



Der Alpstein liegt ganz in der Nähe der Produktion von Sântis Malt

SWISS WHISKY & RUM

Es war ein Basler Handelsreisender, der Ende des 19. Jahrhunderts auf Jamaika sein erstes Glas Rum trank und sofort wusste: Das muss in die Schweiz. 1889 gründete er in Basel die Compagnie Rhumière de Bâle, kurz Coruba und legte damit den Grundstein für eine der ältesten Schweizer Rum-Traditionen. Grundlage war die Überzeugung, dass etwas Gutes den Weg nach Hause verdient. Diese Haltung, geprägt von Neugierde, Lust etwas anzugehen und der Freiheit eines unbestellten Spielfelds, zieht sich durch die gesamte Genusswelt.

Von Pat Braun.

DIE LUST AN DER FREIHEIT

Die Schweiz ist ein solches Genussland. Und Genussländer erzeugen Unternehmer, die Lust haben auf Neues, auf Unvorhergesehenes. Die sich über Widerstand und Zweifel hinwegsetzen und einfach mal machen. Der Brauer, der seine Fässer dem Destillateur überlässt. Der Physiker, der die Reifung von Spirituosen radikal neu denkt. Die Zuger, die Whiskey in Tropfsteinhöhlen reifen lassen. Ein Appenzeller Mikrokosmos der einen Whiskey entstehen und damit in ganz Europa aufhorchen lässt.

Wer in der Schweiz über Rum sprechen will, kommt an einem Buch nicht vorbei. «Rum – Rhum – Ron», erschienen 2019 bei Alambic Books in Zürich, verfasst von Pascal Kählin und Sina Bühler. Der Untertitel «Ein Atlas des Rums, vom Matrosengetränk bis zum Sammlerstück» beschreibt ein 200-seitiges Werk, das Destillieren aus 39 Nationen erfasst, Produktionsgeschichten erzählt, lokale Variationen erklärt und als Nachschlagewerk für Experten und Einsteiger gleichermaßen gilt. Pascal Kählin ist Mitgründer des Spirituosengeschäfts J.B. Labat an der Brauerstrasse im Zürcher Kreis 4, Mitbesitzer der Bar 63. Namensgeber seines Geschäfts ist der Dominikanermönch Jean-Baptiste Labat, der 1694 als Missionar in die Karibik kam und dort mit neuartigen Destilliergeräten die Rhumproduktion auf Martinique und Guadeloupe prägte. Dass das massgebliche deutschsprachige Standardwerk zum Thema Rum nicht aus Hamburg oder Wien stammt, sondern aus dem Kreis 4 in Zürich, ist kein Zufall. Es ist ein Beleg dafür, dass die Schweiz in der Rumwelt längst eine eigenständige Rolle spielt.

Ein Ökosystem entsteht

Dieses Selbstverständnis beschränkt sich nicht nur auf Autoren und Barkeeper. Es hat in der Schweiz eine ganze Infrastruktur hervorgebracht. Aus Händlern, Importeuren und Abfüllern, die die Rumwelt aktiv mitgestalten. Rum Rarities, aus Kreuzlingen, ist eines dieser Beispiele. Was als Onlineshop für limitierte und seltene Abfüllungen begann, hat sich zu einem eigenständigen Akteur der Schweizer Rum-Szene entwickelt. Rum Rarities ist Exklusivimporteur mehrerer brasilianischer Cachaça-Kleinbrennereien. Sven Wolter entwickelt eigene Abfüllungen, die speziell für den Schweizer Markt entstehen. Besonders erwähnenswert ist die Cachaça-Linie: Reifungen in endemischen brasilianischen Holzsorten wie Umburana, Jequitibá oder Bálsamo verleiht den Destillaten Aromen, die im europäischen Spirituosenmarkt so gut wie unbekannt sind.

Rum Made in Switzerland

Einen gänzlich eigenständigen Weg geht Seven Seals Innovation AG aus Stans mit Rumundo, ihrer Rum-Linie. Gründer Dolf Stockhausen stellt die Grundfrage

Coruba Basler Rum-Kompanie eignet sich für hochwertige Cocktails wie den Jamaican Brother



DIE SÄNTIS MALT «EDITION KAMOR»
BEGEISTERT MIT FEINEN RAUCHNOTEN,
VANILLE UND TOFFEE AROMEN.
VOLLMUNDIG, MIT ANKLÄNGEN
VON TORFIGER BLUMENERDE UND
VIRGINIA-TABAK



der Spirituosenreifung radikal neu: Warum definiert Zeit Qualität, wenn Geschmack das eigentliche Ziel ist? Das Ergebnis ist die patentierte Stockhausen-Methode, ein physikalisches Verfahren, das die Reifung drastisch beschleunigt, ohne Chemie einzusetzen. Karibische Destillate werden in der Schweiz mit dieser Methode zu Rumundo veredelt. «Discover the true freedom of flavour – beyond the horizon of tradition». Das Motto ist Programm. Die Rumundo-Linie steht damit exemplarisch für eine Herangehensweise, die Herkunft und Handwerk neu definiert.

