

Urs Lüthy produziert verschiedene Whisky-Sorten. Die aus UrDinkel ist aber mit keinem anderen Whisky vergleichbar.



UrDinkel in geistreicher Form

Hundert Prozent Schweiz – vom Samenkorn bis ins Glas: In Muhen AG produziert Urs Lüthy authentischen Whisky – auch aus UrDinkel.

Es hört sich an wie ein Naturkonzert: Leise plätschert ein Brunnen, begleitet von Vogelgezwitscher und dem leisen Summen der Bienen und Hummeln. Mitten in dieser Idylle liegen Bauernhof und (Whisky-)Brennerei von Urs Lüthy.

«Willkommen in Muhen im schönen Suhrental», begrüsst uns Urs Lüthy freundlich mit Handschlag, schultert einen grossen, langstieligen Hammer und schnappt sich ein ovales Schild, das an einem Pfahl befestigt ist. «Wollen Sie mich begleiten?», fragt er mit auffordernder Geste. Klar wollen wir, allein schon, um zu erfahren, was er mit Schild und Hammer vorhat. Nach wenigen Minuten Fussmarsch stehen wir am Rand eines riesigen Felds. «Hier habe ich UrDinkel angebaut», erzählt Urs Lüthy. «Es ist Pflicht, Chornfelder gut sichtbar auszuschildern.» Sagts und haut das, wie wir jetzt sehen, mit «UrDinkel» beschriftete Schild mit einem kräftigen Schlag in die Erde. «Schon

die alten Römer haben hier Ackerbau betrieben», erzählt er, «wir haben sehr fruchtbaren Boden.»

Wieder zurück auf dem Hof führt uns der Meisterlandwirt in den alten Kuhstall. Vier hohe, kupferne Brennöfen glänzen hier um die Wette – sie sind das Herzstück der Brennerei von Urs Lüthy. Seine Spezialität – nebst Gin, Obstbränden, Single

Schweizer Getreidekultur

Seit 1995 setzen sich Landwirte, Müller und Bäcker der IG Dinkel für die Erhaltung dieser einzigartigen Getreidekultur ein. Unter dem Gütesiegel «UrDinkel» bauen sie unter anderem die Sorte «Oberkulmer Rotkorn» an, die vor über hundert Jahren im aargauischen Oberkulm gezüchtet wurde.

Von 8. bis 10. September feiert Oberkulm die Sorte mit einem Fest.

www.oberkulmer-rotkorn.ch

Malt (Gerste), «Böörbon Pure Swiss Corn (Mais) Whiskey» (nach amerikanischem Vorbild) oder «Pure Swiss Rye (Roggen) Whisky» – ist der «UrDinkel Spelt Whisky», für den er an der nationalen Prämierung der besten in der Schweiz produzierten Spirituosen Distisuisse 2021/22 ausgezeichnet wurde.

Wie lange hat er an dieser UrDinkel-Kreation getüftelt? «Es hat schon ein paar Anläufe gebraucht, bis wir so weit waren und sagen konnten, dass wir mit der Qualität zufrieden sind. Die ersten Versuche gingen ziemlich in die Hose», verrät er und lacht herzlich. Mindestens drei Jahre und einen Tag lagert der UrDinkel-Whisky in alten Eichenfässern, bevorzugt in ehemaligen Blauburgunderfässern. «Wegen der Farbe und dem Geschmack», erklärt der Whisky-Brenner. Je älter, desto besser? «Das ist relativ, denn es ist reine Geschmackssache. Was hingegen zutrifft: je älter, desto teurer», sagt der 52-Jährige



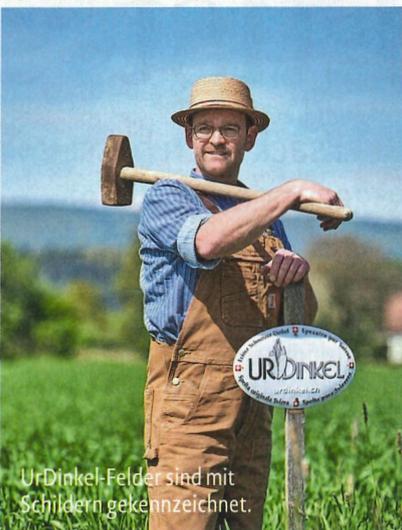
Der UrDinkel ist ein Spelzgetreide. Jede Fese (Ähre) trägt zwei Körner.



