



Volker Theurer in seiner Brennerei, die zum Unterjesinger Gasthof Lamm gehört. Seine Beagle-Hündin heißt Whisky.

Bild: Ulrich Metz

Hochprozentige Heimatkunde

Genuss Der Gastwirt Volker Theurer erzählt mit seinen selbst gebrannten Whiskys auch jede Menge Unterjesinger Ortsgeschichte. *Von Uschi Hahn*

Schwäbischer Whisky ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Mehr als 30 Sorten finden sich auf Anhieb im Internet. Doch als Volker Theurer vor über 25 Jahren seinen „Original Ammertal Whisky“ erstmals vorstellte, gehörte er zu den Pionieren unter den württembergischen Whiskybrennern.

Noch immer ist sein Klassiker „Black Horse“ das Zugpferd unter den Bränden des Lamm-Wirts. Verlässlich ist der Whisky aus Unterjesingen Ausgabe für Ausgabe im jährlich neu aufgelegten Whisky Guide Deutschland gelistet. Aber das nach dem Rappen seines Großvater benannte Destillat aus Gerstenmalz, Roggen und Weizen ist längst nicht mehr der einzige Whisky, den Volker Theurer zu bieten hat.

Wer ihn danach fragt, bekommt eine ganze Palette Flaschen präsentiert. Zur Verkostung gibt es dann nicht nur ausführliche Erklärungen über die Machart der Hochprozentler. Theurer, der den einst von seinen Großeltern gekauften Gasthof Lamm gemeinsam mit seiner Frau seit 1995 führt, kann auch zu jedem der Whiskys ein Stück Unterjesinger Heimatgeschichte erzählen.

Da wäre zum Beispiel der Single Malt namens St. Johann. Theurer hat ihn aus reinem Gerstenmalz gebrannt und im Einzelfass gelagert. Nicht irgendein Fass, der Brand kam in Barrique-Fässer. Getoastete Eichenfässer also, in denen sonst Wein heranreift. Um seinem Whisky bei der jahrelangen Lagerung das gewünschte Aroma zu verpassen, hat Theurer ihn erst

in neue Fässer aus schwäbischer Eiche gefüllt und dann in zuvor bereits gebrauchten Fässern weiter ruhen lassen. Nach reichlich acht Jahren Reifezeit ist das Barrique-typische Aroma aus rauchigen Vanilletönen deutlich zu riechen und zu schmecken.

„Das fällt einem halt so ein.“

Volker Theurer, Whiskybrenner

Und der Name? Sankt Johann, erklärt Theurer, war eine Probstei des Klosters Blaubeuren. Zu dem kirchlichen Anwesen im Himbachtal zwischen Tübingen und Unterjesingen gehörte eine eigene Quelle, die auch einen Fischteich speiste. Der Teich und die Quelle sind heute im Familienbesitz der Theurers, berichtet der 52-jährige Gastwirt.

Ausgesprochen regional ist auch der „Diebenga“-Whisky. Gebrannt hat ihn Theurer aus Dinkel, den hiesige Landwirte unter dem Namen Tü-Korn anbauen. Er wird sonst in der Unterjesinger Mühle zu Mehl und von Bäckern aus der Region zu Brot verarbeitet. Das Besondere an diesem Whisky ist aber das ungemälzte Getreide. Theurer lässt den Dinkel bewusst nicht keimen, bevor er ihn röstet und einmaischet. Eigentlich sei unter Whisky-Brennern ja das „Gerstenmalz das Evangelium“. Aber er wollte eben „was Eigenständiges“ ausprobieren.

Das frische Destillat lagerte dann erst vier Jahre in Fässern, die zuvor mit Bourbon befüllt waren –

amerikanischem Whisky, der aus Mais gebrannt wird. Den Feinschliff erhielt der „Diebenga“ dann in weiteren vier Jahren in ehemaligen Sherry-Fässern. „Das gibt“, sagt Theurer, „so einen besonderen, internationalen Charakter.“

Ebenfalls ungemälzt, aber aus reinem Weizen ist die Maische, aus der Theurer seinen Whisky „Vier Tannen“ destilliert. Auch der hat etwas sehr Heimatliches für den Unterjesinger. Er habe ihn nach einem Naturdenkmal benannt, ein riesiger imposanter Nadelbaum, oder eigentlich vier Bäume, die aus einem gewaltigen Stamm wuchsen und deren Wipfel weit über das Himbachtal hinausragten, erzählt Volker Theurer. Schon sein Opa habe den Zwinger, in dem er Jagdhunde züchtete, Vier Tannen genannt.

Die Namen seiner Kreationen unterscheiden sich also schon mal sehr von denen schottischer oder irischer Whiskys. Aber auch sonst will der schwäbische Whisky-Brenner nicht einfach „imitieren“. Vielmehr wollte er mit sei-

nen Whiskys von Beginn an eine „eigenständige Linie entwickeln“, sagt der leidenschaftliche Destillateur. Dass seine hochprozentige Heimatkunde bei Blind-Verkostungen auch unter weltläufigen Whisky-Kennern gut kommt, macht den Unterjesinger dann aber doch merklich stolz.

Aber wie kommt er auf seine alkoholischen Experimente? „Das fällt einem halt so ein“, sagt der gelernte Koch. Er sei „immer auf der Suche nach neuen Geschmackskompositionen“. Dann, so beschreibt Theurer den kreativen Prozess, „stelle ich mir den Geschmack vor und überlege, welches Fass zum frischen oder zum bereits gelagerten Destillat passen könnte“.

Phantasie gehört zum Whisky-Brennen also ebenso dazu wie die langjährige Erfahrung und die sorgfältige Arbeit am Brennkessel. Gemessen daran ist der Name von Theurers Hund fast schon bescheiden. Die aufgeweckte Beagle-Hündin heißt schlicht Whisky.

Wasser des Lebens

Der Streit, ob nun Irland oder Schottland das Ursprungsland des Whiskys ist, bleibt wohl auf ewig unentschieden. Der Name lässt sich sowohl auf das schottisch-gälische „uisge beatha“ zurückführen, als auch auf das irische „uisce beatha“.

Beides bedeutet „Wasser des Lebens“. Das Wort Whisky ist im Prinzip die englische Übertragung des gälischen Ausdrucks. Es waren wohl christliche Missionare, die das Wissen und die Technik zur Herstellung von alkoholischen Bränden schon im

5. Jahrhundert zu den Kelten nach Irland und Schottland brachten. Zunächst waren die Destillate klar wie Wasser. Erst durch die Lagerung in Holzfässern erhielt der Whisky seine gelbe bis braune Farbe. Auch die Geschmacksnoten stammen von den Fässern.