



Ein Reisehandbuch



DRYAS

Sybille Baecker
Whisky Trails

*Für Frank, Bernd, Ute und Rainer
und all meine anderen Wegbegleiter
auf dem Whisky Trail ...*



DRYAS

1. Auflage 2019

© Dryas Verlag

Herausgeber: Dryas Verlag, Frankfurt am Main

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in
irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung des
Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektro-
nischer Systeme vervielfältigt oder verbreitet werden.

Karten: Ralf Bitter

Innenseitengestaltung: Guter Punkt, München

Projektmanagement: Sandra Thoms, Frankfurt

Korrektorat: Birgit Rentz, Itzehoe

Bilder: © Sybille Baecker, © Robert Mitschang (S. 17,
25, 93, 104), © Katja Wündrich & Seonaidh Adams
(S. 6/7 u.), © Berghof Rabel (S. 8), © SinGold Destillerie
(S. 18), © Jörg Romanowski, Tübingen (S. 29), © Doinich
Daal (S. 31, 115, 116, 117), © Destillerie Old Gamundia
(S. 44, 45), © Waldhornbrennerei (S. 64), © Hermann
Mühlhäuser, Oberwälden (S. 47 o.), © Daniel Schneider,
schneider-fotos.de, Gomaringen (S. 52, 113), © Markus
Zaiser (S. 88, 89), © Ammertal Brennerei (S. 107, 109),
© finch® Whiskydestillerie, Heroldstatt (S. 136, 137),
© Brennerei Feller KG (S. 139 u.), © SchwabenMalz,
Malzfabrik Ludwig Zimmermann (S. 143), © Allgäu
Brennerei (S. 149, 150), © Moritz Steinhäuser (S. 152 u.),
© Georg Plass (S. 160), © Gordon Below (S. 170)

Umschlaggestaltung: Guter Punkt, München unter
Verwendung von Motiven von shutterstock und alamy

Druck: CPI books GmbH, Ulm

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek:

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese

Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie,
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<http://dnb.ddb.de> abrufbar

ISBN: 978-3-940855-87-9

www.dryas.de



INHALT

Ein paar Worte vorweg	7
»'s Ländle brennt« – Geschichte des schwäbischen Whiskys	12
's isch koi Moschd – Whiskyherstellung	20
No ned hudla – Whisky genießen	29
Region Ost	36
Region Nord	60
Region West	84
Region Süd	132
Für Oberg Scheidle – Glossar	164
Über die Autorin	170
Ein paar Worte zum Schluss	171





EIN PAAR WORTE VORWEG

Whisky Trails in Schwaben? Na, das wird ein kurzer Spaziergang, mag manch einer denken. Doch weit gefehlt. Der Whisky boomt. In Deutschland gibt es mittlerweile mehr als 180 Brennereien, die sich – meist neben anderen Edelbränden und Destillaten – auch dem Whiskybrennen widmen. Das sind weit aus mehr Destillen, als es beispielsweise in Schottland gibt. Zwar können die deutschen Whiskybrenner noch nicht in der Größe mithalten – selbst die größte deutsche Whiskybrennerei ist zurzeit noch kleiner als die kleinste offizielle schottische Destillerie –, aber sie bringen eine unglaubliche Vielfalt des Lebenswassers auf den Markt.

In Schwaben ist mit mehr als dreißig Whiskybrennereien die Brennerei-Dichte in Deutschland so hoch, dass man geneigt ist, es als das schwäbische Pendant zur schottischen Speyside zu bezeichnen. Eine Auswahl dieser schwäbischen Whiskybrennereien möchte ich Ihnen in dem vorliegenden Band vorstellen.

Doch als Erstes galt es, die geografischen Grenzen Schwabens auszuloten, denn eine offizielle Karte hierzu gibt es nicht. »(...) Die Gegend zwischen dem Schwarzwald im Westen und dem Lech im Osten, dem Bodensee im Süden und dem südlichen Teil der Region Heilbronn-Franken im Norden (...)« So lautet ein Auszug eines Wikipedia-Eintrags von 2018. Die Auskunft, die ich beim Landesvermessungsamt anfrage, war nicht konkreter.

Innerhalb dieser Grenzen habe ich mich bewegt und mich auf die Suche nach



*Kupferner Brennkessel der Brennerei
Berghof Rabel*

interessanten Brennereien gemacht. Viele Brennereien befinden sich in relativ kleinen Orten, sodass sie leider mit öffentlichen Verkehrsmitteln nicht immer gut zu erreichen sind und eine Anreise mit dem eigenen Pkw manchmal unumgänglich ist. Daher finden Sie bei den Beschreibungen zu den Destillerien auch Tipps zu Unterkünften, damit Sie ein Tasting in Ruhe genießen können, ohne sich Gedanken über Ihre Verkehrstüchtigkeit machen zu müssen. Außerdem habe ich noch den einen oder anderen Ausflugs- hinweis in den verschiedenen Regionen für Sie, sodass der Whisky Trail eine abwechslungsreiche Genussreise werden kann.

