

Nun hat auch Uri einen eigenen Whisky

Der Whiskyclub Uri hat vor 5 Jahren entschieden, einen eigenen Tropfen zu brennen. Jetzt sind die über 200 Liter zum Genuss bereit.

Interview: Lucien Rahm

Fünf Jahre Geduld haben die Mitglieder des Whiskyvereins Uri aufbringen müssen. Nun zahlt sie sich endlich aus. Die Connaissure können seit Samstag ihren eigenen Whisky trinken. Vereinspräsident Jimmy Aschwanden (64) erklärt, wie es dazu kam, und welche Geschmacksnoten der erste Urner Single-Malt-Whisky seinen Geniessern zu bieten hat.

Vor fünf Jahren haben Sie also beschlossen, Ihren eigenen Whisky zu brennen. Wie sind Sie auf diese «Schnapsidee» gekommen?

Jimmy Aschwanden: Ich selber war damals noch nicht dabei. Es waren die fünf Gründungsmitglieder des heutigen Vereins, die sich bereits zuvor regelmässig zum Whiskytrinken trafen. Sie haben das Ganze ins Leben gerufen. Sie hatten schon lange mit dem Gedanken gespielt, einen eigenen Single-Malt-Whisky zu produzieren. Am 14. November 2015 wurde dann schliesslich beim Zeughaus in Altdorf gebrannt. Kurz zuvor wurde auch der Whiskyclub Uri gegründet, der rasch auf 50 Mitglieder anwuchs.

Im Zeughaus gibt es eine Brennerei?

Dort nicht, aber sie haben eine mobile Brennerei aus dem Aargau nach Uri bringen lassen. Bei einem kleinen Festanlass auf dem Dorfplatz wurde dann feierlich gebrannt.

Ganz so einfach dürfte das ja nicht sein. Woher nimmt man da das notwendige Fachwissen?

Hierzu hat man sich zwei Kapazitäten auf diesem Gebiet hinzugeholt. Einerseits Urs Lüthy aus Muhen, der auch die mobile Brennerei zur Verfügung stellte. Andererseits hat auch Peter Hofmann, ein Heimweh-Urner aus Oberentfelden, das Vorha-



Jimmy Aschwanden im Keller des Whisky-Clubs Uri.

Bild: Urs Hanhart (Bürglen, 20. November 2020)

ben mit seinem Wissen unterstützt. Er hat auch schon viele Bücher über das Thema Whisky geschrieben.

Dann muss man das Ganze ja auch noch finanzieren.

Das wurde dann so gehandhabt, dass alle rund 50 Mitglieder einen Genussschein in der Höhe von 200 Franken unterzeichneten. So kam das Startkapital zusammen. Damit erhalten die Mitglieder nun auch eine oder mehrere Flaschen unseres Whiskys, der den Namen Urwhisky trägt.

Warum hat man sich gerade für eine fünfjährige Lagerung entschieden? Whiskys

sind ja teilweise auch jahrzehntelang im Fass, bevor sie getrunken werden.

Drei Jahre lang muss das Produkt ja mindestens einmal im Fass lagern, damit man es überhaupt Whisky nennen darf. Wir wollten noch etwas darüber hinausgehen, damit er auch einen gewissen Charakter entwickeln kann. Aber länger als fünf Jahre zu warten, schien uns dann auch nicht angebracht. Die Mitglieder wollen ja irgendwann etwas davon haben.

Und welchen Charakter hat Ihr Whisky nun in den fünf Jahren entwickelt?

Es lassen sich einige Fruchtnoten herauschmecken wie Birne,

Quitten oder Banane, aber auch holzige Noten sind spürbar. Man schmeckt, dass wir den Whisky in einem Eichenholzfass haben reifen lassen. Pflanzliche oder auch süsse Geschmäcker kommen ebenfalls zum Zug, sowie auch eine kleine Bitterkeit. Es lässt sich ein Hauch von Pfeffer auf der Zunge wahrnehmen, und auch der Gaumen kommt auf seine Kosten.

Ist es somit das geworden, was damals beabsichtigt wurde?

Ja, wir haben unser Ziel erreicht. Der Whisky entspricht dem, was wir vor fünf Jahren mit den beiden Experten definiert haben. Man hätte ihn jetzt zum Schluss

für ein «Finishing» noch in ein anderes Fass geben können, damit er noch eine andere Note erhält. Aber das schien uns nicht nötig.

Sie haben sich dazu entschieden, den Whisky bei der Abfüllung noch mit Wasser zu verdünnen. Ist das nicht etwas schade?

Unverdünnt hätte der Whisky einen Alkoholgehalt von 62,8 Prozent. Es gibt schon Liebhaber, die ihn gerne in dieser sogenannten Fassstärke trinken. Doch wir haben uns entschieden, ihn auf 46 Prozent zu verdünnen. Dabei kommt übrigens Wasser aus Schattdorf zum Einsatz – das ich von mei-

nem Wasserhahn bezogen habe. In der Brennerei wurde es dann noch enthärtet, damit es den Whisky nicht mit Kalk verunreinigt.

Was kommt sonst noch in so einen Whisky?

Wir haben uns für vier verschiedene Malze entschieden, die dem Whisky – einem Single-Malt – im Wesentlichen den Geschmack vorgeben. Den Rest besorgt dann später das Holz des Fasses. Die Maische hat uns die Kleinbrauerei Stiar Biär in Altdorf hergestellt.

Das Fass gibt nun über 200 Liter Whisky her. Wer kommt in deren Genuss?

Insgesamt ergibt dieses Fass 400 Halbliterflaschen und 50 Degustationsflaschen mit einem Deziliter Inhalt. 150 der grossen Flaschen gehen an die Mitglieder, 70 weitere sind bereits an Läden verteilt. Auch von diversen Urner Wirten haben wir schon Anfragen bekommen, die den Whisky gerne auf ihre Karte nehmen würden.

Da muss man sich also schon fast etwas beeilen, um noch eine Flasche zu kriegen. Sollte man leer ausgehen, gibt's ja aber nächstes Jahr wieder eine neue Füllung.

Ja, das ist jetzt unser erster Jahrgang. Wir haben auch in den Jahren 2016, 17, 18 und 19 einen Whisky gebrannt. Die lassen wir ebenfalls mindestens fünf Jahre reifen – vielleicht aber auch ein, zwei Jahre mehr. Zunächst freuen wir uns nun aber einmal über unseren 2015-er Single-Malt-Whisky.

Hinweis

Den «Urwhisky» gibt es als 50-Zentiliter-Flasche und auch als 10-Zentiliter-Variante. Erhältlich ist er ab Samstag bei den Getränkehändlern Aschwanden Persi und Zur Räblus in Altdorf, im Wypparadiesli in Bürglen oder direkt beim Whiskyclub Uri.