

WORLDWIDE. Park Hyatt Zurich

DESTINATION. Zurich

PEOPLE. Mr. Lüthy's Whisky

STYLE. Turbinenbräu

HIGHLIGHTS. Park Hyatt Zurich 2011

SPECIAL. Togni Cheese, Nante

IMPRESSIONS. Passugger Water

NEWS. Hyatt Hotels Corporation & OpenTresor.com

Viel Spass beim Lesen...

"Herr Lüthy"  
Der Echte Schweizer Whisky!  
Suhrgasse 27, 5037 Muhen  
[www.swiss-single-malt.ch](http://www.swiss-single-malt.ch)

EDITION 14 / SUMMER 2011

# Magazine

---

PARK HYATT ZURICH™

---

# Mr. Lüthy

Immer wieder staunen wir auf unseren Reisen. Diesmal staunten wir nicht schlecht mitten im Aargau, als wir Urs Lüthy auf seinem Bauernhof besuchten. Der ehemalige Bauer wurde zum «Brenner». Und zwar ein speziell Guter. So war es Urs Lüthy, welcher nicht nur ganz mutig der Milchwirtschaft den Rücken zudrehte, um dann einen ganz anderen Weg zu gehen. Er investierte in eine fahrbare Brennerei und begeisterte sich für den ersten 100%-igen Schweizer Single Malt Whisky. Urs Lüthy veränderte seine Felder, nur um sein eigenes Getreide anzubauen. Denn dieses brauchte er für seine Vision. Einen Whisky, genau nach seinen Vorstellungen. Produziert mit dem besten Schweizer Malz, gebrannt auf seiner eigenen Brennerei. Geheizt wird hier noch mit Holz. Nicht nur der Tradition willen, sondern auch, weil Urs Lüthy fest daran glaubt, dass dieser «Old Style» genau diesen alten Geist in die Flasche bringt, welcher schliesslich guten Whisky ausmacht.





Die Geschichte des ersten Single Malt Whisky aus der Schweiz begann auf einem kleinen Bauernhof mitten im Aargau. Mit den Veränderungen in der Landwirtschaft investierte der innovative Bauer Urs Lüthy mutig in eine fahrende Schnapsbrennerei und fing damit als erster der Familie etwas ganz neues an.

Ab sofort stand nicht mehr die Milchwirtschaft im Zentrum, sondern der Bauer fing an, Braugerste, Urdinkel, Raps, Mais und Obst (Holunder, Quitten, Pflaumen u.a.) zu produzieren. Die Braugerste wird bis heute auf dem eigenen Hof zu hochwertigem Malz veredelt und dient so als natürlicher und eigener Rohstoff für die Herstellung des ersten Schweizer Single Malt Whisky.

#### Eine kleine Erklärung, wie eine Kunden- & Spezialitätenbrennerei funktioniert

Vergorene Früchte destillieren bedeutet – die delikaten Aromen und Düfte einer Frucht verdichten und konzentrieren. Um nur das Beste, das Herzstück eines Brandes zu erhalten, ist die behutsame Trennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf besonders wichtig. Das benötigt viel Fingerspitzengefühl.

Als Kundenbrenner ist es dem «Brenner» Urs Lüthy ein grosses Anliegen, jeden Posten separat zu brennen, damit aus den Früchten ein edler Brand kommt. Dabei ist eine Mindestmenge von 25 kg pro Frucht nötig.

