



Whisky assoziiert man mit Schottland. Doch das Interesse an Herkunftsländern wie Japan oder der Schweiz wächst stetig.

Plainpicture

Whisky made in Switzerland

Vergessen Sie Jack Daniel's! Jetzt kommt Ruedi Käser, der Schweizer Spitzenbrenner

VON CHRISTIAN MEYER

Der Topmanager einer australischen Grossbank wies kürzlich den Piloten seines Privatjets an, von London nach Zürich zu fliegen. Das Ansinnen des Bankers: Im «Castle» des berühmten Brenner Ruedi Käser im aargauischen Elftingen einige Flaschen des preisgekrönten Whisky zu ergattern.

Wurden bis vor wenigen Jahren Brenner ausserhalb traditioneller Gebiete wie Schottland, Irland, den USA und Kanada belächelt, heimsen zunehmend auch Exoten wie Japaner und Schweizer Auszeichnungen und Aufmerksamkeit ein. So ist Käfers Whisky im Buch «101 Whiskies to try before you die» als eines der weltweit bemerkenswertesten Destillate aufgeführt.

Gute Lagerung ist die halbe Miete

Wie degustiert man das Kultprodukt? Mit oder ohne Wasser? Käser teilt Whiskys in zwei Kategorien ein: «trink mich» oder «diskutier mich». Während es sich bei Ersterer um Alltagsqualität handelt, die jeder nach seinem Gusto trinken könne, tendiert er bei Spitzenbränden - Kategorie «diskutier mich» - dazu, auf Wasser zu verzichten. «Sobald man Wasser hinzugibt, kann sich auch im Kopf eine Veränderung abspielen, mit entsprechender Verfälschung des Resultats», sagt Käser. In jedem Fall wird vor der Degustation ausgiebig am Glas geschnuppert, um den komplexen Geruch auf die Sinne wirken zu lassen.

Was Produktionsmethoden und Absatzzahlen betrifft, gibt sich Käser zugeknöpft. Denn über die wachsende Konkurrenz ist er alles andere als erbaut. Inzwischen muss sich die zu einer stattlichen Anzahl herangewachsene



Kostbares aus Ruedi Käfers Lagerhaus: Eine limitierte Edition, gereift im Bordeaux-Fass. HO

Gemeinde von Schweizer Whiskybrennern den Markt teilen, wobei Käser befürchtet, dass die Inlandnachfrage sowie die Exporte künftig mit der wachsenden Produktion nicht Schritt halten könnten.

Nur so viel ist zu erfahren: Der Obstbrenner, der seine Whiskyproduktion als einer der Ersten 2002 startete, hat sich über ein Jahrzehnt mit Kollegen ausgetauscht und mit verschiedenen Zutaten und Produktionsmethoden experimentiert. Statt Gerste verwendete er früher Getreide wie Dinkel aus eigenem Anbau, kehrte aber immer wieder zu den Ursprüngen zurück.

In Käfers Destillerie lagern die kostbaren Destillate in Eichenfässern verschiedener Herkunft. Auch in Sachen Lagerung lässt er sich nicht in die Karten blicken. Käser verrät nur, dass er, wie viele Hersteller, die teuren Oloroso-Fässer verwendet, in denen früher Sherry gelagert wurde. «50 Prozent des Erfolgs hängen von der Lagerung ab, während sie bei Obstbränden kaum eine Rolle spielt», sagt Käser.

Mit einem exklusiven Lagerort sorgt die Interlakner Firma Rugenbräu für Aufsehen. Kurz nach der Abfüllung geht der Run auf die zweimal jährlich 1000 Flaschen «Highland Single Malt Whisky Ice Aged» zu 164 Franken los. Gelagert werden die Oloroso-Fässer des hauseigenen Destillats in einer Grotte am Jungfraujoch auf 3454 Meter über Meer - zwölf Meter tief im ewigen Eis. Die konstante Temperatur von minus vier Grad, der niedrige Luftdruck und die hohe Luftfeuchtigkeit sollen für eine verlangsamte Reifung und damit für besondere Qualität bürgen.

