

Genuss

Wein-Keller

Tessin



Peter Keller

Im Tessin ist das Weinjahr 2007 besonders vielversprechend ausgefallen. Letzte Woche haben in Lugano 60 Produzenten ihre Erzeugnisse präsentiert, wobei einige prominente Namen wie Werner Stucky, Christian Zündel oder Luigi Zanini leider fehlten. Trotzdem bot die Leistungsschau einen guten Überblick und bestätigte in vielen Fällen die hohen Erwartungen. Die besten Weine zeichnen sich durch eine schöne Frucht, reife Tannine, Fülle und eine gute Struktur aus. Zu den Jahrgangsbesten gehört der im Barrique ausgebaute Scala 2007 der Cantina Kopp von der Crone Visini aus Barbengo: tiefe Farbe, komplexes Bouquet, reife Tannine, schöne Eleganz, lang anhaltend im Finale. Momentan zeigt sich der Wein aus 80% Merlot und etwas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot zugänglicher als das andere Aushängeschild des Gutes, der noch etwas sperrige Balin. Weitere empfehlenswerte 2007er aus dem Tessin finden Sie ab morgen Montag auf [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller).



Scala 2007, Cantina Kopp von der Crone Visini, Fr. 43.-, erhältlich beim Produzenten, [cantina@bluemail.ch](mailto:cantina@bluemail.ch).

Supplément

Fair kochen



Kreative Kochkunst mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus fairem Handel: Diese Kombination verknüpfen die beiden Spitzenköche Florina Manz vom Restaurant Flo's in Bern sowie Andrea Caminada vom Schloss Schauenstein in Fürstenuau (GR). Sie haben für die Max-Havelaar-Wochen, die schweizweit vom 14. bis 26. September stattfinden, sechs verschiedene Rezepte ausgetüfelt. So können zu Hause etwa eine leicht gegarte Forelle mit Avocado-creme und rohem Gemüse oder eine weisse Kaffeemousse mit Orangen-Passionsfrucht und Schokoladenschaum (Bild) nachgekocht werden. Die Label-Organisation Max Havelaar vergibt ein Gütesiegel an Produkte, die fair gehandelt und nach strengen sozialen und ökologischen Kriterien erzeugt werden. Inzwischen tragen rund 700 Artikel dieses Label. Rund um die Max-Havelaar-Wochen finden verschiedene Aktionen im Detailhandel und in der Gastronomie statt. (kep.)

Rezepte und weitere Infos unter [www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch).



MARA TRUOG

Whisky-Brenner Ruedi Käser: Die Destillation erfolgt im original schottischen Kupferkessel. (Elfingen, 7. September 2009)

# Das Beste aus dem Whisky-Land Schweiz

## Hiesige Whiskys schmecken wohltuend anders als die Produkte aus Schottland und sind von hoher Güte

Man kann Schweizer Whiskys trinken. Das ist zwar eine etwas banale, aber keine selbstverständliche Feststellung. Wer weiss schon, dass auf dem Markt solche Produkte angeboten werden? Im Verborgenen hat sich eine kleine Gruppe von vielleicht 20 Spezialisten gebildet, die mit Engagement und Überzeugung einen eigenen Whisky herstellen.

Spannend ist dabei die Frage, wie die Schweizer Whiskys schmecken und wie sie sich von den international bekannten Destillaten aus der Hochburg Schottland unterscheiden. Die Degustation von elf einheimischen Produkten hat gezeigt, dass sie sich generell durch eine klarere Frucht auszeichnen und weniger durch rauchige, torfige Noten, wie sie oft in schottischen Marken zu finden sind (siehe Kasten). «Wir wollen einen reinen, gehaltvollen Whisky produzieren», sagt Philipp Adler, Betriebsleiter der Brauerei Ruggenbräu aus Interlaken. Und Ruedi Käser von der Käser Schloss AG in Elfingen (AG) fügt an: «Schweizer Whisky soll bewusst anders schmecken, um sich von der Konkurrenz abheben zu können.»

