so hochprozentig mögen.





## **Abfindungsbrennerei**

Die Brenngeräte stehen während des Herstellungsprozesses nicht unter zollamtlichem Verschluss. Im Gegensatz zur *Verschlussbrennerei* entsteht bei der Abfindungsbrennerei die Steuer nicht nach der Menge des tatsächlich erzeugten Alkohols. Die Alkoholmenge wird nach Art und Menge des angemeldeten Materials festgesetzt.

## **Altersangabe**

Sie bezeichnet das jüngste, in der Flasche enthaltene Destillat.

## **Blend**

Eine Mischung aus verschiedenartigen Destillaten, zum Beispiel *Malt-* und *Grain-Whisky*. Wird ein Whisky kurz als *Scotch*, *Irish*, *Canadian* etc. bezeichnet, handelt es sich wahrscheinlich um einen *Blend*.

## **Bourbon Whisky**

US-amerikanische Whiskysorte mit einem Maisanteil zwischen 51% und 80%. Der restliche Anteil wird zumeist aus Roggen destilliert.

## **Cask strength**

Englisch für *Fass-Stärke*. Bezeichnet die Stärke des Destillats nach der Reifezeit, bevor es mit Wasser auf rund 40 Vol.-% verdünnt wird.

## **Chill filtering**

Umstrittenes Filterverfahren, bei dem das Destillat stark heruntergekühlt wird. Neben unerwünschten Bestandteilen können auch Aromen auf der Strecke bleiben.

## **Colouring**

Umstrittenes Färben des Destillats mit geschmacksneutralem Zuckerkulör.

## **Destillation**

Hier: Trennen der Bestandteile einer leicht alkoholischen Substanz durch Erhitzen. Zunächst verdampfen die Bestandteile mit einem niedrigen Siedepunkt. Der Dampf wird aufgefangen und kondensiert. Die so gewonnene, stärker alkoholische Flüssigkeit bezeichnet man als *Destillat* oder *Brand*.

## **Fermentation**

Fachbegriff für die alkoholische Gärung durch Zugabe von Hefe.

## **Finishing**

Nachreifen des Whiskys in einem Fass, in dem zuvor etwa Wein, Sherry oder Bourbon lagerten. Das Fass soll das Aroma des Brandes abrunden oder ergänzen.

## **Grain Whisky**

Whisky aus hauptsächlich ungemälzter Gerste oder anderem Getreide. Destilliert in speziellen, kontinuierlich arbeitenden Brennsäulen.

## **Grist**

Nach dem Mälzen grob gemahlenes Gerstenschrot.

## **Irish Whiskey**

Whisky aus Irland, besonders ist die irische Schreibweise.

## **Low wine**

Rohbrand, Ergebnis der ersten Destillation.

## **Malt Whisky**

Whisky hauptsächlich aus gemälzter Gerste.

## **Rye Whisky**

Roggenwhisky mit mindestens 51% Roggen.

## **Scotch Whisky**

Schottischer Whisky, *Blend* oder *Single Malt*.

## **Single cask**

Abfüllung aus einem einzigen Fass.

## **Single grain**

*Grain Whisky* ohne Zusatz von *Malt Whisky*. Abfüllung aus Fässern einer einzigen Brennerei.

## **Single malt**

*Malt Whisky* ohne Zusatz von *Grain Whisky*. Abfüllung aus Fässern einer einzigen Brennerei.

## **Tasting**

Verkostung eines oder mehrerer Whiskys.

## **Vatted malt**

Mischung von *Single Malt Whiskys* verschiedener Destillieren.

## **Verschlussbrennerei**

Die Brenngeräte stehen während des Herstellungsprozesses vollständig unter zollbehördlichem Verschluss.

## **Wort**

Englisch für *Würze*. Substanz, die beim Maischen entsteht.