Nicht jede Brennerei bietet Führungen an, denn zum Teil handelt es sich um kleine sogenannte Abfindungsbrennereien, in denen der Whisky (und meist auch andere Destillate) im Nebenerwerb gebrannt wird. Aber auch wenn die deutschen Brennereien in der Regel noch nicht über große Besucherzentren verfügen, lohnt sich ein Besuch. Häufig kann nach individueller Vereinbarung ein Termin für eine Brennereiführung mit Tasting vereinbart werden. Hierbei bekommen Sie hervorragende Einblicke in die Arbeit der Destillerie und können oft mit dem Brennmeister persönlich fachsimpeln, sodass Sie viel über den Entstehungsprozess und die Hintergründe des schwäbischen Whiskys erfahren.

Alle Informationen wurden 2018 recherchiert. Im Laufe der Zeit können sich Änderungen bei den Öffnungszeiten ergeben. Auch die Preise von Führungen und Tastings variieren, da viele Brenner diese individuell abstimmen – je nach Gruppengröße und gewünschtem Programm. Schauen Sie am besten vor Ihrem Besuch auf die Website der jeweiligen Brennerei oder rufen Sie dort an.

Und noch ein Tipp: Die meisten Brennereien sind landschaftlich sehr schön gelegen. Planen Sie etwas mehr Zeit ein, sodass die eine oder andere Besichtigung oder kleine Wanderung noch ins Programm passt.

Bei meinen Gesprächen mit den Brennern klang immer wieder die Liebe zur Region, die Leidenschaft für den Whisky und der Wille, mit regionalen Rohstoffen ein qualitativ hochwertiges Produkt zu schaffen, durch. Diese Verbundenheit mit der Region sowie die Experimentierfreude und das »Schaffige« des Schwaben, gepaart mit dem abwechslungsreichen Klima zwischen Schwäbischer Alb, Allgäu und Bodensee, ist es, was den schwäbischen Whisky so besonders macht.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Reise auf dem »Whisky Trail Schwaben«.

*rechts: Fasslager im Gewölbekeller
der Ammertal Brennerei*

ORIGINAL
AMMERTAL
WHISKY

<http://www.lamm-tuebingen.de>

Ammertal
Whisky

D - 2000
F - 2002

Whisky
Malt + Grain
1 4
D+F - 2002
1 Jahr Barrique
1 Füllung
63%

Whisky
D - 90
F - 1999

Ammertal
Whisky
D - 1992
F - 1993

Schwäbischer
Single Malt
63%
SSM
FA-Veron 100
3 Jahre 11/2003
F1-11/2006

Single Grain
F - M/6
62%

Single Malt
56%
F - 2005
2. Belegung

Apfel
Br
D - 1
F - 1

Whisky
F - 95



»S LÄNDLE BRENNT« – GESCHICHTE DES SCHWÄBISCHEN WHISKYS

Mit diesem Slogan wurde 2010 der erste »Schwäbische Whiskytag« in Tübingen beworben. Und spätestens seit diesem Zeitpunkt ist der schwäbische Whisky aus dem Ländle nicht mehr wegzudenken.

Gebrannt wird in Süddeutschland schon seit Generationen. Doch handelte es sich dabei in der Hauptsache um Obstbrände. Die heimischen Streuobstwiesen, die insbesondere die Landschaft der schwäbischen Alb und des Bodensees prägen, liefern mit Zwetschgen, Kirschen, Birnen, Äpfeln, Quitten und mehr die notwendigen Rohstoffe. Aber auch Korn wurde



bereits zum Ende des 15. Jahrhunderts gebrannt. Im Schwabenland war dies jedoch lange Zeit nicht besonders gut angesehen.

Als ein Vorläufer des zwar nicht schwäbischen, jedoch deutschen Whiskys kann der 1818 im oberpfälzischen Erbendorf gebrannte und in Fässern gelagerte »Braune Bauernkorn« genannt werden. Die Brennerei Schraml existiert noch heute. Der Herstellungsprozess wurde zwischenzeitlich verfeinert, und der Whisky erhielt einen neuen Namen: »Stonewood«.

Der erste deutsche Whisky kam 1983 aus der fränkischen Whiskydestillerie Blaue Maus in Eggolsheim, die mittlerweile zahlreiche Whiskys im Programm hat.