Ein gänzlich anderes Kapitel Schweizer Rumgeschichte schreibt die Destillerie Etter Söhne AG in Zug. Was 1823 als bäuerlicher Nebenerwerb begann, als Johann Baptist Etter auf dem Berglihof in Menzingen sein erstes Chriesiwasser brannte, ist heute eine der traditionsreichsten Destillieren der Schweiz. In vierter Generation brennt die Familie hauptsächlich Obstbrände, unterstreicht ihr Destillationsgeschick aber mit ihrem RUM1823, Nach altem Familienrezept destilliert, reift dieser in ehemaligen Bourbon-Fässern in einem stillgelegten Bunker der Schweizer Armee. Hinter dicken Wänden herrschen ideale klimatische Bedingungen. Nur mit geringem Angel-Share entsteht hier, mit mindestens sieben Jahre langer Reifung, eine bemerkenswert harmonische Aromatik.

Whisky aus der Tropfsteinhöhle

Dass Etter nicht nur Rum, sondern auch Whisky kann, beweist der JOHNETT Swiss Single Malt Whisky. Seit 2007 in Produktion, entsteht er vollständig auf regionale Ressourcen. Das Gerstenmalz kommt von der Brauerei Baar der Familie Uster. Das Wasser stammt aus den Tropfsteinhöhlen der Höllgrotten bei Baar. Ein Regentropfen braucht dort zehn Jahre, bis er die Höhlendecke erreicht und ins Quellbecken fällt. Gereift wird der JOHNETT anschliessend in Pinot-Noir-Barrique-Fässern, vom Weingut Rosenau im Kanton Luzern, und zwar im einzigartigen, feuchten Mikroklima der Höllgrotten selbst. Mehrere Jahre lagert der Whisky dort, von der Höhle umschlossen, bevor er mit 44 % vol abgefüllt wird. Das Ergebnis sind Jahrgangsabfüllungen mit einer Aromatik, die nicht repliziert werden kann. Ein Whisky, der beweist, dass Terroir kein rein weinbauliches Konzept sein muss.

Bier, Gerste und der Alpstein

Ein weiteres eindruckliches Beispiel für Schweizer Entrepreneurship im Whiskybereich ist die Brauerei Locher in Appenzell. 1886 gegründet, ist sie heute vor allem als Herstellerin des Appenzeller Bieres bekannt. Doch 1999, im Jahr der Gesetzesliberalisierung, entschied Braumeister Karl Locher, die Kompetenz seines Hauses um eine Destillerie zu erweitern. Aus dieser Entscheidung entstand der Sântis

ETTER RUM STEHT MIT DEM RUM1823 FÜR HANDWERK UND SCHWEIZER LEIDENSCHAFT.

Malt. Ein Single Malt Whisky, der in alten Biereichenholzfässern reift und damit eine Verbindung eingeht, die in dieser Form ein Alleinstellungsmerkmal ist. Das Wasser kommt aus dem Alpstein und das Getreide wenn möglich aus Schweizer Berggebieten. 2002 kam die erste Abfüllung auf den Markt. Was als Experiment begann, ist heute eine international prämierte Referenz und vielfach ausgezeichnet.

Aus dem gleichen Geist, aber mit einer ganz anderen stilistischen Entscheidung, kommt der Goldwäscher der DIWISA in Willisau. Der Name verweist auf die Goldwäscher, die einst tagelang in den Bächen der Napfregion nach dem glänzenden Rohstoff schürften. Heute entsteht dort aus 100 Prozent Schweizer Roggen aus dem Luzerner Hinterland ein Pure Rye Whisky, der konsequent auf heimische Ressourcen setzt: Das Korn gedeiht unter rauen Bedingungen in der Region, destilliert wird in über 100 Jahre alten Kupfer-Häfelibrand-Destillen, gereift in Fässern der Kuferei Suppiger, die das Holz zuvor vier Jahre lang lufttrocknen lässt. Während amerikanische Weisseiche zu typischer Vanille-Aromatik neigt, bringen Schweizer Eichenfässer eine herbere, würzigere Prägung. Ein Unterschied, den der Goldwäscher bewusst nutzt.