Kurz nach einer Gesetzesrevision mit Aufhebung des Brennverbots von Getreide und

Kartoffeln 1999 startete die Interlakner Brauerei ihre Whiskyproduktion - eine sinnvolle Ergänzung des Sortiments. Denn die ersten Schritte sowohl der Bier- als auch der Whiskyherstellung sind nahezu identisch: Gekeimte Gerste wird getrocknet, je nachdem mit Rauch aromatisiert. Das so gewonnene Gerstenmalz wird wie ein «Porridge» erwärmt, abgekühlt, mit Hefe versetzt und ein paar Tage der Gärung überlassen. Anschliessend wandert das Gemisch zum Brennshaf, wo es zum klaren Destillat wird. Farbe und Aroma erhält der Whisky in Fässern, um die viel Geheimniskammer betrieben wird.

Erfolgsfaktor Storytelling

Wie ordnet der St. Moritzer Hotelier Claudio Bernasconi, Besitzer der weltweit grössten Whiskybar, die Schweizer Destillate ein? Obschon sein Herz für schottische Whiskys schlägt, attestiert er einigen einheimischen Produkten gute Qualität.

Berühmt ist Bernasconis Hotel Waldhaus nicht nur für die im Guinness-Buch der Rekorde eingetragene Sammlung von 2500 Whiskysorten, sondern auch für seine Raritäten. So gilt ein in der «Devil's Bar» im Waldhaus erhältlich, 1878 gebrannter Macallan als einer der teuersten Whiskys überhaupt. Kostenpunkt: 9999 Franken pro Glas. Bernasconi tritt auch als Produzent auf. Seit einigen Jahren lässt er den mit St. Moritzer Quellwasser hergestellten «Real Highlander» brennen. Gute Absatzchancen dafür ortet Bernasconi bei Feriengästen, die aus St. Moritz ein Souvenir heimbringen möchten. Denn ein erfolgreiches Storytelling, das Verbinden des Produkts mit einer interessanten Geschichte, kann dem Absatz nur förderlich sein.

Entkorkt

Les Vinifilles erwarten Sie

Ein wenig abschreckend wirkt die Illustration von Lukas Hofkunst auf der Karte, mit der die Vinifilles aus dem Languedoc-Roussillon zu ihrer ersten Weinpräsentation in der Schweiz laden: Da wartet eine nicht unbedingt liebenswerte Dame mit Bigoudis in den Haaren, einer qualmenden Zigarette in der linken und einer leeren Weinflasche in der rechten Hand auf Besucher. Vor allem als Mann fragt man sich etwas besorgt, ob einem wohl beim Eintritt in die ehemalige Cigarettenfabrik in Zürich die Flasche wie das berühmt-berüchtigte Wallholz über den Kopf gezogen wird. Aber keine Sorge, denn die Vinifilles versichern charmant: «Wir wollen nicht gegen die Männer handeln, sondern eng mit ihnen als unseren Verbündeten im Alltag zusammenarbeiten.» Und selbstbewusst fügt das 2009 aufgestellte «Bataillon von Winzerinnen» an: «Wir sind alles Frauen mit einem frischen, kritischen und kompromisslosen Blick und zugleich einer entschiedenen konstruktiven Haltung. Unsere Mission ist es, die Dinge voranzutreiben. Wein und Trauben sind unser Alltag, unsere Genugtuung, unsere Welt, unser Gral, unsere Leidenschaft und unser Leben, der Grund unserer dreisten, vorwitzigen und fröhlichen Revolution.»