Ins Ländle hielt der Whisky 1989 offiziell Einzug. Seinerzeit machte sich eine Gesandtschaft des Landesverbands der Klein- und Obstbrenner Nord-Württem-

berg e.V. auf den Weg nach Schottland, unter ihnen der Owener Brenner Christian Gruel (für Zugereiste: »Owen« ist ein altdeutscher Ortsname und wird »Auen« ausgesprochen). Natürlich führte bei dieser Reise kein Weg an den großen schottischen Whiskybrennereien vorbei. Zurück im Ländle fasste Gruel den Entschluss, dass man es auch hier einmal mit dem Edelbrand versuchen könnte. Eine gute Basis an Brennererfahrung war vorhanden. Geeignete Brennapparate standen ebenfalls bereit. Hierbei handelte es sich zwar nicht um die eindrucksvollen großen kupfernen Pot Stills, wie man sie aus schottischen oder irischen Destillen kennt, aber dafür waren kleinere Brennapparate mit kupferner Brennblase vorhanden, ergänzt durch eine sogenannte »Verstärkerkolonne« mit mehreren Glockenböden. So ausgestattet bestand die Möglichkeit, einen feinen, sauberen und qualitativ hochwertigen Brand herzustellen.

Nun galt es, diesen Prozess zu verfeinern und das Destillat in ausgewählten Holzfässern zu besonderer Reife zu führen. Die Lehrjahre begannen, denn um Brenner Markus Zaiser zu zitieren: »Einen guten Whisky herzustellen, ist mehr als



nur einen Kornbrand drei Jahre in ein Holzfass zu legen.«

Wie kam es nun, dass sich gerade in Schwaben so viele Brenner dem Whisky zuwandten? Im deutschen Brennrecht gibt es eine Besonderheit: Es wird zwischen Abfindungs- und Verschlussbrennerei unterschieden.

In aller Kürze erklärt sich der Unterschied wie folgt:

Abfindungsbrennereien sind Klein- und Obstbrennereien, in denen im landwirtschaftlichen Nebenerwerb Obst und zum Teil auch Getreide gebrannt wird. Sie sind auf ein jährliches Kontingent von 300 Litern reinen Alkohols limitiert und streng reglementiert. So durften die Brennblasen maximal über ein Volumen von 150 Litern verfügen und die Verstärkerkolonne nicht mehr als drei Glockenböden haben.

Das Besondere an diesem Recht ist, dass die Brennergeräte nicht unter zollamtlichem Verschluss stehen. Der Brenner meldet die Menge des Materials, das er brennen möchte, beim Zoll an. Die aus dem gemeldeten Obst oder Getreide zu erwartende Menge Alkohol wird im Vorhinein anhand von amtlichen sogenannten Ausbeutesätzen berechnet und dementsprechend versteuert. Ist das jährlich genehmigte Limit erreicht, darf kein weiterer Alkohol gebrannt werden.

Dieses historische Brennrecht, dessen Ursprünge auf das Reichsbranntweinsteuergesetz von 1887 und das daraus folgende Branntweinmonopolgesetz zurückgehen, war auf heimisches Obst und Getreide begrenzt und wurde den Landwirten im süddeutschen Raum seinerzeit eingeräumt, um der Bevölkerung eine zusätzliche Einnahmequelle zu offerieren, dem Staat gute Steuern zu bescheren und die Region wirtschaftlich zu fördern. Zudem blieb durch die Pflege der Streuobstwiesen die Kulturlandschaft erhalten, und in ertragreichen Jahren konnte überschüssiges Obst verarbeitet werden. »Nix verkomme lasse«, eine Maxime des fleißigen Schwaben.

Um dieses Brennrecht zu erwerben, mussten vorgegebene Bedingungen erfüllt sein. So musste der Brenner beispielsweise eine bestimmte Größe landwirtschaftlicher Nutzfläche oder Streuobstwiesen bewirtschaften. Auch die Weitergabe des Brennrechts unterlag strengen Vorschriften.

Die wesentlichen Unterschiede einer Verschlussbrennerei zu einer Abfindungsbrennerei liegen darin, dass eine Verschlussbrennerei nicht auf eine bestimmte Alkoholmenge limitiert ist und der produzierte Alkohol einem höheren Steuersatz unterliegt. Dabei steht das Brenngerät, das größere Ausmaße haben darf als das der Abfindungsbrennereien, unter zollamtlichem Verschluss.

Das bedeutet, dass die Geräte vollständig verplombt sind, sodass kein Alkohol unbemerkt entnommen werden kann. Die Steuer wird nicht wie bei der Abfindungsbrennerei im Vorhinein gezahlt, sondern erst mit Abfüllung und Verkauf, sie bezieht sich somit auf die tatsächlich hergestellte Menge Alkohol. Eine Pflicht zur Bewirtschaftung einer bestimmten Fläche Ackerland oder Obstanzlage besteht hier nicht.

