GOLDEN AGE MAGAZIN

MÄRZ 2016

HOF SPEICHER
Selbstbestimmt wohnen: Vor und nach der Pensionierung

Aus dem Leben von Vreni

HOME INSTEAD
ZUHAUSE UMSORGT

UNIKATUHREN
Besuch beim genialen Tüftler J. Schaefer

de Sede
DIE Design-Manufactur, Klingnau

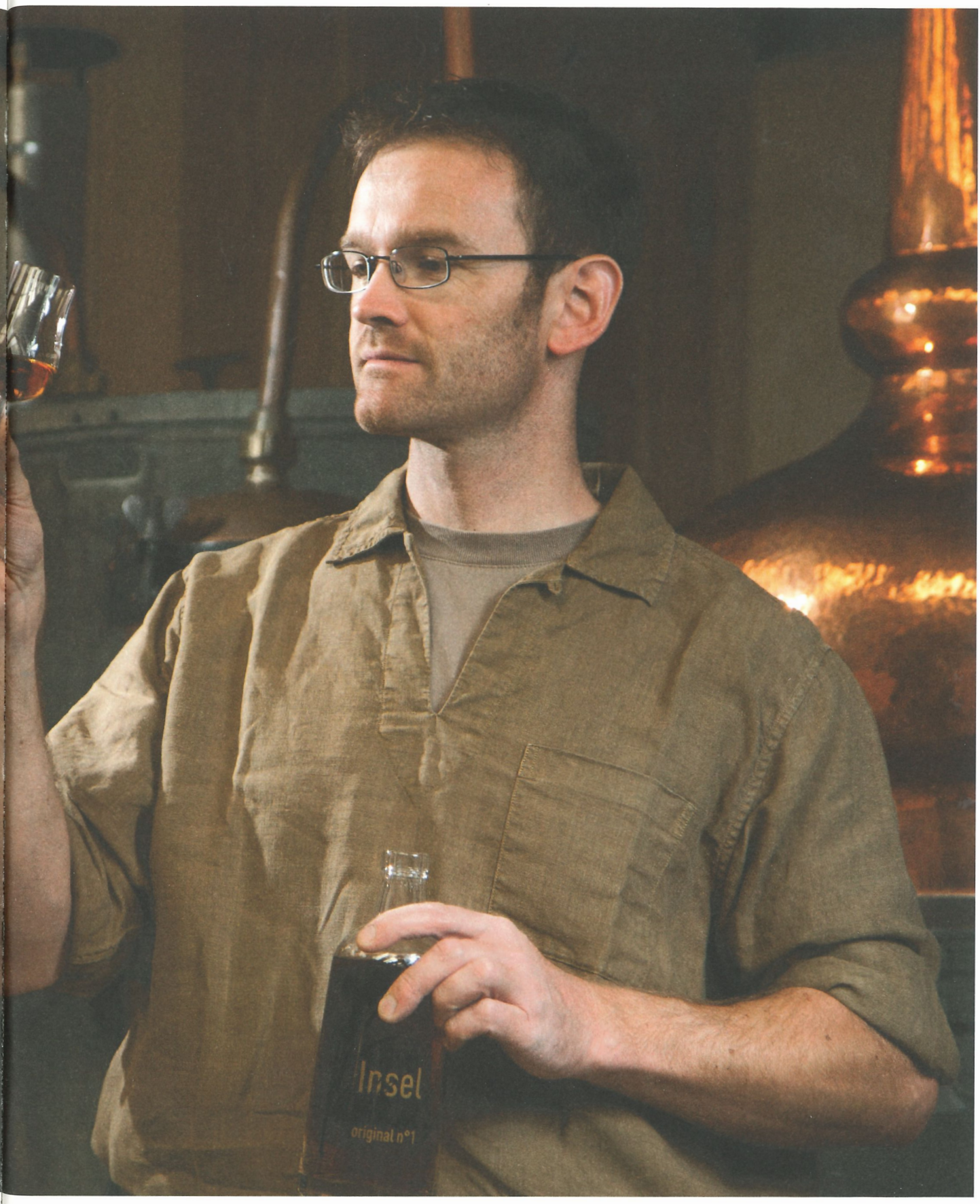
Nach Triest (-und zurück!) mit dem neuen smart fortwo

Wohnungen in Bonstetten ZH, hindernisfrei, 7x24 Stunden Notrufkonzept, u.v.m.

Der beste Whisky der Welt; aus Muhen

AUSSERGEWÖHNLICHE MOMENTE: Lenkerhof gourmet spa resort

BRENN



NEREI LÜTHY *Muhen*

Per Zufall ist Urs Lüthy auf das Brennen und Destillieren gestossen, als er im Nachbardorf eine Lohnbrennerei übernehmen konnte und sich zusammen mit seinem Vater auf dem 10 Hektaren grossen Bauernhof für eine Zukunft ohne Milchproduktion entschied. Kein Zufall hingegen ist der Gewinn des 1. Ranges beim Whisky Award 2015 mit seinem einzigartigen Single Malt Whisky „Herr Lüthy" pure swiss no 9.

