

Weinproduzent, Weinhändler, Whiskybrenner

Gebr. Kümin Weinbau
und Weinhandel AG
Oechsli 1
CH-8807 Freienbach
Tel. 055 417 40 20
Fax 055 417 40 21
info@kuemin-weine.ch
www.kuemin-weine.ch



Geschäftsführer
Stefan Kümin jun.

Der plötzliche Wetterumsturz im September nach einer langen Reihe von warmen und sonnigen Tagen machte den Organisatoren des Herbstfests im Weinbaumuseum auf der Au einen dicken Strich durch die Rechnung. Statt viele fröhliche Menschen an langen Tischreihen im Hof, gähnende Leere. Im Innern des Museums verlieren sich die wenigen Besucher zwischen Sauserfuhrwerk und Trotte. Die Degustationsstände der Winzer vom Zürichsee und das Dessertbuffet der Landfrauen des Bezirks Horgen sind wenig frequentiert. Nur am Stand der Firma Gebrüder Kümin AG, Freienbach, hat es eine Traube Menschen. Ihre Gläser enthalten jedoch statt Wein eine klare, hellbraune Flüssigkeit, über welche offensichtlich angeregt diskutiert wird. „Als ich heute Morgen zum Fenster hinaus schaute, habe ich spontan unser neuestes Produkt, den Whisky „Two Ravens“ (zwei Raben) eingepackt. Bei dieser Kälte kann man etwas Feuerwasser gut vertragen“, meint lachend Standchef Beat Birchler. Von einem Whisky namens „Two Ravens“ hatte ich bisher noch nie gehört. Deshalb entschliesse ich mich die Firma Kümin zu besuchen.

Fruchtdestillate und Treberwürste

Geschäftsleiter Stefan Kümin junior empfängt mich und führt mich in die Brennerei. „Wir haben schon immer gebrannt : Früchte aus der Region, Traubentrester, das ist bei uns Tradition. Seit einigen Jahren brennen wir auch Whisky“. Vor einigen Jahren stand die Firma vor der Entscheidung, das Brennen aufzugeben oder die Brennhäfen zu erneuern. Man hat sich für neue Brenngeräte entschieden. Es sind zwei 350-Liter Holstein Brennhäfen mit Katalysatoren. „Fruchtbrände brennen wir nicht mehr viel, es sterben uns die Bauern weg und Kleinmengen für Private zu destillieren rentiert bei einem Betrieb wie dem unsern leider nicht“, bedauert Kümin.

„Jeweils im Winter laden wir mehrmals zum Treberwurst-Essen ein. Da brennen wir vor Publikum und garen anschliessend Treberwürste oder einen geräucherten Schweinshals im heissen Trester. Diese Anlässe finden viel Beachtung bei unsern Kunden und sind allerbeste Werbung für unsere Weine und Destillate.“



Vom Bierbrand zum Whisky

Im Weinkeller der ehemaligen Statthaltereie des Klosters Einsiedeln in Pfäffikon lagert Kümin seit 2002 Barriqueweine und Whisky. „Wir haben 1999 zusammen mit der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln einen ersten Versuch mit dem Brennen von Bier gemacht. Der Bierbrand hat uns aber nicht gefallen und so haben wir erst im Jahr 2002 unseren ersten Whisky gebrannt. Unterdessen läuft die Zusammenarbeit mit der Rosengarten-Brauerei gut. Die Brauerei liefert uns die vergorene Vorwürze, wir brennen sie und füllen den Jungwhisky in unsere gebrauchten Rotweinfässer.“

Kümins Barriqueweine liegen immer ein Jahr im Holzfass. Nach fünfmaligem Gebrauch werden die Barriques zur Lagerung von Spirituosen eingesetzt. So können die Fässer weiter genutzt werden, ohne dass dies etwas kostet.

Der Whisky wird zweimal gebrannt. Beim Rohbrand wird der Alkohol zügig abdestilliert, dann folgt der langsame Feinbrand, wobei Vor- und Nachlauf sorgfältig vom Mittellauf getrennt werden. Der hochprozentige Mittellauf wird mit Quellwasser auf 55 Volumenprozent eingestellt und zum Reifen in die Rotweinfässer gefüllt. „Pro Jahr Lagerung im Holzfass verlieren wir durch Verdunsten etwa ein halbes Volumenprozent Alkohol und rund 5 % Volumen. Hier im alten Weinkeller ist es relativ feucht und die Verluste sind etwas geringer. Wegen der Feuchtigkeit hygienisieren wir die Kellerluft mit UV-Strahlen. So haben wir viel weniger Probleme mit

der Bildung von Schimmelpilzrasen an den Wänden und am Boden“, erklärt Kümin. Im Kellerabteil für Whisky lagern über 30 Barriques. Kümin hofft, dass es mit der Zeit möglich ist, jedes Jahr ein Fass für eine längere Lagerung beiseite zu stellen. Bei der Degustation erweist sich der noch recht hochprozentige zweijährige Jungwhisky als recht fruchtig in der Nase und noch etwas scharf im Gaumen. Der dreijährige



Whisky, der im Moment zum Verkauf steht, hat bereits viel von dieser Schärfe verloren, was wohl auch mit dem tieferen Alkoholgehalt von 43° zusammenhängt. Der älteste Whisky liegt vier Jahre im Fass, hat einen Geruch nach Dörripflaumen und Malz und rinnt samtig durch den Gaumen. Ein ganz anderes Destillat, ein Kirsch, der seit fünf Jahren im Barrique liegt, tut es mir besonders an : Ein schöner Marzipanton mit etwas Rauch in der Nase und ganz fein und rund im Gaumen. Kümin weiss noch nicht, was er mit diesem Destillat anfangen soll. Mit etwas Zucker wäre es eine ideale „Vieille Cerise“, aber warum sollte man ein Vieille fünf Jahre lang im Barrique lagern, wenn etwas Caramelzucker und ein paar Holzschnitzel einen ähnlichen Effekt in viel kürzerer Zeit ergeben?

Two Ravens / Zwei Raben

Der Benediktinermönch Meinrad soll im Jahr 835 in den Wäldern hinter dem Etzel, an der Stelle, wo sich heute das Kloster Einsiedeln erhebt, eine Klause und eine Kapelle errichtet haben, um in der Einsamkeit Gott zu dienen. Der Sage nach wurde Meinrad am 21. Januar 861 von zwei Räufern erschlagen. Daraufhin sollen zwei zahme Raben die Mörder nach Zürich verfolgt haben, wo diese vom Gericht zum Tod verurteilt wurden. Im Wappen von Einsiedeln sind Meinrad's Raben abgebildet.

Übrigens, den „Two Ravens“ gibt es in zwei Füllungen : Der Two Ravens Single Malt Whisky, mindestens 3 Jahre im Eichenfass gelagert, mit 43 Volumen% Alkohol und der Two Ravens Single Malt Whisky „San Gottardo“, mindestens drei Jahre im Eichenfass gelagert, davon 12 Monate in einer Kaverne des ehemaligen Réduits auf dem Gotthard, mit 45.5 Volumen% Alkohol.

27.10.2011 / ze