

Die Welt des **WHISKYS** im Heckengäu



Zwischen Malzmahlwerk, Maischetank und Brennblasen – ein Tag mit dem Destillateur Leonard Wilhelm in Gechingen

Jetzt gibt es ihn bald, den Hortar Single Malt, die Königsklasse der Whiskys. Drei Jahre warteten Liebhaber auf die golden schimmernde Flüssigkeit aus den Eichenfässern von Leonard Wilhelm, der so viel verät: „Der Hortar Single Malt Whisky hat eine kräftige Holznote.“ Sein Finish bekommt der Whisky von den Amaro-Fässern aus Italien. Bei den Whisky-Tagen Ende Oktober darf dann endlich probiert werden.

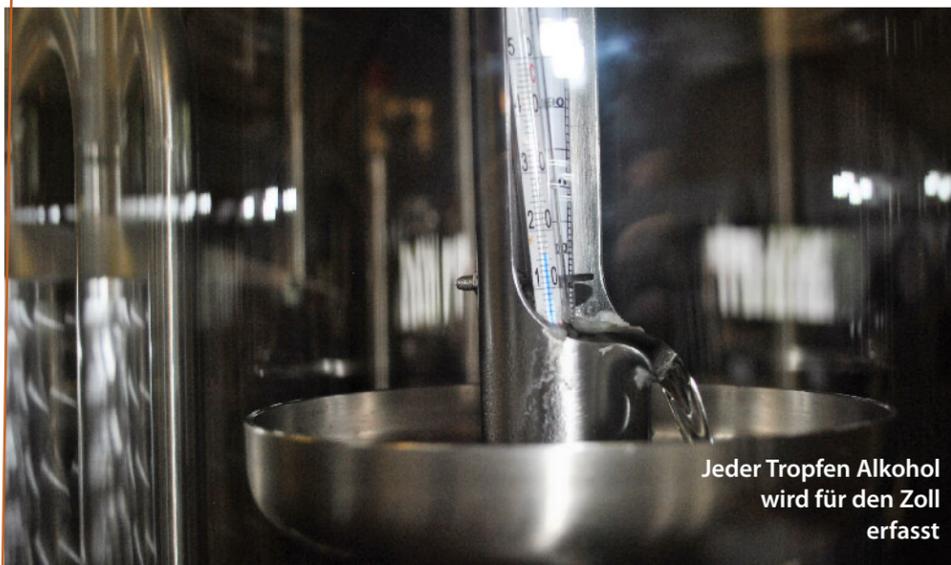
Alkohol verflüchtigt sich bei 78 Grad

Leicht malzig duftet es aus dem Edelstahlbehälter mit der Mischung aus Braugerste und Wasser, die seit einigen Stunden vor sich hin siedet. Die sogenannte Maische wird auf über 60 Grad erhitzt. Während diesem Prozess wandeln die Enzyme im Malz die enthaltene Stärke in Zucker um. „Durch die Wärme keimen die Körnchen etwas an“, erklärt Leonard Wilhelm, während er ein paar davon prüfend durch seine Hand rieseln lässt. Kiloweise lagert die „Rauch-Gerste“ unterm Dach seiner Brennerei. „Sie schmeckt leicht nach Schinken“, weiß der junge Geschäftsführer. Gleich ein paar Sack Gerste, rund 400 Kilogramm, kommen in den Maischebehälter.

Wenn die Maische abgekühlt ist, kommt das Hefegranulat dazu. Vier Tage haben die Pilze dann Zeit, um den >>



Auf über 60 Grad wird die Maische erhitzt



Jeder Tropfen Alkohol wird für den Zoll erfasst



Beim Whisky-Workshop wird die Herstellung genau erklärt



Im Vinometer wird der Alkoholgehalt bestimmt

» Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umzuwandeln. Da der Whiskybrenner bei seinen Destillationslehrgängen den gesamten Herstellungsprozess zeigen möchte, hat er vorgesorgt: In der blanken Kupferbrennblase blubbert und schäumt bereits die vergorene Maische für den ersten Destillationsgang – den Rohbrand. Beim Erhitzen verdampft der Alkohol, der sich bereits ab 78 Grad verflüchtigt. Abgekühlt und kondensiert fließt dieser dann als feiner Strahl direkt in die Grobbrandfässer im Keller. Nicht ohne vorher durch ein geeichtes Zählwerk zu laufen, denn jeder Liter reinen Alkohols wird für den Zoll erfasst – zur Ermittlung der Alkoholsteuer.

