

Was die Schotten können, können die Bayern schon lange

Studenten lassen Single Malt Whisky für Landshut brennen

Interview von Andrea Neu

Mal was ganz anderes: Zwei Studenten der Hochschule Landshut, Benjamin Schwiewagner und Christoph Solka, lassen für die Stadt einen eigenen Single Malt Whisky brennen, der drei Jahre lang in Eichenfässern aus ehemaliger Sherry-Belegung reifen darf. 2017, rechtzeitig zur Landshuter Hochzeit, soll er fertig sein. Dafür gründeten sie das Unternehmen „Landshut Malts & Spirits“ und wurden Experten für das Thema Whisky-Genuss. Wie sie auf diese Idee kamen und was sie unter Genuss verstehen, erzählen sie im Landshuter.



Landshuter: Wie seid ihr auf das Thema Whisky aufmerksam geworden?

Schwiewagner: Durch Zufall bin ich auf einen Artikel über Whisky-Sammeln gestoßen und habe mich aufgrund dessen näher damit beschäftigt. Da das bloße Sammeln aber eher langweilig ist, wollte ich auch wissen, wie das alles so schmeckt und war schnell begeistert. Aus einem Naturprodukt eine solche Aromenvielfalt zu gewinnen, ist unglaublich.

Solka: Ich habe schon vorher ab und an gerne Whisky getrunken, ihn allerdings erst durch Benjamin so richtig schätzen gelernt und das breite Spektrum dahinter entdeckt.

Wie seid ihr auf die Idee gekommen, ein Unternehmen zu gründen?

Schwiewagner: Fasziniert hat mich das schon als kleiner Junge. Betriebswirtschaft war schon immer meins. Der Funke der Überzeugung kam bei mir im ersten Semester auf, als unser Professor Dr. Bernd Mühlfriedel das neue Pilotprojekt „Unternehmerische Kompetenzen“ ankündigte. Dabei geht es darum, ein eigenes Unternehmen zu gründen. Spannende Sache, dachte ich mir. Nur die Idee fehlte noch, war dann aber nach ein bisschen Überlegen und einem Dram Whisky schnell gefunden. Die eigentliche Durchführung fand dann aber außerhalb des Projekts statt, da die Fässer abgefüllt werden und das Unternehmen deshalb sofort gegründet werden musste. Dennoch erhalten wir viel Unterstützung von der Hochschule.



Wann werden die Landshuter Fässer abgefüllt?

Das wird im Frühsommer 2017 sein, kurz vor der LaHo. Da kommen natürlich viele Touristen in die Stadt. Gerne nimmt man dabei zur Erinnerung an die vielfältigen Eindrücke Souvenirs oder Geschenke mit nach Hause. Vor allem Buchskranz sind ein heiß begehrtes „Mitbringsel“. Als Alternative zu den bald verwelkten Blumengestecken gibt es noch Zinnbecher. Doch dafür braucht man natürlich einen wohl-schmeckenden Inhalt. Hier kommen wir ins Spiel.

Was bedeutet denn Single-Malt-Whisky eigentlich?

Single bedeutet, dass der Whisky aus nur einer Brennerei kommt und Malt heißt, dass er ausschließlich aus Gerste destilliert wird.

Wie wird der Landshuter Whisky schmecken?

Schwiewagner: Dabei gibt es eine kleine Besonderheit. Wir haben zum einen ein herkömmliches Whisky-Rohdestillat, zum anderen aber auch ein leicht rauchiges Destillat (peated) extra für Landshut anfertigen lassen. Dabei wird das Malz über Torffeuer gedarrt. Das ist in Deutschland relativ selten. Die Intensität haben wir bewusst leicht rauchig gewählt. Es braucht also niemand Angst haben, dass der Whisky wie eine Zigarette schmeckt. Es ist ein feiner Lagerfeuerrauch, ähnlich wie bei geräuchertem Schinken, dazu eine malzige Note und viel Süße. Das normale Destillat fällt ähnlich süß und malzig, dabei aber noch schön fruchtig aus. Mit den Jahren der Fassreifeung kommen natürlich noch die Aromen des Fasses hinzu. Viel Süße, Vanille, Honig und Trockenfrüchte, aber auch Nüsse und Würze sind aufgrund der Oloroso-Sherry-Fässer aus amerikanischer Weißbeiche mit einem langen Abgang zu erwarten. Insgesamt dürfte damit also für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Destillation

Gemälzte Gerste wird unter Zugabe von Hefe vergoren. Dabei wird ein Alkoholgehalt um die 6 bis 10 % vol. erzielt, vergleichbar mit einem starken Bier ohne Hopfen. Destilliert wird dann meist zweifach in kupfernen Brennblasen.

Welche Zielgruppe wollt ihr erreichen?

Genießer und Sammler, aber auch Unternehmen, die auf der Suche nach hochwertigen und ausgefallenen Kundengeschenken sind. Früh dran zu sein lohnt sich aber. Die Flaschen werden stark limitiert sein.

Was macht den Genuss von Whisky aus?

Whisky ist für mich ein Getränk der Entschleunigung. Man muss sich Zeit nehmen, alle Aromen zu erschmecken und zu entschlüsseln. Bei einem kleinen Glas Whisky vergehen schon mal 20 bis 30 Minuten. Single Malt Whisky ist kein billiges Partygetränk und man gibt sich damit auch nicht die Kante. Die Qualität ist sehr wichtig. Das ist vergleichbar mit gutem Essen im Gegensatz zu Fast Food. Zum Sattwerden taugt beides, aber das Geschmackserlebnis hat man nur bei der Sterneküche.



Fassreifung

Das Rohdestillat wird mit circa 50 bis 65 % vol. in Eichenfässer gefüllt und mindestens drei Jahre gelagert. Durch die Holzporen der Fässer verdunsten pro Jahr Flüssigkeit und Alkohol. Man nennt diesen Verlust den „Anteil der Engel“ („angels' share“)

Was ist euer persönlicher Lieblingswhisky neben eurem eigenen?

Solka: Ich persönlich mag eine torfig rauchige Note bei Whisky besonders gern.

Schwiewagner: Einen Lieblingswhisky habe ich nicht. Ich genieße die Vielfältigkeit der verschiedenen Sorten und probiere gern neue aus. Ähnlichkeiten gibt es bei Single Malts kaum und so ist jeder ein neues Geschmackserlebnis.

Flaschenabfüllung

Nach Ende der Reifezeit wird der Whisky mit Wasser auf Trinkstärke von in der Regel 40 bis 46 % vol. verdünnt und in Flaschen abgefüllt.

VORWEG GEHEN

RWE SmartHome SICHERHEITSPAKET

- ✓ RWE SmartHome Zentrale
- ✓ RWE SmartHome Bewegungsmelder
- ✓ RWE SmartHome Rauchmelder
- ✓ RWE SmartHome Tür- & Fenstersensor

AXIS Überwachungskit

- ✓ 4 x AXIS M1014 HDTV Network Camera
- ✓ 1x AXIS Camera Companion



BADI

SOFTWARE & EDV-SYSTEMBERATUNG GMBH

Neue Bergstraße 14 · 84036 Landshut
Telefon: +49 (871) 96 56 55-0
info@badi.de · www.badi.de