Aber gehen wir der Reihe nach. Erst seit 1999 ist es möglich, in der Schweiz Whisky zu brauen: Urs Lüthy, der Gewinner des erwähnten Preises, stellt seit 2005 in seiner hofeigenen Brennerei nebst edlen Destillaten auch exklusive Single Malt Whiskys her.

Die dazu nötige Braugerste oder auch Urdinkel produziert der innovative Bauer - die Fruchtfolge beachtend - mit den mithelfenden Eltern und dem Brennmeister René Oppliger auf seinem eigenen Betrieb. Nebst der Gerste werden auf dem Hof zudem Holunder, Quitte, Zwetschgen und Kornellkirsche zu Destillaten verarbeitet.

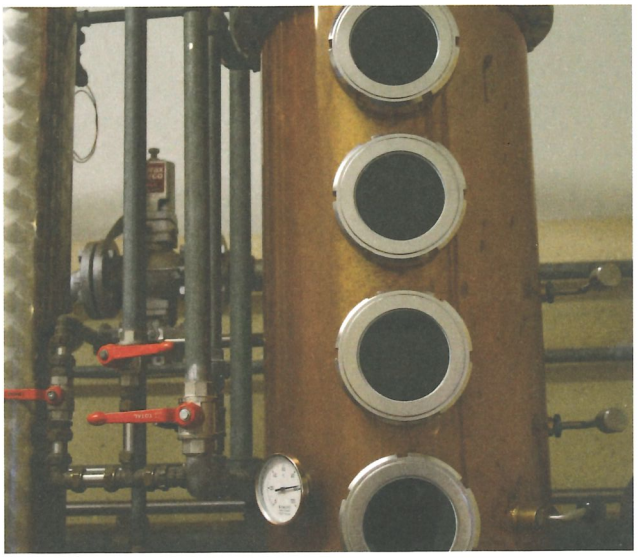
Man spürt im Gespräch, dass der gelernte Landwirt mit Weiterbildung als Agrokaufmann mit Meisterprüfung weiss, was er will. Mit Geduld und Beharrlichkeit arbeitet er hart daran, trotz seines Erfolges nicht stehen zu bleiben, tagtäglich an der Qualität seiner Produkten zu feilen, gleichzeitig aber auch immer wieder Neues auszuprobieren, wie er uns verriet.

Von seiner jährlichen Produktion von rund 6'000 Litern Whisky lagert Lüthy den Grossteil in Fässern verschiedenster Provenienzen ein, um daraus später einen Single Malt-, einen Single Cask- oder einen Vintage-Whisky herzustellen. Pro Jahr - natürlich stets abhängig von der Produktion - verkauft er jedoch bloss rund 500 Flaschen.

Die Verarbeitung der Gerste gleicht einem Kunstprozess: Zuerst wird die Gerste während 2 Tagen in Wasser eingeweicht, wonach das Getreide zu keimen beginnt. Der Wasseranteil im Gerstenkorn steigt bei diesem Prozess von 14 auf fast 50 %. Der weitere Keimlauf findet dann traditionell auf dem Boden der Tenne statt. Das Getreide wird dafür in einer ca. 10 cm hohen Schicht aufgeschüttet und muss zweimal täglich umgeschichtet werden; notabene von Hand. Je nach Temperatur dauert diese Phase 5-6 Tage. Die beim Keimen aktivierten Enzyme wandeln dann die im Getreidekorn vorhandene Stärke in Malzzucker um. Nach der Trocknung und einer rund einmonatigen Lagerung wird das geschrotete Getreide gekocht, gekühlt und mit Hefe versetzt, worauf der Malzzucker in Alkohol umgewandelt wird. Bei der anschliessenden doppelten Destillation ist viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung wichtig. Damit sich das Destillat Whisky nennen darf, muss es mindestens 3 Jahre und 1 Tag (!) in einem Holzfass gelagert werden.

Wenn Urs Lüthy zurückblickt, erinnert er sich noch gut an den beschwerlichen Beginn. Vor allem das anfänglich fehlende Knowhow der Produktions- und Lagerungsprozesse erschwerten den Start. Doch das ist inzwischen Geschichte. Und natürlich tüftelt er weiter: Statt mit Gerste stellt er zusammen mit der Mühle Seengen einen Whisky aus Urdinkel her. Oder er lässt im eigenen Wald eine Eiche fällen, deren Holz er dann für die Lagerung der Whisky-Produktion braucht. Gerste, Wasser, Fässer - alles aus besten eigenen oder regionalen Produkten - nur die beste Qualität ist für ihn gut genug.

Nur die beste Qualität ist für ihn gut genug.



Hannah ROSENBLAT

Photographie von Lüthy & Rosenblat

BAUERNHOFBRENNEREI LÜTHY
Urs Lüthy
Suhrgasse 27
5037 Muhen
Tel 062 723 11 69
www.brennerei-luethy.ch
info@brennerei-luethy.ch