

Whisky Club Uri | Nach fünf Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass

Von Birne bis Eichenholz – der erste Urwhisky ist da

Elisa Hipp

«Die Früchte sind stark», sagt Jimmy Aschwanden. Allen voran Birne, danach Quitte und Banane haben die Vorstandsmitglieder des Whisky Club Uri aus ihrem ersten Urwhisky herausgeschmeckt. Honig und Vanille sind auch mit drin, aber auch Eichenholz, Pfeffer, Weinbrand und ein Hauch von Lavendel, Walnuss, Schokolade, Caramel, Hefe, Anis und Gras.

«Aus Liebe zum Whisky»

Vor fünf Jahren hat alles angefangen. Vor fünf Jahren, erzählt Jimmy Aschwanden, Präsident des Whisky Club Uri, haben sich einige Single-Malt-Liebhaber um Andy Kurmann zusammengetan, um den ersten Urner Whisky zu produzieren. Drei Jahre muss ein Whisky im Fass lagern, damit er sich so nennen darf. Die Klubmitglieder beschlossen, ihn fünf Jahre zu lagern und 2020 erstmals auszuschenken. Am Samstag, 21. November, wird das nun Realität. Dann bekommen nicht nur die Vorstandsmitglieder, sondern auch die Klubmitglieder unter Einhaltung der Corona-Regeln die Möglichkeit, den 58 Monate alten Whisky zu probieren – und Birne, Quitte, Banane, Honig, Vanille, Eichenholz, Pfeffer, Weinbrand sowie einen Hauch von Lavendel, Walnuss, Schokolade, Caramel, Hefe, Anis und Gras zu schmecken. Danach ist der Whisky bei Aschwanden Persi und der «Räblus» in Altdorf zu kaufen. Kostendeckend will der Klub arbeiten, «aus Liebe zum Whisky», wie Jimmy Aschwanden sagt.

Vier verschiedene Gerstesorten

2015 hatte der Whisky Club Uri zunächst die Maische bei der Kleinbrauerei Stiar Biär in Altdorf machen lassen. Eine Maische, zusammengesetzt aus vier verschiedenen Gerstesorten. Urs Lüthy von der Bauernhofbrennerei in Muhen, Aargau, und Andy Kurmann hatten sich in die Materie vertieft. Die Zusammensetzung der Gerste definierten dann Andy Kurmann und Roger Zieri vom Whisky Club in Zusammenarbeit mit Peter Hofmann, dem das Whiskygeschäft Angels Share in Oberentfelden, Aargau, gehört. Das Ergebnis wurde in Muhen in grossen Kupferkesseln destilliert und in ein Bourbon-Fass gegeben. Einmal im Jahr

probierten die Vorstandsmitglieder das Ergebnis. Jedes Jahr bekam der Whisky mehr seine goldgelbe Farbe, mehr Geruch, mehr Geschmack.

Je nach Fass entstehen andere Aromen

«Je nachdem, in welchem Fass man den Whisky lagert, entstehen die Aromen», erklärt Jimmy Aschwanden. «Mit den Fässern kann man spielen. Gibt man das Destillat in ein Bourbon-, in ein Rum- oder in ein Rotwein-Fass? Es entsteht jeweils ein ganz anderer Whisky.» Whisky-Destillieren geben zum Beispiel manchmal den Whisky nach fünf, sechs Jahren noch für zwei, drei Monate in ein geschmacklich anderes Fass. «Finishing» nennt sich dieser Vorgang, und der muss auf dem Produkt ausgewiesen werden. Der Whisky Club Uri beschloss, einen Whisky ohne Finishing herzustellen. Der Whisky von 2015 lagerte in einem Bourbon-Fass, ebenso der von 2016 und 2019. Der 2017er liegt in einem Sherryfass, was ihm laut Jimmy Aschwanden eine fruchtigere Note verleiht mit weniger Harz. Der 2018er dagegen wird durch die Lagerung in einem ehemaligen Bourbon-Islay-Bowmore-Fass leicht rauchig werden.

406 grosse Flaschen

Apropos Lagerung. Fünf Fässer sind so in den fünf Jahren zusammengekommen. Sie lagen zuerst bei Stiar Biär, seit diesem Februar sind sie in einem Keller des Wypparadiesli Planzer in Bürglen untergebracht. Dort stehen mittlerweile auch 406 Flaschen à 5 Deziliter und 50 «Degustationsflaschen» à 1 Deziliter des ersten Urwhiskys. In Handarbeit haben die Vorstandsmitglieder auf der Bauernhofbrennerei in Muhen, zusammen mit dem gelernten Schnapsbrenner Urs Lüthy, den Whisky zuerst mit enthärtetem Schattdorfer Wasser verdünnt – frisch aus dem Fass hat er 62,8 Prozent Alkohol, nun 46 Prozent. Dann füllten sie ihn in die Flaschen, klebten Etiketten drauf und montierten die Schrumpfkappen über die Zapfen. Die Etiketten sind in der Silhouette des Bristen geformt, auf den grossen Flaschen ist das Zeughaus zu sehen, vor dem der Whisky im November 2015 von Urs Lüthy gebrannt wurde. Das Wort «Whisky» schreibt der Klub



Jimmy Aschwanden (links) und Roger Zieri in der Bauernhofbrennerei von Urs Lüthy in Muhen, wo der Urwhisky gebrannt wurde. FOTOS: ZVG

übrigens ohne «e» – «Whiskey» wäre amerikanischer Whiskey, ihr Whisky, ein «Single Malt», ist von schottisch-irischer Machart. Stolz sind die Klubmitglieder nun auf ihren ersten Urwhisky. «Er ist gut geworden», sagt Jimmy Aschwanden. Er wirft einen Blick auf ein paar Urwhisky-Flaschen, die auf dem Esstisch stehen. Schon mehrmals hat er sie fotografiert. Jetzt, als die Sonne die leichten Vorhänge vor dem Fenster erhellt, glänzt die Flüssigkeit goldgelb, warm. Froh sind die Vorstandsmitglieder des Whisky Club Uri, dass die fünf Jahre warten auf den ersten Whisky nicht umsonst waren, dass sie sich vielmehr gelohnt haben. «Andy hat immer gesagt: «Wir haben einen Traum, und den verwirklichen wir jetzt.» Der Traum ist

Wirklichkeit geworden», sagt Jimmy Aschwanden. Andy Kurmann hat den ersten Urner Whisky nicht mehr erlebt; er erlag vergangenes Jahr einer schweren Krankheit. Jimmy Aschwanden übernahm das Präsidentenamt von ihm. Der erste Urwhisky ist auch ihm gewidmet.

Wie werden die nächsten Jahrgänge?

Für den Whisky Club Uri gilt es, weiter gespannt zu sein. Wie werden die nächsten Jahrgänge? Nach was werden sie schmecken? Im 2020 wurde wegen der Pandemie kein neuer Whisky angesetzt, doch das wird sich ändern. Und zusammen mit Stiar Biär überlegt sich der Klub, ein Whisky-Bier herzustellen.

Mehr Infos unter urwhisky.ch.



Eine grosse und eine Degustationsflasche des ersten Urwhiskys.



Die Vorstandsmitglieder füllten die Flaschen von Hand ab, beklebten sie mit Etiketten und setzten die Schrumpfkappen auf die Zapfen.



Die Fässer voll Urwhisky und die ersten Flaschen im Lagerkeller.