#### Schweizer Single Malt Whisky aus 100% Schweizer Rohstoffen

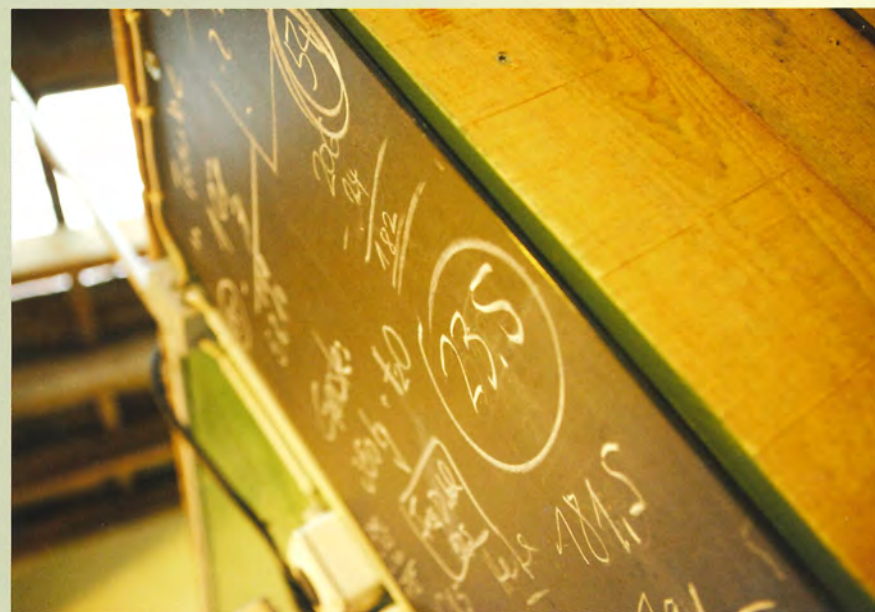
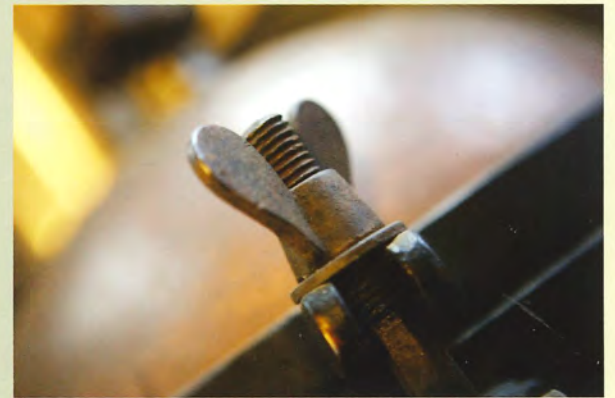
Seit 2005 stellt nun Urs Lüthys Bauernhofbrennerei auch den ersten Swiss Single Malt Whisky aus der eigenen Braugerste her. Der «Brenner» verarbeitet direkt auf seinem Hof die selbst produzierte Braugerste wie auch andere Getreidearten zu qualitativ hochwertigem Malz. Der Hauptgrund für die Investition in eine eigene Getreidemälzerei war das Darren/Räuchern des Grünmalzes. Urs Lüthy wollte höchste Qualität und vor allem einen authentischen 100%-igen Schweizer Whisky herstellen. So, wie es ihn bis anhin noch nicht gegeben hat.

Dazu braucht es eben gesundes Schweizer Getreide, bestes Quellwasser und wohlriechendes Schweizer Räuchermaterial. Und wenn man dann noch – wie Urs Lüthy – auf einer echten und exklusiven, mobilen

Pot-Still-Brennerei mit traditioneller Holzbeheizung destilliert, steht einem echten Schweizer Whisky nichts mehr im Weg! Die Pot-Still-Brennerei, die nach alter Tradition mit Holz beheizt wird, besteht aus zwei 100-Liter-Brennhäfen mit speziell geformten Brennhüten (Pot-Stills) und gehört somit zu einer der kleinsten ihrer Art. Das frische Getreidedestillat (New Spirit) wird anschliessend hochprozentig in kleinen Holzfässern während mind. drei Jahren gereift, bis der Whisky die nötige Harmonie und Reife erreicht hat. Während der Lagerung im Holzfass verdunsten im Lager rund 3 bis 5% des Alkohols. Diesen Verlust nennt man "angels share", also den Anteil der Engel.

#### Herr Lüthi

Diesen Single Malt Whisky destillierte Urs Lüthy im Dezember 2006. Es wurde bestes, hofeigenes Gerstenmalz zu New Spirit veredelt und während vier Jahren im auserlesenen Sherry-Fass gereift. Ab Dezember 2010 war dann der erste 100% Schweizer Whisky aus Schweizer Rohstoffen fertig. Er reichte gerade mal für 200 limitierte Flaschen, welche allesamt verkauft sind!



The story about the first single malt whisky from Switzerland started on a small farm in the Aargau. With changes in agriculture, innovative farmer, Urs Lüthy, bravely invested in a distillery on wheels and started something new.

From then on, dairy farming was not the centre of attention anymore. Instead the farmer produced barley, rapeseed, corn and fruits (elder, quince, prunes etc...). The barley is still produced internally and then processed into high-quality malt, serving as a natural raw material for the manufacture of Switzerland's first single malt whisky.

**A short explanation of how a tailor-made specialty distillery works**

The distillation of fermented fruits means that the delicate aromas and smells of a fruit are condensed and concentrated. In order to get only the best – the essence of a brand – it is necessary to carefully separate the different phases of the flow. This requires the right feel. Distiller, Urs Lüthy, emphasises distilling every part separately in order to achieve the perfect results for every brand. A minimum amount of 25 kg of the respective fruit is necessary for that.

**Swiss single malt whisky from 100% Swiss raw materials**

Since 2005 the Urs Lüthy Bauernhofbrennerei has produced the first Swiss single malt whisky from home-grown barley. This distiller works on his own farm and processes the barley and other crops to high-quality malt. The main reason for this investment was the kiln-drying/smoking of green malt. Urs Lüthy wanted the highest quality, and above all he wanted to produce 100% authentic Swiss whisky, in a way that had not existed before.