Auf einer Reise kam die zündende Idee

Auf einer Reise nach Irland und Schottland lernte der Gechinger die Whiskyherstellung schätzen. Die Idee einer eigenen Brennerei setzte sich so fest, dass er 2016 – nach Abschluss seines Betriebswirtschaftsstudiums – die Heckengäu-Brennerei eröffnete. „Da niemand von einer Abfindungsbrennerei leben kann, habe ich mich für



Die Eichenfässer fürs Finish kommen aus Italien



Drei Jahre muss ein Single Malt Whisky lagern

die Verschlussbrennerei entschieden“, erklärt Leonard Wilhelm. Die Idee fand auch beim Ausschuss des Europäischen LEADER-Programms Anklang, der das Projekt unterstützt. Bisher macht er fast alles alleine: Einkauf, Produktion, Abfüllung, Etikettierung und die Vermarktung.

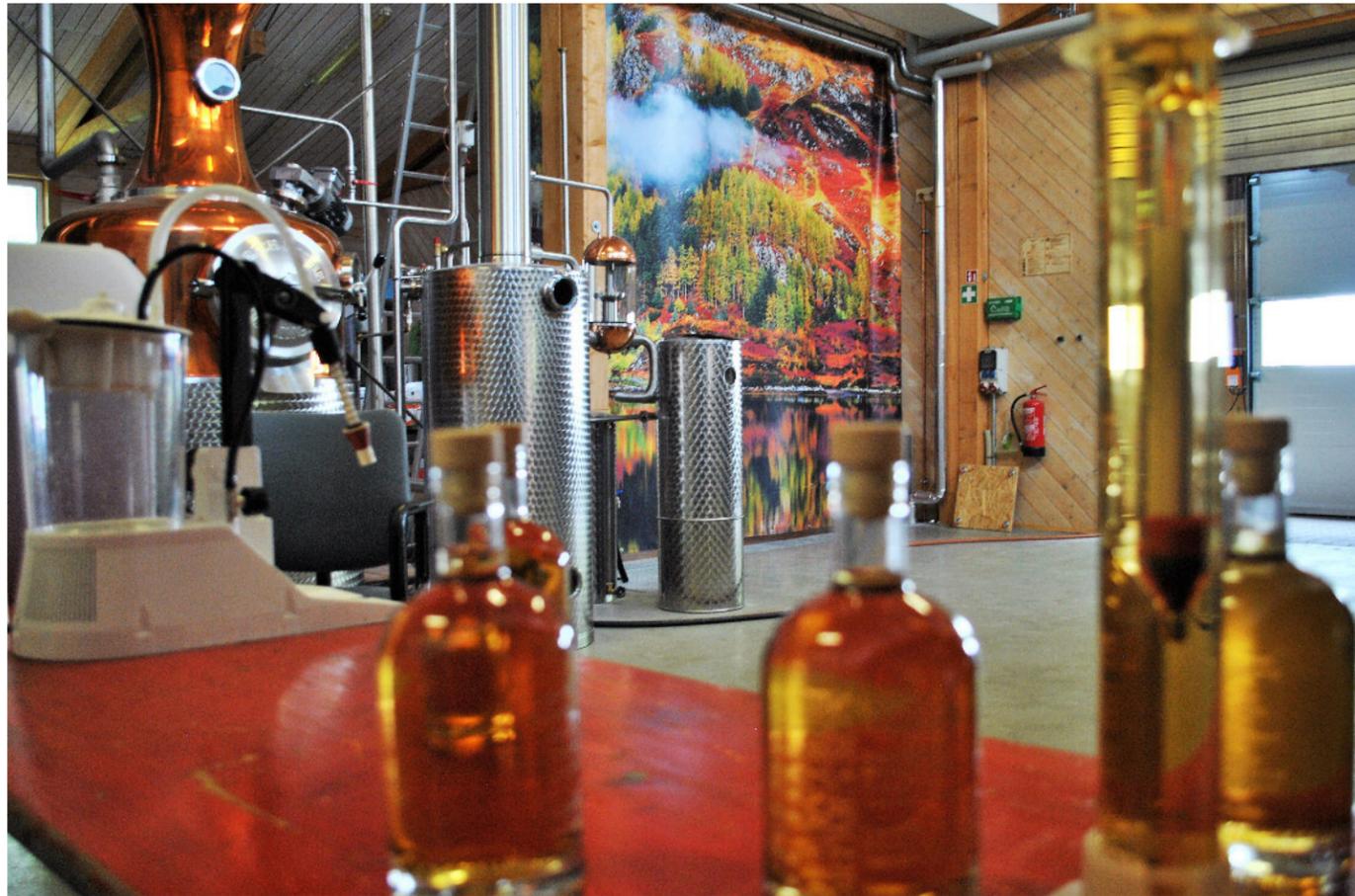
Neben Whisky produziert der Gechinger Gin. Am Rezept für seinen London Dry Gin namens 44Vier, gleichbedeu-

tend für den Alkoholgehalt, hat er lange getüftelt. Sieben Kräuter und etwas Ingwer stecken in seinem Wacholderbranntwein, der ihm über die Durststrecke der ersten drei Jahre geholfen hat, denn so lange reifte der Whisky in den Fässern. Whisky muss mehrere Jahre in einem Holzfass verbringen, bevor er in den Handel kommen darf – drei Jahre sind das Minimum beim Single Malt Whisky. Außerdem darf ein Single Malt nur aus einer Brenne-

rei stammen, aus Wasser und gemälzter vergorener Gerste destilliert und ausschließlich in Kupferbrennblasen hergestellt werden.