Das Recht der Abfindungsbrennerei wurde bis Ende 2017 hauptsächlich in Baden-Württemberg und Franken vergeben. Durch diese Historie bedingt ist die Zahl der Klein- und Obstbrenner im Süden der Republik relativ hoch. Da es hin und wieder Jahre gibt, in denen die Obsternte schlecht ausfällt, wurde in diesen Jahren das erlaubte Alkoholkontingent mit Getreidebränden aufgefüllt, sofern



Plombe an einer Verschlussbrennerei



*Destillerie Bosch
Edelbrand arbeitet
mit zwei Brenn-
blasen für Rau-
und Feinbrand.*

der Brenner die entsprechende Genehmigung besaß. Schlussendlich folgte um das Jahr 1989 die Erweiterung der Produktpalette vom einfachen Kornbrand zum ersten Whisky in Schwaben.

Das Branntweinmonopolgesetz wurde zum 31.12.2017 aufgehoben. Die steuerlichen Regelungen sind seither im Alkoholsteuergesetz festgeschrieben. Die Möglichkeit des Erwerbs eines Brennrechts für eine Abfindungsbrennerei wurde auf das gesamte Bundesgebiet ausgeweitet, sodass es zukünftig auch kleinere Brennereien im Norden oder Osten Deutschlands geben kann.

Nicht gesetzlich festgelegt ist übrigens, ob es nun »Whisky« oder »Whiskey« heißen muss. Seine Ursprünge hat das Wort »Whisky« im Gälischen. Es leitet sich von »uisge beatha« ab, was so viel bedeutet wie »Wasser des Lebens«. Im Laufe der Zeit entstanden Zwischen-

SinGold Destillerie



formen wie beispielsweise »usky«, woraus schlussendlich der heute bekannte »Whisky«/»Whiskey« wurde. In der europäischen Spirituosenverordnung wird beides genannt: »Whisky« oder »Whiskey«. Die Vorschriften sind dieselben. Der Unterschied liegt wohl im Herkunftsland: Die Schotten brennen Whisky, die Iren gönnen sich ein »e« – Irish Whiskey. Nach bisher unbelegter Überlieferung kam dieses »e« allerdings erst Anfang des 20. Jahrhunderts hinzu, um sich vom schottischen Nachbarn zu unterscheiden. Fliegt man über den großen Teich, trinkt man in Kanada Whisky und in den amerikanischen Bundesstaaten Whiskey. Im Rest der Welt ist es mal so, mal so. Der Schwabe passt sich der schottischen Sparsamkeit an und schreibt sich (meistens) ohne »e«.

Auf Ihrer Reise mit diesem Buch durch Schwaben werden Sie kleinste, kleine und mittelgroße Abfindungsbrennereien kennenlernen, aber auch große Verschlussbrennereien. Die Vielfalt ist immens – sowohl bei den Brennereien als auch bei den produzierten Whiskys. Der Schwabe zeigt sich seinem Ruf entsprechend innovativ und experimentierfreudig. Neben dem klassischen Single Malt aus Gerste finden sich Malts aus Roggen sowie Grain Whiskys aus beispielsweise Weizen, Roggen oder Dinkel.

Seien Sie neugierig und aufgeschlossen – es gibt viel zu entdecken.

'S ISCH KOI MOSCHD – WHISKYHERSTELLUNG

Schwäbischer Whisky? Ist das Most? Mit dieser Frage sahen sich die schwäbischen Whiskybrenner in den Anfängen häufig konfrontiert. Und: Nein, es ist nicht die humorvolle Bezeichnung für den im Süden Deutschlands aus Obst hergestellten traditionellen Most, sondern es handelt sich tatsächlich um einen Getreidebrand.

Gemäß Spirituosenverordnung der Europäischen Union darf ein Destillat als Whisky bezeichnet werden, das folgende Bedingungen erfüllt:

- > eine oder mehrere Destillationen der Maische aus Getreide (gemälzt oder volles Korn)
- > Verzuckerung durch natürliche Enzyme
- > Vergärung mit Hefe
- > mindestens drei Jahre im Holzfass (max. 700 Liter) gelagert
- > Mindestalkoholgehalt von 40 %
- > nicht gesüßt oder aromatisiert



In der Praxis teilt sich der Herstellungsprozess in mehrere Schritte. Als Erstes steht die Entscheidung für das verwendete Getreide. Für einen Single Malt wird gemälztes Korn – in der Regel Gerste – verwendet. Ein Grain Whisky wird aus dem ungemälzten Korn hergestellt, beispielsweise Weizen, Dinkel oder Roggen, aber auch ältere Sorten wie Emmer oder Einkorn sind möglich.

Ob gemälztes oder ungemälztes Korn – folgende Schritte müssen durchlaufen werden, um aus dem Korn einen Whisky zu kreieren: