



SCHWEIZER PIONIER-GEIST

Von Korn bis Brand: Was Brennmeister Urs Lüthy in seine Flaschen abfüllt, ist kaum weiter gereist als ein Steinwurf. Als erster Schweizer Bauer und Brenner mälzt er seine eigene Whiskygerste.

TEXT: ESTHER KERN; FOTOS: MAURICE K. GRÜNIG

Wer bei Urs Lüthy einkauft, fragt nicht, was die Ware kostet. Vielmehr, wie alt sie ist. Die Rede ist von Whisky. Um es gleich vorwegzunehmen: Der Brenner selber findet nicht, dass mehr Jahre zwingend besser sind. «Ich mag vier- oder fünfjährigen Whisky am liebsten, weil die Getreidenote darin noch gut durchkommt», sagt Urs Lüthy. «Aber für viele Liebhaber sind alte Whiskys das Mass aller Dinge.»

Urs Lüthy, 46, ist Bauer im aargauischen Muhen. Schon seinen Eltern war klar, dass sie den Hof mit zehn Hektaren Land, zehn Kühen im Stall und klassischer Mischwirtschaft künftig nicht gewinnbringend würden betreiben können. Als 1997 im Nachbarort ein Brenner aufgab, nutzten sie deshalb die Gelegenheit und kauften dessen Anlage, vier wunderschöne Kupferdestillationsanlagen der Firma Holstein. Das Brennen brachte sich Lüthy selber bei, denn «es gibt meinen Beruf als solchen in der Schweiz nicht». Im Fokus hatte er Obstbrände. Whisky interessierte ihn anfänglich nicht. Erst als er privat anfing, Whisky zu trinken und zu mögen, reifte

bei ihm die Idee, selber einen Brand aus Gerste herzustellen – mit ausschliesslich heimischen Zutaten. So wurde er 2005 zum ersten Whiskybrenner der Schweiz, der eigene Gerste selber vermälzt, als Rohstoff für den Whisky.

Beim Mälzen wird Stärke zu Zucker

Auf seinem Gerstenfeld stehen wogende Ähren, die heuer vorbildlich ausreifen. Braugerste sei das, erklärt Lüthy. Der Anteil an Stärke im Korn ist grösser als bei Futtergerste, denn Stärke braucht es, um daraus Alkohol herzustellen. Zudem hat die Braugerste ein sehr gleichmässiges Keimverhalten, das beim Mälzen wichtig ist. Beim Mälzen wird die Stärke in Zucker umgesetzt. Dafür muss man die Körner zum Keimen bringen und sie erst zwei Tage ins Wasser legen, dann drei Tage auslegen.

Lüthys Mälzerei befindet sich in seiner Scheune. Nach alter Tradition keimt hier das Getreide am Boden. Zweimal täglich lockert er es mit einer speziellen Malzschaukel auf. Dabei schwingt er das Holzgerät und lässt die Körner in runden Bögen durch die Luft fliegen. «Beim Mälzen ist es wichtig, dass die Körner stets

2015 wurde Urs Lüthys Destillat
«Herr Lüthy» als bester Whisky der
Schweiz ausgezeichnet.



SWISS
passion +

AMERICAN ★
passion

AOCS HT
14



Nach alter Sitte keimt die Gerste aus eigenem Anbau am Boden. Zweimal pro Tag lockert Urs Lüthy sie auf, bevor sie in einem Anhänger getrocknet wird. Holz verleiht dem Destillat Aroma.

separiert sind und die wachsenden Keime sich nicht ineinander verzahnen», führt der Brenner aus.

Nach dem Mälzen trocknet er die Gerste in einem umgebauten Anhänger. Dieser hat einen doppelten Boden: Oben liegt das noch grüne Malz, unten kann er warme Luft einblasen, sodass das Malz innert zweier Tage trocknet.

Experimente mit Rauchzufuhr

Bei unserem Besuch experimentiert Urs Lüthy zudem mit Rauchzufuhr. Die stark torfig-rauchigen Whiskys, wie man sie etwa aus Schottland kennt, sind zwar nicht so sein Ding, «aber eine dezente Rauchnote macht einen Whisky komplexer». Selbstverständlich ist für Lüthy, dass er auch beim Räuchern einheimische Rohstoffe einsetzt. Altes Rebholz, Esche, Wacholder und sogar einige Tannzapfen kommen zum Einsatz. Auch die Rauchzufuhr ist Marke Eigenbau: Ein herkömmlicher Smoker erzeugt den Rauch, der dem Malzgut zugeführt wird.

Einmal getrocknet, wird das Malz noch gereinigt, danach kann man es jahrelang lagern. Lüthy verarbeitet es jedoch meist rasch. Zusammen mit Wasser

wird es, fein geschrotet, zur Maische. In einem dreitägigen Gärprozess wandelt sich der durchs Mälzen entstandene Zucker in Alkohol um, den Lüthy dann in seiner Anlage destilliert.

«Herr Lüthy» heisst schlicht und einfach sein Whisky, der natürlich, wie es sich für Whisky gehört, mindestens drei Jahre und einen Tag im Fass gelagert wurde. Und Lüthy wäre irgendwie nicht Lüthy, wenn er nicht auch einheimische Fässer verwenden würde: Der Müheler Brenner liess sich aus Müheler Eiche sieben kleine Fässer küfern. Darin lagern aktuell knapp 800 Liter der Whiskyproduktion aus den Jahren 2015 und 2016.

War es anfangs nur ein Fass pro Jahr, das Lüthy mit jeweils 225 Liter Whisky befüllte, so hat er die Produktion in den letzten Jahren gesteigert. Heuer schafft er 20 bis 25 Fässer. Dank vieler Auszeichnungen konnte sich Lüthy trotz Kleinstmengen einen Namen machen: 2015 wurde «Herr Lüthy» als bester Whisky der Schweiz ausgezeichnet, 2016 erreichte er den 3. Platz bei den Switzerland's Best Whisky Awards. Whisky-Papst Jim Murray bewertete ihn 2010 in der «Whisky Bible» mit ausgezeichneten 92,5 Punkten.

«Bis 1999 war es verboten, aus Kartoffeln oder Getreide Destillate zu machen.»

Urs Lüthy, Landwirt

Weil viele Kunden nach Neuigkeiten fragen, probiert er immer wieder etwas Neues aus. Vor drei Jahren hat er sich an einen Brand gewagt, den es hierzulande so noch gar nicht gibt: eine Art einheimischen Rum. Natürlich ist das kein Rum wie aus dem Lehrbuch, denn dafür bräuchte er als Rohstoff Zuckerrohr. «Das wächst ja hierzulande nicht», sagt er. «Aber bei uns wachsen Zuckerrüben in Hülle und Fülle. Und so habe ich mir überlegt, aus deren Melasse etwas Schönes zu machen.» Dabei ist es nicht geblieben: Auch Destillate aus Roggen, Mais, Ur-Dinkel und gar ein Whisky aus Tessiner Reis lagern in seinen Fässern.

Jede Tradition hat ihre Pioniere

Lüthy wird oft darauf angesprochen, dass in der Schweiz doch gar keine Tradition für Kornbrände bestehe. «Das stimmt», sagt er. «Aber bis 1999 war es hierzulande auch verboten, aus stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffeln oder Getreide Destillate zu machen», erklärt er. «Vielleicht hätten wir ohne dieses Verbot schon längst eine Tradition.»

Und sonst kann man ja auch neue Traditionen schaffen. «Wir haben alles in der Schweiz: bestes Getreide, Wasser, Holz zum Räuchern und für die Fässer», sagt Lüthy. «Da liegt es doch nahe, dass in der Schweiz Whisky gebrannt wird.» ■



GAUMENFREUDE

Whisky-Shortbread

Für ca. 20 Stück

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backen: ca. 40 Minuten

1 Schnitten- oder Cakeform von ca. 10 x 35 cm
Butter oder Backpapier für die Form
250 g Mehl
75 g Zucker
wenig Salz
1 Msp. Backpulver
200 g Butter, kalt, in Stücken
0,3 dl Whisky
wenig Zucker, zum Bestreuen

Garnitur

125 g dunkle Schokolade,
mind. 80% Kakaoanteil, geschmolzen
wenig Fleur de Sel oder Salzflakes, nach
Belieben

Zubereitung

- Mehl, Zucker, Salz und Backpulver mischen, Butter beifügen, mit den Händen feinkrümelig reiben oder in einem leistungsstarken Mixer zubereiten.
- Whisky beifügen, kurz zerreiben, Krümel in die vorbereitete Form geben, etwas flachdrücken, mit Zucker bestreuen und in der Mitte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens 35 bis 40 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
- Shortbread in ca. 20 Schnitten schneiden, partiell in die flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen, nach Belieben mit wenig Fleur de Sel oder Salzflakes bestreuen und trocknen lassen.

Tipp: Dazu passt ein Glas Whisky oder ein Tee - oder Kaffee, den man mit wenig Whisky aromatisiert.

REZEPT UND FOODSTYLING: JUDITH GMÜR-STALDER

Bezugsquellen

Brennerei Lüthy
(ab Hof oder Versand),
Suhrgasse 27, 5037 Muhen,
www.brennerei-luethy.ch

Auf Nachfrage gibt es Lütthys Whisky auch bei folgenden Händlern zu beziehen:

- Angels Share, Peter Hofmann, Oberentfelden, www.angelsshare.ch
- Cadenhead's, Peter Siegenthaler, Baden, www.cadenheads.ch
- Niederhäusern Getränke, Zofingen, www.niederhausern.ch
- Vinazion, diverse Geschäfte schweizweit, www.vinazion.ch