In Eichenfässern reift der Hortar

Inzwischen steht der junge Brenner im Whisky-Keller, wo die gefüllten Fässer lagern. Auf jedem steht die Fassnummer, der Röstungsgrad – im Fachjargon der ‚Toasting Grad‘ des vorher ausgebrannten Fasses – und das Datum der Abfüllung. Ein leichter Geruch von Alkohol liegt in der Luft. Mit einer großen Pipette träufelt Wilhelm den Whisky in die Probiertgläser. Ein verheißungsvoller Duft steigt in die Nase: Rauchig, etwas karamellig und leicht scharf. Der erste Schluck kratzt im Hals und erst mit etwas Wasser verdünnt rinnt die Flüssigkeit angenehm weich den Gaumen hinunter. So angenehm, dass auch aus dem nächsten Fass probiert werden möchte. „Die Fassstärke liegt bei rund 60 Prozent“, erklärt der Brenner, der auch seinen Moonshine, die Vorstufe des Single >>



Das flüssige Ergebnis vom Workshop: Die Vorstufe vom Hortar



Neben Whisky wird auch Gin produziert

» Malt Whiskys, bisher mit 58 Prozent Alkohol direkt in die Flaschen abgefüllt hat. Die sogenannten „Cask Strength (Fassstärke) Whiskys“ werden erst unmittelbar vor dem Genuss mit Quell- oder gutem Mineralwasser verdünnt, je nach Belieben – ein Verhältnis eins zu drei gilt als klassischer

Richtwert. „Man sollte sich aber langsam herantasten und nach jedem Tropfen Wasser probieren“, empfiehlt Leonard Wilhelm. Pro Jahr Lagerung verdunstet etwa ein vier Prozent Alkohol – der „Angels‘ share“ (Engelsanteil), der den Lagerraum mehr und mehr mit Whiskydunst erfüllen wird.

Vom Keller geht es wieder in den Showroom zurück, in dem regelmäßige Veranstaltungen rund um Gin und Whisky stattfinden. Vor der breiten Glasfront steht eine zweite Brennanlage. Darin wird der Grobbrand vom ersten Brennvorgang weitere Male destilliert, bevor er wieder durchs Leitungssystem als Feinbrand in den Keller und die Fässer rinnt. Dort wird er auf rund 60 Prozent herunterverdünnt, und zwar mit dem guten, enthärteten Gchingener Trinkwasser. Begeistert erzählt der Jungunternehmer über seine bisherigen Erfahrungen, dem Alltag zwischen Mühle, Maische und Brennblasen. Man merkt ihm an, dass sein Herz für den Whisky schlägt.

Annette Frühauf

Fotos: Annette Frühauf

Heckengäu-Brennerei

Seit  2016

Gin, Moonshine & Whisky

Heckengäu-Brennerei

Herdweg 6/1
75391 Gechingen

Mehr über die Heckengäu-Brennerei und ihre Veranstaltungen unter www.heckengaeu-brennerei.de

Vom 23. bis 25. Oktober finden die Whisky-Tage statt. Auf den Führungen darf auch „Hortar“ gekostet werden

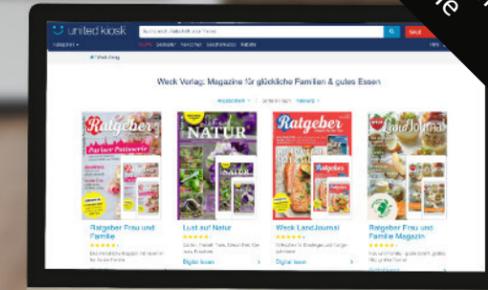
Wer den Trinkgenuss mit etwas Bewegung verbinden möchte, macht eine Schnaps-wanderung www.heckengaeu-brennerei.de

Weitere kleinere Brennereien mit Veranstaltungen gibt es in
- Biberach, www.biberacher-whisky.de
- Heroldstatt, www.finch-whisky.com
- Owen, www.schwaebischer-whisky.com



ANZEIGE

Ihr Heft am PC oder auf dem Smartphone



Ihr Lieblingsheft als E?Paper!

Und so einfach geht's

1. Webseite: www.united-kiosk.de/kiosk-weck
2. Wunschzeitschrift auswählen
3. Einfach und bequem auf allen Ihren Geräten lesen



E-Paper Jahresabo bereits ab 3,49 €/Jahr*

* alle Angebote unter www.united-kiosk.de/kiosk-weck