



Die Vorgeschichte

Im Laufe des Jahres 2007 geisterten Meldungen [1] durch die Presse, die von einem elsässischen Single Malt Whisky berichten. Serge „Whiskyfun“ Valentin von den Malt Maniacs hatte ihn schon im Januar 2007 [2] probiert und ihm immerhin 75 Punkte gegeben, wenn auch die Beschreibung nur so halbwegs gut klang. Auf der Aquavitae in Essen im November 2007 hatte ich dann am Stand von SCOMA [3] eine Flasche davon entdeckt und mir ein Sample abfüllen lassen, das mir erstaunlich gut geschmeckt hat.

Hergestellt wird der Uberach Single Malt von der Destillerie artisanale Bertrand [4] in der 1100 Einwohner zählenden Ortschaft Uberach im Elsass, kurz hinter Haguenau. Von Karlsruhe aus, wo ich wohne, sind das gerade mal 80 km. Ein guter Grund, die Brennerei zu besuchen.

Da mein Französisch nicht gerade das Beste ist, hatte ich mich per E-Mail angemeldet und um einen Termin gebeten. Bereits am nächsten Morgen erhielt ich einen Anruf des Marketingleiters Jean Metzger, der zu meiner Erleichterung fließend Deutsch spricht. Und schon am Tag darauf machte ich mich auf den Weg.

Die Destillerie

Die Ortschaft ist gut ausgeschildert und entsprechend leicht zu finden. Politisch gehört sie zum Val de Moder [5], einem Zusammenschluss mehrerer Ortschaften mit dem Hauptort Pfaffenhofen. Die Brennerei ist ebenso leicht zu finden: Es gibt im Wesentlichen eine Hauptstraße, an der ersten großen Abzweigung rechts hoch und dann ist das Gebäude kaum zu übersehen. Zugegeben, schottische Brennereien sehen anders aus, es handelt sich in diesem Fall eher um einen Zweckbau.

Wichtig sind aber bekanntlich die inneren Werte. Die Destillerie artisanale Bertrand besteht bereits seit 1874, was kaum Zweifel an der langjährigen Erfahrung zulässt. Der Treppenaufgang zum Büro ist denn auch mit einer Unmenge an Urkunden tapeziert, die der Brennerei im Laufe der Jahre für ihre Erzeugnisse verliehen wurden.

Gerade einmal sechs Angestellte, wovon drei für den eigentlichen Brennbetrieb zuständig sind und der Rest das Büro betreibt, stellen eine beeindruckende Vielfalt an Erzeugnissen her. Gebrannt wird so ziemlich alles, neben den üblichen Obstbränden auch exotischere Dinge wie Nougat- und Schokoladenlikör sowie ein „Fleur de Bière“, ein sehr trinkbarer aromatisierter Bierbrand.

Die Produktion

Damit kommen wir auch zum eigentlichen Thema. Whisky ist prinzipiell nichts anderes als gebranntes Bier ohne Hopfen. Die Maische für den Whisky bezieht die Brennerei denn auch sinnigerweise von der „Brasserie Uberach“, einer lokalen Mikrobrauerei, die 200 Meter entfernt in einer ehemaligen Schuhfabrik eröffnet wurde. In dem kleinen Raum befinden sich Braukessel und Abfüllanlage direkt neben der Bar mit einigen Tischen. Dort entstehen neben mehreren „normalen“ Biersorten auch traditionelle aromatisierte Biere nach alten Rezepten. Das Malz dazu kommt von Lieferanten aus Nordfrankreich bzw. Belgien, was ja ebenfalls für aromatisierte Biere bekannt (manche sagen auch berüchtigt ...) ist.

