



Das Rauchige kommt vom Torf

Auch in Norddeutschland stellen Brennereien heute professionell Whisky her. Der Geschmack entsteht beim Trocknen des Gerstenmalzes und in den Fässern, wo er reift

Von **Morten Luchtman**

In Emstek bei Cloppenburg gibt es weder Steilküsten noch Highlands. Doch die Böden des Atlantik pfeifen auch über das Oldenburger Land. Wie die Region schmeckt? „Fruchtig-elegant“, sagt der Emstecker Whiskybrenner Jens Lübbehusen, „mit einem Hauch von Rauch und Wind.“

Seit zehn bis zwanzig Jahren sei Whisky im Trend, sagt Hans-Gerhard Fink, Präsident des deutschen Whisky-Verbands. „In Deutschland beschäftigen sich etwa 300 Brennereien mit Whiskey“, schätzt Fink. Strukturell bedingt gebe es in Süd- und Mitteldeutschland zwar mehr Brennereien. Aber auch Norddeutschland hat seit ein paar Jahren eigene Whiskys.

Seit September 2014 stellt Jens Lübbehusen in seiner Emsteker Manufaktur seinen eigenen Single Malt Whisky her: Zunächst destilliert er aus Gerstenmaische Alkohol. Damit daraus Whisky wird, muss das Destillat aber noch drei Jahre in Holzfässern lagern – anfang 2018 will der 44-Jährige die ersten Flaschen verkaufen.

„Ich habe schon Vorbestellungen aus ganz Deutschland“, sagt Lübbehusen.

Die rauchige Note seines Whiskys entstehe, wenn das Gerstenmalz über einem Torffeuer getrocknet wird. Bisher bezieht er dieses Gerstenmalz noch aus Schottland. Er arbeite aber an einer regionalen Lösung: „Torf“, sagt er, „gibt es auch in Niedersachsen.“

50 Kilometer weiter westlich, in Bremen, kann man schon seit zwei Jahren einen echten Bremer Whisky kaufen. „Der aktuelle Jahrgang ist leider schon ausverkauft“, sagt Birgitta Schulze van Loon. Sie hat sich 2011 in Bremen als Destillateurin selbstständig gemacht und zunächst mit Obstbränden angefangen. 2012 kam dann Whisky dazu.

„Mich begeistert der komplexe Prozess der Reifung im Fass“, sagt Schulze van Loon. Fassgröße und -art seien wichtige Faktoren. „Und auch was vorher in den Fässern drin war.“ Das gebe dem Whisky seine Bandbreite. Sie selbst benutzt Rotwein- und Bourbon-Fässer zur Lagerung und gibt ihrem Produkt zum Schluss die letzte

Note: in ungarischen Süßweinfässern.

Die Bremerin ist eine der wenigen Frauen im Brennereigewerbe. Sie möchte „Whisky für Anfänger“ anbieten und das Thema auch Einsteigern vermitteln: „Für viele Menschen gibt es nur irischen und schottischen Whisky.“ Das will sie ändern. Sie renoviert in Bremen gerade ein altes Brauereigebäude, um darin ihren Whisky zu lagern und noch mehr Führungen und Verkostungen anzubieten.

„Die Menschen wollen wissen, wie Whisky hergestellt wird“, sagt Schulze van Loon: „Sie sollen ins Gerstenmalz rein greifen, den Alkohol und die Fusel-Öle bei der Produktion riechen und zum Schluss den fertigen Whisky schmecken können.“

Dass Alkoholherstellung nicht nur in Süddeutschland eine lange Tradition hat, zeigt die Wismarer Spirituosen-Brennerei Hinricus Noytes. Sie ist benannt nach einem Wismarer Brauherrn aus dem Jahr 1654. „Die Hansestadt Wismar war früher wegen ihres Braugewerbes sehr bekannt“, sagt

Stefan Beck, Braumeister und Miteigentümer der Destillerie.

„Zunächst fing es damit an, dass wir 2002 die Mumme nachgebraut haben“, sagt Beck. Mumme, so hieß das Wismarer Bier im 17. Jahrhundert. „In dem Prozess haben wir auch mit Bierbrand experimentiert und sind zu Whisky übergegangen.“ Lässt man nämlich den Hopfen beim Bier außen vor, hat man die Zutaten für Whisky.

Auch im Ausland sei man von der Qualität des Wismarer Whiskys überzeugt: Über die Kreuzfahrtschiffe, die in Lübeck und Wismar anlegen, kämen viele Briten und Amerikaner in seine Destillerie, erzählt Beck. Einige Flaschen seien schon über den Atlantik gegangen.

Dass Whiskygenuss kein kurzlebiger Trend ist, glaubt auch Verbandspräsident Fink: „Mit einem schönen Glas Whisky können Menschen der Hektik des Alltags entfliehen“, findet er. Im Leistungsdruck und beim ständigen Beantworten von Nachrichten suche der Mensch nach Pausen der Zeitlosigkeit, so Fink – das werde auch in Zukunft so sein.