Ein letzter Kontrollblick in den Brennofen, und der Prozess beginnt.



Der Whisky lagert in alten Blauburgunderfässern aus Eichenholz.



UrDinkel-Felder sind mit Schildern gekennzeichnet.

mit breitem Grinsen. «Whisky muss übrigens mindestens 40 Prozent Alkoholvolumen haben. Mein «UrDinkel spelt Whisky» kommt auf 43 Prozent.»

Wer sich für die Kunst des Brennens interessiert, dem zeigt Urs Lüthy sein Handwerk gern nach vorhergehender Anmeldung (www.brennerei-luethy.ch).



UrDinkel-Whisky-Gewürzroulade

Zutaten Biskuit Für circa 15 Stück

- 5 Eiweiss • 1 Prise Salz • 90 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker • 5 Eigelb
- 110 g UrDinkel-Halbweissmehl oder -Weissmehl • Backpapier für das Blech

Zutaten Füllung

- 1 bis 1½ dl UrDinkel-Whisky
- 250 g Ricotta • 3 bis 4 EL Rohrzucker
- 1 TL Sandelholzpulver • 1 TL Zimt
- ½ TL Ingwerpulver • 1 Päckchen Vanillezucker • Puderzucker für die Garnitur

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Heissluft/ Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blechrücken mit Backpapier belegen.
2. Biskuit: Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Vanillezucker und Eigelbe beifügen, nur

kurz darunterrühren. Mehl dazusieben, sorgfältig mit dem Gummischaber darunterziehen und auf dem mit Backpapier belegten Blechrücken circa 1 cm dick ausstreichen. Sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens 6 bis 8 Minuten hellbraun backen.

3. Biskuit samt Backpapier auf eine hitzestabile Fläche gleiten lassen, Biskuit mit dem heissen Blech zudecken und auskühlen lassen.

4. Biskuit auf ein neues Backpapier stürzen, oberes Backpapier abziehen.

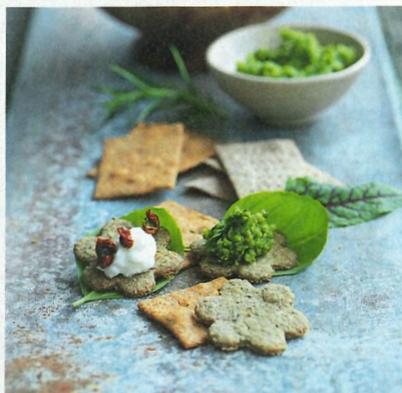
5. Füllung: Biskuit mit dem Whisky beträufeln. Ricotta darauf verstreichen. Zucker mit den Gewürzen mischen. 1 Teelöffel davon für die Garnitur beiseitestellen. Gewürzzucker auf dem Ricotta verteilen. Biskuit satt aufrollen und bis zum Servieren kühl stellen.

6. Die Roulade kurz vor dem Servieren mit Puderzucker und dem restlichen Gewürzzucker bestreuen.

UrDinkel-Pesto-Knäckebrot

Zutaten Für circa 60 Stück

- 200 g UrDinkel-Vollkornmehl • 2 Msp Salz • frisch gemahlener Pfeffer • 1 EL fein gehackte Rosmarinnadeln • 50 g Butter, in Stückchen • 3 EL Tomatenpesto • circa ½ dl Wasser • Backpapier für die Bleche



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Pfeffer und Rosmarin mischen, Butter zugeben und mit den Händen feinkrümelig reiben. Tomatenpesto und Wasser zugeben, zu einem weichen, glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Teig portionieren und 2 mm dünn ausrollen, in beliebige Formen schneiden oder in Formen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Nach Belieben mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Blech in der Mitte in den Ofen schieben, Knäckebrot bei 180 Grad 8 bis 12 Minuten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.