Eine der Vinifilles, Hildegard Horat aus Assignan bei Béziers, ist sogar Schweizerin. Es drängt sich also fast auf, dass ich hier ihren La Grange de Quatre Sous 2012 für Sie entkorke. Der tiefdunkle, beerig-fruchtige, vollmundige, kräftige und trotz allem elegante Wein versetzt einen augenblicklich in Ferienstimmung. Wenn auch Sie wenigstens virtuell in den Midi Frankreichs verreisen möchten, dann schauen Sie doch am kommenden Donnerstag, 28. April, in der Cigarettenfabrik in Zürich vorbei. 17 taaffe Vinifilles und ihre Freundinnen erwarten Sie dort - nicht mit dem Wallholz, sondern mit vollen Weinflaschen (Information und Anmeldung auf www.weininfo.ch).

ANDREAS KELLER



LA GRANGE DE QUATRE SOUS 2012

Produzent: La Grange de Quatre Sous, Assignan (F)
Herkunft: Languedoc
Appellation: Pays d'Oc IGP
Rebsorte: Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Beste Trinkreife: jetzt bis 2027
Passende Gerichte: Cassoulet, Confit de Canard, Daube de Sanglier
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Quatre Sous Weinhandlung GmbH, Zürich, Tel. 044 463 19 73, www.quatresous.eu, Fr 26.50

Aufgetischt

Oona, Frutigen

Sitzt man im «Oona», deutet nichts auf das Aussergewöhnliche hin. Es könnte überall sein. Doch durch die Verglasung sieht man die wilde Vegetation des Frutiger Tropenhauses, in welche es eingebettet ist. Das «Oona» bietet ambitionierte Küche, bei der die Produkte des Tropenhauses im Zentrum stehen. Besonders der Stör, der hier gezüchtet wird und den man im Wasserbecken nebenan bewundern kann. Was man mit etwas schlechtem Gewissen tut, wenn man nachher im Restaurant das Fischmenü bestellt. Der Stör liefert zwei attraktive Produkte. Kaviar, das Produkt der gehobenen Küche. Etwas in Vergessenheit geraten ist dagegen das ausgesprochen feine Fleisch. Im «Oona» ist beides zu haben. Der Kaviar eröff-



net zusammen mit Wodka-Espuma und indischem Naan-Brot das Fischmenü. Das geräucherte Störfleisch erscheint als Strudel mit Glasnudel-Salat und Mango-Chili-Sauce, später in der Bananenkruste mit Erbsenpüree. Im Fleischmenü geht der Stör eine ungewöhnliche, aber harmonische Mariage mit der Wachtel ein. Exotik

Tropenhausweg 1, 3714 Frutigen, Tel. 033 672 11 44, www.tropenhaus-frutigen.ch.



Küche Raffiniert, spezielle Produkte stehen im Mittelpunkt.



Service Freundlich und kompetent.



Ambiente Zeitgenössische Ausstattung mit Blick auf die wilde Vegetation.



Preis Menü 73 Fr. (3 Gänge) bis 111 Fr. (ganz); Störmenü 73 Fr. (3 Gänge) bis 99 Fr.

ist das Motto von der knusprigen Banane über das vietnamesische Kaffeesorbet bis hin zur tropischen Dessertüberraschung. Die Tamarinde, die das Rehrückenfilet als Mantel umgibt, hat man zuvor im Tropenhaus wachsen gesehen. Das Essen hat hier also durchaus auch eine pädagogische Komponente. STEPHAN THOMAS

Aufgefallen

Sie müssen dringend an einen Termin, Ihr Smartphone-Akku ist aber praktisch leer? Mit dem **Ride-a-Long-Charger** können Sie das **Smartphone laden, während Sie zum Termin radeln**. Der Akku wird am Hinterrad montiert, das Kabel den Rahmen entlang bis zur Sattelstange gezogen, wo man ein USB-Kabel einstecken kann. Sobald Sie in die Pedalen treten, wird Strom produziert. Das Gadget kostet 135 Dollar. Sie können es online bestellen, www.photojojo.com.

