



Confrérie de l'Ordre des Tasse Whisky Ecossais - Suisse
Brotherhood of Scotch Whisky Tasters
 Branch Zürich

3020 – das Himmelfahrtskommando

In der Schweiz gehören sie zwar nicht zum täglichen Bild im Straßenverkehr, aber man sieht sie noch gelegentlich – Störbrennereien! Während die mobilen Brennanlagen früher mit Pferdegespannen von Hof zu Hof gezogen wurden, sieht man sie heutzutage gelegentlich mal an einem Traktor hängen. Aber was hat so eine Brennanlage an einem Helikopter zu suchen?

Es ist nun schon 3,5 Jahre her, dass die mobile Anlage von Urs Lüthy aus Muhen an einen ungewöhnlichen Brennplatz transportiert wurde. Bis dato hatte er schon an vielen Orten destilliert, auf Volksfesten, in Fußgängerzonen und jedes Jahr im Eingangsbereich des Luzerner Whisky-Schiffs. Und es war auch Röne Gebhard, der Veranstalter dieses jährlichen Festivals, der sich einen ungewöhnlichen Whisky für sein 10-jähriges Jubiläum wünschte und deshalb mit Urs Lüthy eine kuriose Idee entwickelte. Und so kam es, dass am 30. Juni 2012 die kupferblitzende Anlage mit den zwei Brennkesseln an einem Helikopter hing. Vorsichtig wurde sie aus dem Obwaldner Engelberg bis zur Bergstation der Titlis-Seilbahn in 3.020 Metern Höhe gehoben. Die auf einen Zugwagen fest montierte Anlage wiegt rund 1,8 Tonnen, ein hohes Gewicht, das in der dünnen Luft der Höhe schnell zu viel sein kann für einen Lastenhelikopter. Deshalb wurde die gute Thermik der Morgenstunden genutzt und schon kurz nach 7 Uhr abgehoben.

Die Störbrennerei, die bereits rund 100 Jahre alt ist, wurde extra für den Betrieb in zugigen Höhen modi-

fiziert und von der üblichen Holzbefuerung auf eine Gasheizung umgestellt. Nachdem die Anlage vom Helikopter in der Nähe der Bergstation abgesetzt und die Höhe von 3.020 m.ü.M. per GPS-Messung bestätigt wurde, konnte Urs Lüthy mit der eigentlichen Arbeit beginnen. Da er mit jedem Brennvorgang nur ca. 30 Liter Destillat erzielen kann, insgesamt aber rund 400 Liter benötigt wurden, um zwei Fässer zu befüllen, standen ihm mehrere Brennvorgänge bevor.

Die Tücke liegt dabei bekanntlich im Detail. Zunächst waren es widrige Wetterverhältnisse, die „Herrn Lüthy“ den Betrieb seiner Anlage unmöglich machten. Ein Gewitter und starker Wind, der die Brennkessel immer wieder abkühlen ließ, waren genügend Anlass, um die Störbrennerei in einen geschützteren Winkel zu ziehen. Und auch an den geringen Luftdruck muss sich ein Destillateur erst gewöhnen, denn auf 3.020 m ü.M. Höhe liegt der Siedepunkt während der Destillation rund 8,5°C niedriger als auf dem von Urs Lüthy gewohnten Level in Muhen im Kanton Aargau.

Während in der Höhe Liter um Liter frisches Destillat gewonnen wurde, konnten interessierte Beobachter die Vorgänge per Live-Cam beobachten und sich per Vorbestellung schon mal eine Flasche sichern.

Der Whisky, der in den ersten Juli-Tagen des Jahres 2012 destilliert wurde, ist ein klassischer Single Malt. Die Gerste stammt aus der Schweiz, und auch bei der Herstellung hat man auf regionale Besonderheiten



Rücksicht genommen. Das Wasser, mit dem eingemischt und das Destillat kurz vor der Fasslegung etwas verdünnt wurde, ist Quellwasser aus der Titlis-Region. Insgesamt wurden zwei Fässer belegt, ein Ex-Bourbon-Fass und ein Barrique-Fass, das vordem mit dem Süßwein Amigne, einer Schweizer Spezialität aus dem Wallis, belegt war.

Zum diesjährigen 10. Jubiläum des Luzerner Whisky-Schiffs wird zunächst nur das Barrique-Fass abgefüllt. Das Bourbon-Barrel darf noch ein wenig weiter schlummern und einem bislang ungewissen Abfüllungsdatum entgegensehen. Der Vorverkauf der auf knapp 400 Flaschen streng limitierten Jubiläumsabfüllung ist schon lange abgeschlossen, und es wird wohl nur noch einige wenige Glückliche geben, die noch eine Flasche ergattern können. Wie viele andere limitierte Abfüllungen wird wohl auch diese in den seltensten Fällen getrunken werden, sondern ihr Dasein hauptsächlich in den Regalen stolzer Sammler verbringen.

Wer sich schon früh genug für den Kauf einer Flasche entschlossen hatte, wird eine außergewöhnliche Rarität sein eigen nennen dürfen. Die Herstellung auf 3.020 m.ü.M. hat nämlich nicht nur dem Whisky seinen Namen gegeben, sondern auch zu einem Eintrag ins „Guinness Book of Records“ geführt. ()

Julia Nourney
für COTWE Zürich

Die „Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecosais“ COTWE (Brotherhood of Scotch Whisky Tasters) wurde, ausgehend vom Mutterland Schottland, im Jahr 1965 in Frankreich gegründet. Drei Jahre später lancierte ein Kreis begeisterter Freunde in Genf das erste Komitee der Schweiz. Im Jahr 2000 wurde der Zweig Zürich ins Leben gerufen und 2009 der in Bern. Die Vereinigung verfolgt keine kommerziellen Interessen und engagiert sich sowohl für den schottischen Whisky wie auch für die Kultur, die ihm umgibt.

Informationen zu den Aktivitäten der Branche Zürich unter www.cotwezh.ch.

COTWE Zürich

Hinterburg 10
8232 Merishausen
www.cotwezh.ch