Auf das Fass kommt es an: Das erweist die Probe aus dem Whisky-Heber
Foto: Marijan Murat/dpa



Christoph Raffelt
Mundwerk

Slow food für die Sterneküche – per Ökoversand

Einmal im Jahr treffen sich an unserem Esstisch Freunde aus der ganzen Republik, trinken gereifte Weine, und ich stelle mich in die Küche, um sie zu bekochen. Um den Abend so perfekt wie möglich zu gestalten, mache ich mir schon Wochen vorher Gedanken über die Menüabfolge und die Logistik. Denn wir haben keine besonders große Küche. Dass wir im Winter einladen, hat auch damit zu tun, dass ich den Balkon in dieser Zeit als natürlichen Kühlschrank nutzen kann. Und den reiche ich dann Tage vorher mit guten Dingen an.

Ein Teil dieser Produkte wird regional eingekauft, einen anderen Teil erwerbe ich in einem Laden, dessen Produktvielfalt und Qualität mich begeistern. Der Laden gehört Hans-Georg Pestka, und liegt in Düsseldorf. Zugegeben, das ist nicht gerade um die Ecke, aber auf seinem Gebiet ist Pestka konkurrenzlos. Er bietet unter dem Namen „Genusshandwerker“ das, was man sonst nur in der gehobenen Sterneküche auf den Teller bekommt. Und das, was man beim Genusshandwerker erwirbt, wurde nachhaltig produziert und geliefert.

Tatsächlich trifft der etwas ausgelagte Begriff hier zu. Der Fisch wurde mit kleinen Kuttern gefangen, die Saisonware Jakobsmuscheln in französischen Buchten gefischt. Pestka sucht eben Menschen, die ihr Handwerk verstehen, es ausüben und somit bewahren. Es ist die Idee von *Slow food*, die hier ihren Ausdruck in jedem Käse, in jeder Wurst und in jedem Stück Fleisch findet.

Wie ernst Pestka es bei seinem nachhaltigen Ansatz nimmt, erfährt man spätestens dann, wenn man die erste Ware erhält. Die wird einmal in der Woche versandt – *over night*. Während für die Einhaltung der Kühlkette normalerweise Mengen von Abfall in Form von Styropor und Kühlgels anfallen, sieht es hier völlig anders aus: Man bekommt einen Karton, der eine gepresste Schicht Stroh enthält und neben der Ware noch ein halbes Dutzend gefrorener Flaschen Mineralwasser. Das funktioniert ausgezeichnet, die Flaschen und die Produkte sind noch eiskalt, wenn sie bei mir ankommen.

Bei den Produkten geht es längst nicht nur um Hummer und Wagyu-Rind. Ich freue mich viel eher auf die unvergleichliche Crème fraîche aus der Normandie, auf Steinschalotten aus der Bretagne oder auf die fast süchtig machenden gerösteten Haselnüsse aus dem Piemont. Es dauert nur noch drei Wochen, dann ist es wieder so weit.

Süß & sauer

Grünkohl-Bier

Die Oldenburger Ols-Brauerei hat passend zur Saison ein Grünkohl-Bier auf den Markt gebracht. Wie die Stadt Oldenburg mitteilte, ist das „Oldenburger Palmenbräu“ nach dem Spitznamen für Grünkohl benannt. Es wird aus Oldenburger Trinkwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Grünkohl gebraut. (taz)

Langsam kochen

Slowfood Hamburg lädt am 1. Dezember zum Kochen mit regionalen, saisonalen und fairen Produkten in die Volkshochschule Othmarschen, Waitzstraße 31, ein. Zu Gast ist von 18 bis 21.45 Uhr Martin Prignitz vom Hof Kollmoor, der Ramelsloher Hühner, Limousin-Rinder, Swart-Bless-Schafe und Holsteiner Pferde züchtet. (taz)

Gänse teurer

Die Weihnachtsgans wird teurer: Wegen der Vogelgrippe vor einem Jahr habe es weniger Elterntiere gegeben und damit auch weniger Küken für die Mast, teilte die Landwirtschaftskammer im schleswig-holsteinischen Rendsburg mit. Für Gänse werden im Laden 12,50 Euro bis 14,50 Euro pro Kilo Schlachtgewicht verlangt (dpa)

Steckrübe geehrt

Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt mit Sitz in Worpsswede bei Bremen hat die Steckrübe zum „Gemüse der Jahre 2017/18“ ernannt. Je nach Region ist sie auch bekannt unter dem Namen Kohlrübe, Butterrübe, Erdkohlrabi, Wruke oder Ramanke. Die Rübe ist kalorienarm und reich an Mineralstoffen und Vitaminen. (epd)



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg

www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr



NEU AUS DER REGION!

Kräutergarten POMMERLAND

NEUE TEEBEUTEL AUS POMMERLAND

Großer Geschmack im kleinen Beutel.

kraeutergarten-pommerland.de