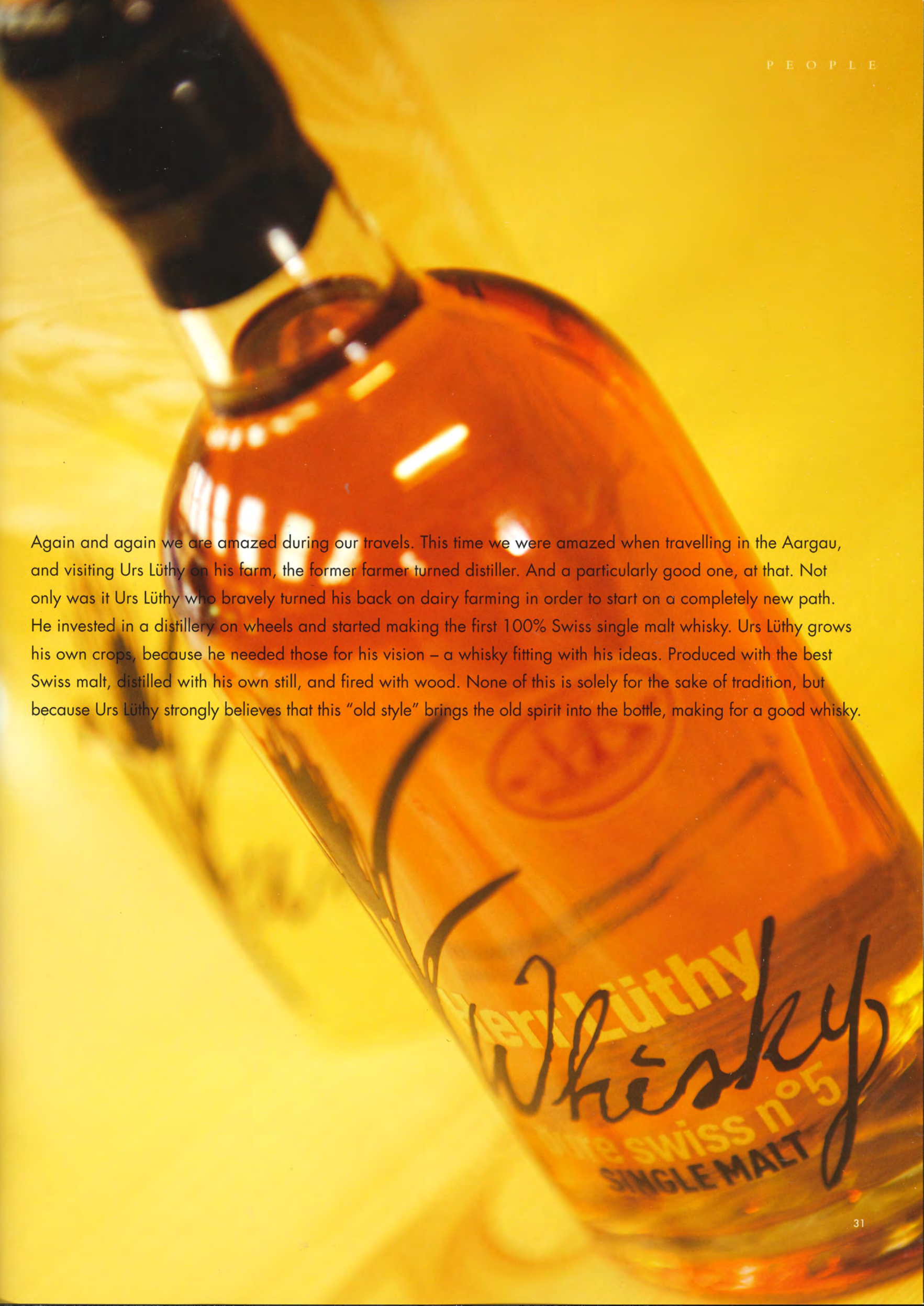
To that end he needed healthy Swiss crops, the best spring water and well-aromatised Swiss smoking material. And if, like Urs Lüthy, you then distil your spirits in an exclusive, mobile pot-still-distillery with a traditional wood fire, nothing comes close to it. The pot-still-distillery, fired with wood, like tradition dictates, includes two 100-litre burners with specially formed fire boxes (pot-stills), being some of the smallest of their kind. The new spirits will then be stored in small wooden barrels for at least three years, until

the whisky has reached the necessary harmony and maturity. During this process, about three to five per cent of the alcohol volatises in storage. This loss is called the "angels share".

**Mr. Lüthy**

Urs Lüthy distilled this single malt whisky in December 2006. Only the best, home-grown barley-malt was processed for the new spirit, which was then matured in selected sherry barrels for four years. In December 2010 the first 100% Swiss whisky was ready. It only made enough for 200 limited-edition bottles, which were all sold!





Again and again we are amazed during our travels. This time we were amazed when travelling in the Aargau, and visiting Urs Lüthy on his farm, the former farmer turned distiller. And a particularly good one, at that. Not only was it Urs Lüthy who bravely turned his back on dairy farming in order to start on a completely new path. He invested in a distillery on wheels and started making the first 100% Swiss single malt whisky. Urs Lüthy grows his own crops, because he needed those for his vision – a whisky fitting with his ideas. Produced with the best Swiss malt, distilled with his own still, and fired with wood. None of this is solely for the sake of tradition, but because Urs Lüthy strongly believes that this “old style” brings the old spirit into the bottle, making for a good whisky.