Freiheit als Markenzeichen

Was diese Produzenten, Importeure und Kuratoren verbindet, ist eine Idee und der Glaube daran, dass etwas funktionieren könnte. Sie alle nutzen die ihnen gegebene Freiheit. Kein Styleguide, keine geografische Schutzbezeichnung, der sie entsprechen müssten. Das hat einen Preis: Schweizer Whisky und Rum kämpfen um Wahrnehmung in Kategorien, die von Schottland, Amerika und der Karibik dominiert werden. Aber sie haben ein Narrativ: Bierfass statt Bourbonfass. Höhlenwasser, das zehn Jahre braucht, bis es ans Licht kommt. Ein Rum, der nach sieben Jahren Reifung an den Ursprung einer Familienbrenntradition von 1823 erinnert. Eine patentierte Schweizer Methode, die Karibikdestillate in etwas Eigenständiges verwandelt. Jede dieser Entscheidungen ist eine Geschichte, und Geschichten sind das, wovon die Genusswelt lebt.



DAS TEAM DER DIWISA
UM OLIVER STREKEISEN,
DOMINIK BABST UND
MARC SUTER STEHT
HINTER DEM NEUEN
GOLDWÄSCHER SINGLE
MALT WHISKY



ETTER PRODUZIERT EINEN ELEGANTEN
SINGLE MALT MIT AUSGEWOGENER
AROMATIK, FEINEN MALZNOTEN SO-
WIE FRUCHTIGEN, WÜRZIGEN UND
DEZENT HOLZIGEN NUANCEN



SPIRITUOSE RUM

Coruba Jamaica Rum 25 Years

Nach 25 Jahren Reifung in handverlesenen Ex-Bourbon-Fässern mit finaler Lagerung in Pinot Noir Fässern ist dieser jamaikanische Rum nun am Markt verfügbar. Mit 40% Alkoholgehalt präsentiert er sich reich und komplex mit intensiven karibischen Noten, die harmonisch miteinander verbunden sind. Der Geschmack ist vollmundig und elegant, geprägt von tiefen, gereiften Aromen, die die lange Lagerung in den Ex-Bourbon-Fässern widerspiegeln. Die Besonderheit liegt in der finalen Verfeinerung: vier Monate Lagerung in einem Ex-Pinot Noir Fass aus dem Vallis verleihen diesem Rum eine charakteristische Schweizer Verbindung. Diese ungewöhnliche Finish-Reifung bringt eine für jamaikanische Rums untypische, elegante Süßnote im Abgang hervor. Mit einem verführerischen Bouquet aus Trockenfrüchten, begleitet von subtilen Noten dunkler Schokolade und Vanille, schafft der Rum ein harmonisches Aroma. Am Gaumen entfaltet sich die unglaubliche Weichheit des Rums, während die Trockenfruchtaromen und die eleganten Holznancen perfekt ineinandergreifen. Der langanhaltende Abgang begeistert mit einer subtilen Süße und einem samtigen Gefühl, das die edlen Holznoten sanft nachklingen lässt. Dieser Rum repräsentiert auf beeindruckende Weise die hohe Kunst des Rumhandwerks von Coruba und steht dabei für ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis.



— www.rumcoruba.com



RUM1823 –Handwerk und Schweizer Leidenschaft

Mit jeder Fassprobe beginnt ein besonderer Moment: Über Jahre hinweg begleitet die Distillerie Etter die Reifung ihres RUM1823 mit Erfahrung, Geduld und höchster Sorgfalt. Die Basis bildet aromatische Zuckerrohrmelasse aus Jamaika, die in Zug destilliert und während Jahren in ehemaligen amerikanischen Bourbonfässern zur Vollendung reift. Das Ergebnis ist ein vielschichtiger Schweizer Rum mit Noten von Banane, Bitterorange, Zwetschge, feinen Röstaromen und einem langen, wärmenden Finale. Der Name RUM1823 erinnert an die Anfänge der Familie Etter, deren Destilliertradition bis ins Jahr 1823 zurückreicht. Inspiriert von historischen Handelsbeziehungen mit Jamaika entstand ein Rum, der Schweizer Handwerkskunst und internationale Rumkultur auf einzigartige Weise verbindet. Jede Abfüllung steht für kompromisslose Qualität, sorgfältige Fassreifung und die Leidenschaft, aussergewöhnliche Destillate zu schaffen.

— www.rum1823.ch



Rumundo von der Seven Seals Innovation AG

Den Auftakt der neuen Single Cask Reihe bildet ein Single Cask Rum aus der DARSA Distillery in Guatemala. Der Rum wurde am 1. August 2018 aus Melasse im Column-Still-Verfahren destilliert und reifte in einem einmalig belegten Bourbonfass aus amerikanischer Eiche. Mit 52,8 % Vol. zeigt sich die Abfüllung kräftig und facettenreich. Tropische Süsse, Muscovado-Zucker und feine Eichenwürze treffen auf florale Noten und Vanille. Eine schöne Frucht prägt den lang anhaltenden Abgang. Die Rumundo Single Cask Edition – Guatemala ist auf lediglich 357 handnummerierte Flaschen à 50 cl limitiert. Weitere Abfüllungen aus ausgewählten Destillerien rund um den Globus sollen folgen. Mit der Rumundo Single Cask Edition möchte Rumundo die individuellen Charaktere kleiner Destillerien aus verschiedenen Regionen der Welt sichtbar machen. Jede Abfüllung steht für ihre Herkunft, den jeweiligen Brennstil und die eigenständige Handschrift der Destillerie.

