

Landshuter

Stadtmagazin



Hochzeitsfieber

LAHO-
Spezial

Traditionen zusammengebracht

Der Hochzeits-Whisky

Zwei Studenten stellen eine Sonderedition her von Yvonne Schmid

Whisky-Tasting, Whisky-Diner, Whisky-Rasur, Whisky als Geldanlage: Die goldene Spirituose ist Kult und Trend gleichermaßen. Zwei Studenten der Hochschule Landshut hatten vor gut drei Jahren die Idee, eigens zur Landshuter Hochzeit einen Single Malt zu brennen. In zwei Sherry-Fässern à 225 Liter reift der Whisky des 27-jährigen Benjamin Schwiewagner und des 26-jährigen Christoph Solka seitdem heran. **Zwei Sorten der „Sonderedition Landshut“ soll es pünktlich zur Laho geben: Einen klassischen Whisky und einen rauchigen, der mit torfgeräuchertem Malz hergestellt wurde.** Noch im Mai sollen sie abgefüllt werden, damit sie ab Juni in den Geschäften erhältlich sind. Der Vertrieb ist noch in Planung.

Doch passt Whisky überhaupt zur Laho? „Whisky ist per se historisch“, sagt Schwiewagner. Erstmals dokumentiert wurde der Begriff im 14. Jahrhundert. Der Ursprung ist umstritten und liegt in Irland oder Schottland. Bei einer Schottlandreise wurde Solkas Interesse für Whisky geweckt. Auch Schwiewagner ist leidenschaftlicher Großbritannien-Fan und wurde durch einen Zeitungsartikel auf das Getränk aufmerksam. Schnell war er begeistert von der Aromenvielfalt. Whisky ist Genuss, da

sind sich beide einig. Ihre Leidenschaft hat sie an der Hochschule zusammengebracht, wobei Solka rauchige Abfüllungen bevorzugt, wohingegen Schwiewagner gerne verschiedene Sorten testet.



Dass die Betriebswirtschafts-Studenten das Traditionstrank speziell zur ebenso geschichtsträchtigen Laho brennen, war zunächst Zufall und wurde durch ein Projekt an der Hochschule angestoßen. Da beide große Whisky-Fans sind, kam Ihnen beim Blick in den Kalender die Idee, aus ihrer Leidenschaft ein Unternehmen zu machen. **Drei Jahre muss Whisky mindestens reifen – das war genau die Zeitspanne bis zur nächsten Laho-Aufführung.**

**Weißes Bräuhaus
zum Krenkl**



Ihr bayerisch, gutbürgerliches Restaurant
im Herzen von Landshut

Täglich ab 9.30 bis 24 Uhr geöffnet – ohne Ruhetag
täglich warme Küche ab 11 bis 22 Uhr
Altstadt 107 · 84028 Landshut
Tel. 0871 / 2 48 01 · Fax 0871 / 27 30 85

Landshuts größte Auswahl an Whiskys



HUMIDOR
CIGARREN WHISKY
TABAK & MORE
Lanestadt

Neustadt 527 • LA • www.humidor-landshut.de

Im April 2014 gründeten sie schließlich ihr Unternehmen „**Landshut Malts & Spirits**“. Der Reifeprozess des Whiskys konnte beginnen. Dieser lagert in Eichenfässern, die zuvor sechs Jahre mit Sherry belegt waren. „Die ideale Geschmackskomponente“, findet Schwiewagner, da das Sherry-fass dem Whisky eine fruchtige Note verleiht.



Der Tof, den die Studenten für ihren Whisky verwendet haben, stammt aus Schottland. Eine Besonderheit ihrer Kreation ist die Idee, einen rauigen Whisky in einem Sherryfass reifen zu lassen. „Das ist in Deutschland selten der Fall“, sagt Schwiewagner.

Christoph Solka

Riecht man an den Proben, die die Studenten im Verlauf des Reifeprozesses genommen haben, erkennt man, wie sich die Aromen entwickelt haben – vom reinen Schnaps zu einer **sanften Mischung aus fruchtig-malzigen, süßen und herb-vollmundigen Noten**. Die Flüssigkeit, die anfangs blass-gelb war, hat ein sattes Kara-mellgold angenommen. Je nach Sorte unterscheiden sich die Geschmacksnuancen deutlich.

Den Studenten war es daher wichtig, eine renommierte Destillerie zu finden, die ihren Single Malt brennt und lagert. Mehrere Monate besuchten sie verschiedene Brennereien bis sie fündig wurden. Wo die Fässer lagern, geben sie nicht preis. Aber: „Es ist ein bayerischer Highland-Whisky“, sagt Schwiewagner. Das Ergebnis ist genauso wie sie sich ihren Whisky vorgestellt hatten. „Er schmeckt richtig gut. Ich bin mit der Qualität sehr zufrieden“, sagt Solka.

Die Studenten haben in den vergangenen Monaten viel Arbeit und Zeit in das Projekt gesteckt. Wo und wie soll der Whisky präsentiert werden, wer ist daran interessiert und wie soll das Etikett aussehen? Bei Letzterem holten sie sich Unterstützung von einer Illustratoren und einer Grafikerin aus der Region. Wie das Logo aussehen wird, wollen sie aber noch nicht verraten. Nur so viel: „Es wird mit dem historischen Stadtgeschehen zu tun haben.“ Schwiewagner und Solka sind gespannt, wie ihr Whisky bei den Landshutern ankommt. Und auch zu den üblichen Souvenirs – Buchs-kranzeli oder Zinnbecher – biete der Whisky Abwechslung. Außerdem braucht der Becher bei der Laho auch Inhalt“, sagt Schwiewagner, der dennoch für ihren Whisky zum Glas rät. Da Ihnen das Projekt viel Spaß gemacht hat, wollen sie einen Teil für eine mögliche weitere Abfüllung zurückhalten.