Als Brennblasen dienen bei Bertrand (wie praktisch überall außerhalb Schottlands und Irlands) keine traditionellen Pot Stills, sondern so genannte Eau-de-vie-Stills, in diesem wie auch in so vielen anderen Fällen von der Firma Holstein aus Markdorf am Bodensee. In ihnen findet eine mehrfache Destillation über Kupferplatten, eine sogenannte Kolonnendestillation statt. Für die Whiskyproduktion, mit der 2003 begonnen wurde, stehen dem Brennmeister Laurent Osswald dabei nur zwei



Marketingleiter Jean Metzger (links) und Brennmeister Laurent Osswald (rechts)



Wochen im Jahr zur Verfügung (im Januar und im August), den Rest der Zeit wird das normale Sortiment gebrannt.

Die Lagerung

Der fertige Brand lagert bei Bertrand in derzeit ca. 60 Fässern auf einem Regal im angrenzenden Lagergebäude. Als Fässer werden sowohl frische Eichenfässer aus dem Burgund verwendet als auch Fässer, in denen vorher Banyuls [6], ein südfranzösischer Süßwein, gereift war. Abgefüllt wird derzeit nach drei Jahren, der gesetzlich notwendigen Lagerzeit, pro Jahr ca. 5000 Flaschen. Ausgewählte Fässer werden für eine spätere Abfüllung nach längerer Lagerzeit zurückbehalten.

Die Abfüllungen

Derzeit gibt es zwei verschiedene Abfüllungen: Eine Cuveé mit 42,2 %, die aus frischen Eichen-

fässern und Banyuls-Fässern im Verhältnis 2:3 gemischt wird, sowie ein Single Cask mit 43,8 % aus jeweils einem Banyuls-Fass. Beim Kauf deshalb unbedingt auf die aufgedruckte Fassnummer achten, jedes Fass schmeckt natürlich ein wenig (oder auch viel) anders! Die Alkoholstärken wurden in beiden Fällen rein geschmacklich gewählt. Beide Abfüllungen werden außerdem nicht kühlgefiltert und enthalten entsprechend viele Schwebstoffe.

Die Vermarktung

Nach der Besichtigung der Brennerei und einer ausgiebigen Probe beider Abfüllungen blieb noch Zeit für ein längeres Gespräch mit Jean Metzger. So stolz er auch auf den Whisky ist (und auch sein kann, verglichen mit vielen deutschen Brennversuchen), er ist durch die begrenzte Kapazität der Brennerei ein Neben- und Nischenprodukt, das hauptsächlich regional vermarktet wird. Für

weitergehendes Marketing besteht kein Anlass – wer sich dafür interessiert, kommt vorbei, so wie ich. Und wer dann so freundlich empfangen wird, nimmt auch gerne eine Flasche mit und darf (und sollte) ebenso gerne auch die anderen Erzeugnisse probieren.

Die Tasting Notes

Apropos probieren – Ihr wollt sicherlich noch wissen, wie der Überach denn nun schmeckt. Jean Metzger empfiehlt, ihn wegen seiner Jugend eher etwas kühler zu trinken:

Überach Single Malt, 42,2 %

Auge: Schöner tiefer Goldton, sehr ölig
Nase: Frisch, süß, wenig, leicht bitterer Unterton
Mund: Süß, alkoholisch scharf, wärmend
Hals: Süß, leicht maischig, etwas rauchig mit viel Tannin
Fazit: Man schmeckt die Jugend, aber nicht unangenehm

Überach Single Cask, 43,8 % (Fass 116, Flasche 34)

Auge: Dunkler, rötlicher, weniger ölig mit schönem Perlenrand
Nase: Voll, warm und süß, eingelegte Rosinen
Mund: Frisch und süß, prickelnd alkoholisch, adstringierende Tannine
Hals: Deutlich rauchig wie ein ausgekohltes Fass, getrocknete Rosinen, lang, warm
Fazit: Deutlich besser, irgendwo zwischen Rum- und Portfinish

Jörg Bechtold

josh@whiskyfanpage.de

[1] www.sr-online.de/landleute/46/687472.html

[2] www.whiskyfun.com/archivejanuary07-2.html#280107

[3] www.scoma.de

[4] www.distillerie-bertrand.com

[5] de.wikipedia.org/wiki/Communauté_de_communes_du_Val_de_Moder

[6] de.wikipedia.org/wiki/Banyuls