Der Aargauer, der mit seinen Fruchtbränden stets für Furore sorgt, ist einer der Engagiertes-

ten der Szene und zudem ein «unmöglich begabter Sich-selbst-Vermarkter», wie es im Buch «Whisky - die Enzyklopädie» (AT-Verlag) heisst. Doch Käser Produkte sprechen für sich, denn er lässt dem Herstellungsprozess die notwendige Aufmerksamkeit angedeihen. Sie beginnt beim Rohprodukt, das aus aufbereitetem Getreide bestehen muss. Käser verwendet oft gemälzte Gerste, wie sie für den schottischen Malt-Whisky verwendet wird. Er glaubt auch an Sorten wie Dinkel, Hafer, Roggen oder Mais. Unter den Whisky-Brennern sind auffallend viele Brauereien zu finden, weil ja Bier ebenfalls aus Gerste produziert wird.

Bei der Destillation geht Käser keine Kompromisse ein. Sie erfolgt im original schottischen Kupferkessel, dem sogenannten *pot still*. Käser brennt zweimal. Von der zweiten Destil-

lation wird nur der Mittellauf gebraucht. Entscheidend für den Charakter des Whiskys ist aber auch die Lagerung in Eichen-, gebrauchten Sherry- und Portwein-Fässern. Drei Jahre müssen es mindestens sein.

Nicht als Whisky darf das Produkt von Schnaps.ch verkauft werden, hinter dem René Zimmermann vom Restaurant Neumarkt in Zürich und Stefan Keller stehen. Sie verwenden als Ausgangsprodukt nicht ein Getreide, sondern rauchgetrocknete Kastanien. Der «Alpwhisky», von der Brennerei Humbel in Stetten (AG) destilliert, reift stilgerecht vor allem in Kastanienholz-Fässern. Mit solchen Spezialitäten gelingt es Schweizer Mikro-Destillieren, sich gegen grosse Getränke-Multis wie Diageo oder Pernod Ricard zu behaupten. Diese dominieren den Whisky-Markt. Peter Keller

### So schmecken Schweizer Whiskys

Fruchtig, würzig oder vegetabil? Das Schweizer Schnaps-Forum hat ein Profil der Whisky-Aromen erstellt. Wir haben die Destillate degustiert und unsere Favoriten erkoren:

**Whisky Castle Hill «Doublewood», Käser Schloss:** dominierende Nuss-Aromen und Röstnoten, präsenze vegetabile, grasige Noten, sehr komplex, 80 Fr., Tel. 062 876 17 83.



**«Holle» Single Malt Whisky, Brennerei Ernst Bader, Lauwil:** fruchtig-florale Aromen, dezente vegetabile Noten, 68 Fr., Tel. 061 941 15 41.

**«Ourbeer» Single Malt Whisky 2004, Brauerei Unser Bier, Basel:** ausgeprägt würzige Aromen, unterlegt mit leicht nussigen Noten, 69 Fr., Tel. 061 338 83 83.

**Swiss Highland Single Malt «Classic», Brauerei**

**Ruggenbräu, Interlaken:** ausgeprägt fruchtig-blumige Aromen, leicht würziger Einschlag, reintoniger Whisky, 94 Fr. exkl. MWSt, Tel. 033 826 46 46.

**«Alpwhisky», Swiss Single Chestnut, Schnaps.ch:** ausgeprägt würzige Noten (Vanille), unterlegt mit ganz leicht nussigen Aromen, 100 Fr., Tel. 055 210 83 38. (kep.)

Die Beschreibungen und das Aroma-Profil von sechs weiteren Whiskys finden Sie ab Montag auf [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller)

## Privatsphäre in Ihrer eigenen Wellbeingoase

Die neuen Spa Lofts/Suites bieten Ihnen ein exklusives Spa-Erlebnis. Mit eigener Whirlwanne, eigenem Thermalwasser, eigener Dampfdusche und Sauna. Nur für Sie, ganz privat, ganz persönlich.

Grand Resort Bad Ragaz

Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites \*\*\*\*\*  
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · [www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)



GRAND RESORT  
Bad Ragaz  
\*\*\*\*\*