

# WHISKY AUS DEM AMMERTAL

ZU GAST BEI VOLKER THEURER IM LAMM IN  
UNTERJESINGEN

Wenige Kilometer westlich von Tübingen liegt der Ortsteil Unterjesingen. Die besondere Lage inmitten des schönen Ammertals, mit der Wurmlinger Kapelle auf der einen und dem Naturpark Schönbuch auf der anderen Seite, machen das Dorf zu einem attraktiven Ausflugsziel. Der Weinanbau ist hier seit Jahrhunderten gepflegte und geliebte Tradition. Weingärten und Streuobstwiesen schmiegen sich auch gleich hinter dem Hotel Restaurant Lamm an sonnenbeschienene Hänge.

Lamm-Wirt, Koch und Brennmeister Volker Theurer weiß zu schätzen, was ihm seine Vorfahren weitergegeben haben. Für den 47-jährigen ist es selbstverständlich, das Erbe zu pflegen, aus

Traditionen zu schöpfen und sie sorgsam weiter zu entwickeln. Sein Anliegen ist es das Label „Streuobstparadies“ tatsächlich umzusetzen.

„Das, was auf den alten knorrigen Bäumen wächst, ist kostbar – da muss man etwas Gutes draus machen.“ Und das tut er - in der Lamm-Küche, in der er mit überwiegend heimischen Produkten regionale Spezialitäten für seine Gäste zubereitet ebenso wie bei der Herstellung der hochprozentigen Besonderheiten, die in alten Gewölbekellern lagern und in aller Ruhe, Jahr für Jahr noch vorzüglicher werden.

Seit über 100 Jahren wird in der Familie Alkoholisches aus eigenem Obst und Getreide ge-



Gastronom und Brenner: Volker Theurer

brannt. Als Junge hat Volker Theurer dem Großvater geholfen, als Lehrling und später als Koch hat er überall, wo er gelernt und gearbeitet hat, bei den Alten nachgefragt und zugeschaut. „Das Brennen war immer schon mein Hobby“, erklärt er sein nicht müde werdendes Interesse.

Von Andrea Maier

Als er vor gut 20 Jahren das Gasthaus mitsamt den ehemaligen Stallungen von seinem Onkel übernommen hatte, investierte er in den Umbau der Gästezimmer, ließ jedoch die Destillerie und die alten Lagerkeller in weitgehend ursprünglichem Zustand. Hier wurde nur sehr sensibel das Notwendige renoviert. Theurer brennt seither das ganze Jahr über aus eigenem Obst, Beeren, Wurzeln und Getreide, aber auch aus Bier, Wein und Apfelmösten Edelbrände, Liköre und seinen weithin berühmten Original Ammertal-Whisky.

„Das Alte schätzen - Neues entwickeln“, ist für Volker Theurer kein Widerspruch sondern Leitmotiv. Er besuchte immer wieder verschiedene Brennereikurse, unter anderem an der



Gemütliche Rast: Bei Sonnenschein schätzen Gäste die Hofwirtschaft vom Lamm



Universität Hohenheim, und den Destillateur-Meisterkurs in Berlin. Seit Jahren sind die Brennerei-Besichtigungen der absolute Renner. Auf Wunsch erweitern Theurer und sein ebenfalls engagierter Vater die Führungen mit informativen Wanderungen durch das wahrhaft wunderschöne Streuobst- und Weingartenparadies in nächster Umgebung. Für Urlaubsgäste und Besucher, die noch mehr erfahren möchten, lädt Theurer gerne auch Weinerlebnisführer und Kenner der Ortsgeschichte ein.

Wer die Brennerei betritt, erkennt sofort, dass hier Besonderes entsteht. Ein zarter feiner Duft streift durch den Raum, edel schimmernde Brände

laden wohlortiert in schlanken Flaschen zur Verkostung ein. An den Wänden bezeugen zahlreiche, auch internationale Auszeichnungen höchste Qualität. Es ist kein Zufall, dass diese Spitzenprodukte in namhaften Bars, Genießer-Lokalen und Sterne-Restaurants auf der Karte stehen.

---

## Information

[www.lamm-tuebingen.de](http://www.lamm-tuebingen.de)

---



In dieser Destille entsteht der Ammertaler Whisky

Fotots: Hotel Lamm