— www.7sealsinnovation.com

SPIRITUOSE WHISKY

Wandelbar: die GOLDWAESCHER Whiskys

Die Verbundenheit mit der Region prägt Goldwaescher Whisky. Deshalb verwendet die DIWISA AG ausschliesslich Roggen aus regionalem Anbau. Das Getreide wird in der eigenen Brennerei eingemaischt, destilliert und in frisch ausgebrannten Fässern aus Schweizer Traubeneiche gelagert. Daraus entstehen Abfüllungen, die jeweils ihren eigenen Einsatzbereich finden: Der runde, süssliche Swiss Rye wurde für die Bar und vielseitige Drinks geschaffen. Der kräftig-würzige Virgin Oak eignet sich für den puren Genuss oder charakterstarke Cocktails. Seit diesem Sommer ergänzt ein Single Malt das Sortiment. Anders als klassische Single Malts wird er aus 100 Prozent gemälztem Roggen hergestellt. Er reift fünf Jahre im Lagerhaus neben der Brennerei. Für jede Abfüllung wird eine kleine Auswahl an Fässern vermählt. Mit 50 % Vol. kommt er als gehaltvolle Batch-Strength-Edition nahe an seiner ursprünglichen Fassstärke in die Flasche.

www.goldwaescher.com



JOHNETT Swiss Single Malt Whisky

Mit JOHNETT Swiss Single Malt Whisky hat die Distillerie Etter einen Whisky geschaffen, der konsequent auf Regionalität, Handwerkskunst und Qualität setzt. Seit der ersten Abfüllung verbindet JOHNETT traditionelle Destillationskunst mit besten Zutaten aus der Zentralschweiz: Gerstenmalz aus Baar, reines Quellwasser aus den Höllgrotten und eine sorgfältige Reifung in ausgewählten Eichenfässern. Das besondere Klima der Höllgrotten verleiht dem Whisky über die Jahre seinen unverwechselbaren Charakter. Das Ergebnis ist ein eleganter Single Malt mit ausgewogener Aromatik, feinen Malznoten sowie fruchtigen, würzigen und dezent holzigen Nuancen. JOHNETT steht dabei für Sorgfalt, Geduld und die Leidenschaft einer Familienbrennerei, die seit über 150 Jahren für höchste Destillationsqualität bekannt ist. Neben den regulären Vintage-Abfüllungen entstehen in kleinen Stückzahlen auch exklusive Single-Cask-Abfüllungen, die den individuellen Charakter eines einzelnen Fasses widerspiegeln und bei Sammlerinnen und Sammlern besonders gefragt sind.

www.etter-distillerie.ch

Säntis Malt: Schweizer Whisky aus der Appenzeller Brautradition

Seit 1999 verbindet Säntis Malt traditionelle Braukunst mit Schweizer Whisky-Handwerk. Die Brauerei Locher in Appenzell verwendet dafür hochwertige Rohstoffe aus der Region: reines Quellwasser aus dem Alpstein und wenn möglich gemälzte Schweizer Bergerste. Das Wasser stammt aus der haus-eigenen Gätter-Quelle am Fusse des Alpsteins. Mit einem Härtegrad von lediglich 7 bis 8 und seiner natürlichen Reinheit wird es unverfälscht für die Whiskyproduktion eingesetzt. Die Gerste bauen 35 Bündner Landwirte in hoch gelegenen Regionen an. Dank der anspruchsvollen Wetterbedingungen und der späten Reife entwickelt das Getreide besondere Kraft und Vitalität. Das unverwechselbare Profil von Säntis Malt entsteht jedoch vor allem durch die historischen Bierfässer der Brauerei Locher. Die Eichenfässer lagerten vor 60 bis 130 Jahren Bier und nahmen dabei dessen charakteristische Aromen auf. Heute geben sie diese an den Whisky weiter und verbinden so fünf Generationen der Familie Locher. Für den individuellen Charakter der verschiedenen Editionen sorgt ein anschliessendes Finish in Fässern, die zuvor Portwein, Sherry, Bourbon, Süsswein, Pinot noir oder Rum enthielten. So wird jeder Säntis Malt zu einem eigenständigen Ausdruck Schweizer Herkunft und Appenzeller Tradition.

www.saentismalt.com

