

Da gerät selbst der Schotte ins Staunen

Studenten lassen an einem geheimen Ort bayerischen Whisky für die „Laho“ brennen

Von Andrea Neu

Premiere in Landshut: Zwei Studenten der Hochschule, Benjamin Schwiewagner und Christoph Solka, lassen einen Whisky brennen. Dafür haben sie das Unternehmen „Landshut Malts & Spirits“ gegründet. 2017, also gerade rechtzeitig zur Laho, soll der Single Malt fertig gereift sein. Whisky wird in Schottland als „Wasser des Lebens“ hoch geschätzt. Aber auch in Bayern gibt es heute bereits an die 20 Destillieren, die sich an den jahrhundertalten Traditionen der Schotten und Iren orientieren. In einer davon reift der Whisky der beiden Landshuter Studenten.

Die Idee

Die Idee stammt von Benjamin Schwiewagner, der selbst begeisterter Genießer von Whisky ist. „Man kann sich beim Whiskytrinken Zeit nehmen, um die Aromenvielfalt aufzunehmen und auch die Geschmacksnuancen zu entschlüsseln.“ In gemütlicher Gesellschaft schmecke er noch viel besser. Der Denkanstoß, einen eigenen Whisky brennen zu lassen, kam durch das Pilotprojekt „Unternehmerische Kompetenzen“ der Fakultät Betriebswirtschaft an der Hochschule. Den beiden Studenten ist es gelungen, die Gründung ihres eigenen Unternehmens bereits im April abzuschließen, als der Whisky seinen Reifungsprozess beginnen durfte. „Das musste alles ziemlich schnell gehen, damit er genug Zeit zum Reifen hat“, sagt Schwiewagner. Einfach sei es allerdings nicht gewesen, das Rohdestillat, den Whisky-Rohstoff sozusagen, für zwei ganze Fässer zu bekommen. Viele Brennereien sind Kleinbetriebe, die wegen einer Kontingentsbegrenzung oft nicht mal ihre eigene Nachfrage decken können. „Das Interesse an deutschem Whisky ist in den letzten Jahren enorm gestiegen“, sagt Schwiewagner.

Der Single Malt

Bei dem Landshuter Whisky handelt es sich um Single Malt. Das bezeichnet die hochwertigste Form von Whisky: aus 100 Prozent gemälzter Gerste und aus nur einer

Brennerei. Der Begriff „Single“ trennt beim Whisky also die „Spreu vom Weizen“ und sagt aus, dass die Qualität erstklassig ist. Damit dies garantiert werden kann, haben Schwiewagner und Solka die Verantwortung für das Brennen und Lagern ihres Single Malts einer renommierten Brennerei in Bayern übergeben. Wo genau die Fässer aus ehemaliger Sherry-Belegung lagern, ist allerdings geheim.

Rechtzeitig zur Laho

Bis der Whisky lang genug gereift ist, um ihn in seiner ganzen Aromenvielfalt genießen zu können, dauert es genau drei Jahre. Rechtzeitig zur Landshuter Hochzeit 2017 soll er in der Stadt verkauft werden. Der Termin ist kein Zufall, denn auch das Etikett, das die Studenten selbst entwerfen, wird aller Voraussicht nach mit der Landshuter Hochzeit tun haben. Zu den bisherigen Buchskranzerln, Zimbernern und Fahnen wird es 2017 da-

her ein neues, exklusives Souvenir zur Laho geben – den Whisky von den beiden Studenten. Die Entscheidung dürfte den Käufern jedoch nicht leicht fallen, da sie zwischen zwei verschiedenen Sorten wählen können. „Es wird einen normalen Whisky und einen aus torfgeräuchertem Malz geben“, sagt Solka. Der Geschmack, den auch die Fässer abgeben, sei sehr vielfältig. Er reiche von fruchtig über leicht nussig bis malzig. Je nachdem, auf welche Geschmacksnuance man sich konzentriere und wie ausführlich man diese zu erschmecken versuche. Wenn man an einer ungefähr vier Wochen im Fass gelagerten Probe schnuppert, stellt man fest, dass diese bereits sehr fruchtig und malzig riecht. Besonders auffällig ist die Farbe des Destillats: Karamell, wie bei einem fertigen Whisky.

Die Zahl der Flaschen wird stark limitiert sein, wobei es darauf ankommt, wieviel natürlicher Schwund sich über die Jahre des Reifungsprozesses ergibt. Da Holz

ein natürlicher Rohstoff ist, dehnt es sich bei Temperaturschwankungen aus beziehungsweise zieht sich zusammen. Ein Teil der Flüssigkeit verdunstet über die Jahre, der sogenannte „Angel's Share“.

Endspurt

Whiskybegeisterte, Sammler und Landshuter Unternehmen, die den Whisky als Werbegeschenke während der Landshuter Hochzeit nutzen wollen, müssen also schnell sein. „Wir freuen uns schon, wenn wir in drei Jahren unseren Whisky in den Regalen und Schaufenstern der Geschäfte sehen können“, sagt Solka. Unterstützung bei ihrem Projekt bekommen die beiden Studenten von Dr. Bernd Mühlfriedl, der als Professor für Unternehmensgründung den beiden Neueinsteigern im Whiskygewerbe zur Seite steht, sowie von Kathrin Barth und Alexander Zendeibach vom IDEE Gründerzentrum an der Hochschule Landshut.



Benjamin Schwiewagner (links) und Christoph Solka sind stolze Besitzer der beiden Whisky-Fässer, die bis 2017 reifen dürfen. (Foto: pr)