



Die Vorgeschichte

Seit 1999 stellt die Brennerei Holle in Lauwil im Baselbiet den ersten Schweizer Single Malt Whisky her. Durch einen Fernsehbeitrag von „Format NZZ“, dem Fernsehmagazin der Neuen Züricher Zeitung [1] auf VOX, hatte ich im Jahr 2002 eher zufällig davon erfahren.

Natürlich hatte ich daraufhin nichts unversucht gelassen, eine Flasche dieses Gebräus zu bekommen – und vor allem zu probieren. Auf einer Schweizer Internetseite fand ich schließlich die E-Mail-Adresse von Herrn Martin Hess, der für den Vertrieb des Holle Single Malt zuständig ist. Über ihn ließ ich mir die damals erhältliche Abfüllung aus einem Weißweinfass schicken, die erst zwei Jahre lang gelagert war und deshalb noch nicht „Whisky“ heißen durfte. Trotzdem war er mehr als trinkbar, mit einem nicht unangenehmen, stark malzigen Beigeschmack.

Dieses Jahr war nun endlich auch die seit langem angekündigte Abfüllung aus Rauchmalz erhältlich und Anfang des Jahres startete außerdem die ebenfalls von Herrn Hess gestaltete Website [2] der Brennerei. Im Laufe einiger E-Mails verabredeten wir uns daraufhin zu einem Besichtigungstermin.

Die Anfahrt

Am 20. April 2004 war es dann soweit. Von Karlsruhe aus sind es ca. drei Stunden Anfahrt über die Autobahn nach Basel, dann (wegen der fehlenden Mautplakette) über die Landstraße südlich nach Reinach und schließlich ins östliche Baselbiet über Hochwald, Seewen und Bretzwil. Dahinter öffnet sich ein idyllischer Talkessel (Foto oben), an dessen rechten Rand in über 600 m Höhe Lauwil [3] liegt. Direkt an der Ortseinfahrt des kleinen Dorfes mit knapp 350 Einwohnern führt ein Schild mit der Aufschrift „Holle“ zum gleichnamigen Hof.

Die Familie Bader

Begrüßt wurde ich von Frau Bader, der Gattin des Brennmeisters Ernst Bader. Neben dem Haushalt betreut sie auch noch den kleinen Hofladen. Die Familie Bader bewirtschaftet den Hof seit der Erbauung im Jahr 1855. Waren damals noch Viehhaltung und Milchproduktion die Haupterwerbszweige, so sind es heute der Obstanbau und die Obstbrennerei, weshalb auch eine Vielzahl von Obstbränden zum Angebot der Brennerei zählt. Eine Schweizer Gesetzesänderung im Jahr 1999 ermöglichte dann erstmals die bis dahin verbotene Destillation von Grundnahrungsmitteln und damit die Whiskyproduktion aus Getreide. Eine Versuchung, der Herr Bader mit seiner langjährigen Erfahrung als Obstbrenner nicht widerstehen konnte.

Die Produktion

Die gemälzte Gerste für seine Produktion bezieht Ernst Bader aus Bamberg. Auch der 200 Liter fassende Brennapparat (Foto unten links) kommt aus Deutschland, und zwar aus Markdorf am Bodensee. Mit ihm können bis zu 1000 Liter am Tag produziert werden. In einem Nebenraum der Scheune steht er, und dort treffe ich auch Herrn Bader. Wie er mir erklärt, brennt der Kupferkessel die Flüssigkeit drei Mal in einem einzigen Arbeitsgang.

Neben dem neuen Brennapparat steht auch noch der alte Kupferkessel (Foto unten mitte), mit dem 1999 alles anging, und aus dem noch die ersten Abfüllungen stammen. Im Bottich nebenan gährt gerade Weizenmaische (Foto unten rechts) für einen experimentellen Weizenwhisky.

Alle verwendeten Getreidesorten stammen übrigens aus kontrolliertem Bio-Anbau, auch die eigenen Obst-Erzeugnisse fester wie flüssiger Natur erfüllen bereits seit 1996 die Richtlinien des biologischen Landbaus. Das beruhigt das Gewissen beim Konsum der Schnäpse, wenn schon die Leber protestiert, so tut man damit wenigstens was für die Natur.





Die Lagerung

Herr Bader führt mich nun in das Allerheiligste. In einem mit Klimaanlage und Luftbefeuchter ausgestatteten Hinterraum des Hofgebäudes reifen über 60 Fässer mit Single Malt (Foto oben). Die Fässer stammen von einem Winzer aus Frankreich und enthielten früher Chardonnay (Weißwein) bzw. Pinot Noir (Rotwein). Die Weißweinfässer haben eine Größe von 110 Liter, die Rotweinfässer 220 Liter. Bevor sie Ihrer neuen Bestimmung zugeführt werden, müssen sie „getoastet“, d.h. ausgebrannt werden, um das Holz neu für die Reifung zu aktivieren. Herr Bader experimentiert dabei mit verschiedenen langen Ausbrennzeiten und beobachtet die Wirkung auf seinen Whisky. Da er im Gegensatz zu den meisten schottischen Brennereien grundsätzlich nur einzelne Fässer in Flaschen füllt, sind seine Erzeugnisse sogar „Single Cask“-Maltwhiskys.

Da Holzfässer atmen, verdunstet während der Lagerzeit ein Teil des Inhalts. In Schottland nennt man das „Angels Share“, und ein goldener Engel wacht auch auf dem Regal nebenan darüber, dass der Anteil nicht zu niedrig ist (Foto unten links). Lauwil liegt mit über 600 m höher als jede schottische Brennerei, durch den niedrigeren Luftdruck ist die Verdunstung höher (6-8%).

Neben den bereits erwähnten Fassarten lagern hier noch drei größere Fässer mit bis zu 667 Litern Inhalt. Das entspricht ungefähr einem „Sherry Butt“, wie es in Schottland verwendet wird. Außerdem drei ehemalige Single-Malt-Fässer (Foto unten Mitte), die ihm die Scotch Malt Whisky Society [4] bei einem Besuch im Austausch für einige Fässer seines Whiskys hinterlassen hat. Auf weitere Abfüllungen sowohl von Holle als auch der SMWS darf man also gespannt sein .



Die Präsentation

Der Vorräum des „Warehouses“ ist zur gemütlichen Probierstube ausgebaut. An der Wand hängt die Urkunde (Kleines Bild links), die Herr Bader 1999 für seinen ersten „Kornbrand aus Bio-Gerstenmalz“ erhalten hatte. Auf einer Anrichte steht aufgreift die gesamte Palette der Erzeugnisse (Foto unten rechts). Von Obstbränden über Wodka bis hin zum Single Malt ist alles vertreten. Dem Niveau der Produkte entsprechend sind sie wahlweise in handbemalten, schanken Flaschen mit einem halben Liter Inhalt erhältlich. Für die liebevollen Motive ist Annamarie Bader-Hess verantwortlich.

Bevor ich vollgestopft mit Eindrücken und Informationen sowie bepackt mit einigen Flaschen aus der aktuellen Produktion den langen Heimweg antrete, läßt Annamarie Bader-Hess noch extra für mich die Schafe aus dem Stall (Foto oben). Die kleine aber feine Herde ist alles, was von der ehemaligen Viehhaltung übrig geblieben ist. Die langmähnigen Schafe auf den saftig grünen Hügeln lassen einen fast vergessen, dass man sich in der Schweiz und nicht in Schottland befindet .

Jörg Bechtold
josh@whiskyfanpage.de

[1] www.nzz.de

[2] www.single-malt.ch

[3] www.lauwil.ch

[4] www.smws.com