Für Solka, der aus Fürstenzell stammt, ist es übrigens die erste Laho, die er miterlebt. „Ich

bin schon extrem gespannt.“ Der Landshuter Schwiewagner ist ihm da schon voraus. Mitgemacht hat er zwar noch nie, „aber ich bin sehr geschichtsinteressiert.“ Karten für die Ritter-spiele hat er sich gesichert. Und: Die Umzüge schaue ich mir immer an.“ Das soll auch dieses Mal nicht anders sein, nur dass er, Solka und andere Besucher dabei auf den Tribünen ein Glas ihres Whiskys trinken können.



Landshuter Hochzeit

Dittrichm Specials:

- 0,5 l Augustiner 2,50 €
- 0,5 l Weinschorle 4,00 €
- 0,5 l Cuba Libre 4,50 €
- Sonderrabatt für Kostümierte

Laho Öffnungszeiten:
Mo - Sa ab 18 Uhr

Sky Sportbar

Erleben Sie Bundesliga & Champions League live:
1 Leinwand + 3 Fernseher

Wochen

Pub Quiz ab 21 Uhr

Donnerstag

Happy Hour
– all night long –
Longdrinks ab € 4

Freitag

Streitags
live Musik ab 21.30 Uhr
– Eintritt frei –

RESIDENZ-CAFE – im Herzen von Landshut!

Für Sie ist nur unser Bestes gut genug!

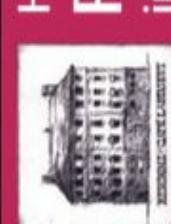
Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag:	9.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	13.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Montag Ruhetag!	

Bei schönem Wetter auch im Residenzhof und in der Altstadt.

Besuchen Sie während der LAHO auch unseren Biergarten der besonderen Art:

HERZOG'S LUSTGARTEN
– buchbar für Events aller Art –



Herzlich willkommen im RESIDENZ-CAFE – im Herzen von Landshut!

Für Sie ist nur unser Bestes gut genug!

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Sonn- und Feiertag: 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Montag Ruhetag!

Bei schönem Wetter auch im Residenzhof und in der Altstadt.

Besuchen Sie während der LAHO auch unseren Biergarten der besonderen Art:

HERZOG'S LUSTGARTEN
– buchbar für Events aller Art –

Herstellung

Die Whisky-Herstellung unterliegt strengen Auflagen: **Das Destillat muss laut EU-Norm mindestens drei Jahre in Holzfässern reifen.** Außerdem darf die Spirituose nicht gesüßt oder mit Zusätzen aromatisiert werden. Um dem Whisky ein Aroma zu verleihen, werden bevorzugt alte Bourbon-Fässer aus den USA

oder Sherry-Fässer aus Spanien verwendet. Ein Single Malt erfüllt zwei Bedingungen: Er stammt aus einer einzigen Brennerei und ist **kein Verschnitt aus mehreren Whiskyarten.** Außerdem wird ausschließlich gereifte Gerste verwendet. Der Zusatz "Single Malt" ist ein Qualitätsprädikat.

Limitierung

Es wird etwas mehr als 1000 Flaschen des Laho-Whiskys geben. Somit dürfte er auch für Sammler interessant sein. Die Abfüllmenge ist unter anderem abhängig davon, wie viel Schwund sich durch den Reifeprozess ergibt. Ein Teil der Flüssigkeit verdunstet, der sogenannte „Angel's Share“. Abgefüllt wird der Whisky in **0,2- und 0,4-Liter-Flaschen.** Die kleine Flasche soll zwischen **25 und 30 Euro** kosten, die große zwischen **50 und 60 Euro.**



Verkostung

Whisky kann wie ein guter Rotwein gerne **ein paar Minuten im Glas verbringen.** Durch den Kontakt mit Sauerstoff werden viele **Aromen freigesetzt.** Will man Whisky mit allen Sinnen genießen, sollte man erst daran **riechen**, denn der Geruchssinn kann mehr Eindrücke erfassen als der Geschmackssinn.

Aroma und Geschmack

Die zwei Sorten der "Sonderedition Landshut" unterscheiden sich deutlich. Ähnlich ist aber der Alkoholgehalt, der bei etwa 42 Prozent liegen wird. Die Aromen verändern sich, wenn man den Whisky mit etwas Wasser verdünnt.

Was riecht man?

Der "Normale": Häferkekse, Vanille, Karamell, Honig, Mandel, Marzipan, Zimt und Wiese. Die Sorte besticht durch ihre **Leichtigkeit.**

Der "Rauchige": Dunkle Schokolade, Erde, Tabak, Zimt, Waldhonig, Trockenfrüchte und Kamineuer. Er hat auch eine maritime Note. Schwiewanger beschreibt ihn so: „**Er ist süß und dunkel.** Die Aromenvielfalt ist enorm.“

Benjamin Schwiewagner



Weitere Informationen gibt es unter www.landshut-whisky.de. Dort gibt es auch ein Kontaktformular, durch das man sich benachrichtigen lassen kann, wenn die Abfüllung verfügbar ist.

Genau mein Ding. Der neue Genesis II.



Unser Onlineshop:



mit unserem Grillkonfigurator:
www.find-deinen-grill.de

Grimm KG Landshut · Altstadt 252
Grimm GmbH Freising · Obere Hauptstr. 17
www.mein-grimm.de

Genuß
Kochen
Tafeln
Schenken

grimm

Kochen
Tafeln

Schenken