

Vorgabe: max. keine Zeichen plus 3 – 4 Bilder quer
Effektiv: 3'390 Zeichen

KLK Whisky Tasting – voll im Trend

Reitnau: Bereits zum zweiten Male lud die Kultur und Landschafts Kommission Reitnau-Attelwil zum Whisky Tasting ein. Über 43 Whisky Liebhaber sind der Einladung in den Gemeindefaal im Ortsteil Attelwil gefolgt.

„Es geht nicht nur darum, Whisky zu geniessen“, meint Whisky-Referent Adrian Lüthy. Wichtig sei das Gesamterlebnis: etwas Lebensgefühl von Schottland, einige Eindrücke der wunderschönen Landschaften und Gegenden und zu guter Letzt Neues erfahren und lernen.

Adrian Lüthy, ehemaliger Gemeinde-Vizeamman von Attelwil ist seit über 18 Jahren leidenschaftlicher Whisky Geniesser von Single Malt, d.h. Whiskies, die aus einer Distillerie stammen. Schon während seiner Amtsjahre liess er sich im Bereich Whisky weiterbilden. Seit 2010 reist er alljährlich nach Schottland und besucht bekannte und neue Distillerien. 2016 besuchte er die Whiskyschool in Sprinkbank und Islay. Seitdem führt er private und öffentliche Tastings durch und ist auf dem Whiskyschiff Luzern, Zürich und Hallwil am Mithelfen. Hauptberuflich ist er Mathematiklehrer an der aargausichen Maturitätsschule für Erwachsene.

Wussten Sie, dass jeder Whisky anders schmeckt?

Und, dass die Art des Fasses eine entscheidende Rolle spielt? Die rund 43 Whisky-Liebhaber sind während rund 120 Minuten diesem Mysterium auf den Grund gegangen. Denn für die Vielfalt an Aromen sind drei massgebliche Einflussfaktoren verantwortlich: die Rohstoffe, der Herstellungsprozess und die Fassreifung. Diese drei Dinge haben einen sehr grossen Einfluss auf den finalen Geschmack. Jede Brennerei verwendet ihr eigenes Wasser, denn der Mineralien- und Torfgehalt und die Härte des Wassers spielen eine grosse Rolle. Gemälzte Gerste ist der wichtigste Rohstoff für den Herstellungsprozess. Für die Qualitätseinstufung der Gerste ist entscheidend, dass sie einen hohen Stärkegehalt, einen niedrigen Protein- und Stickstoffgehalt, eine hohe Keimwahrscheinlichkeit sowie gleichförmige Körner besitzt. Ausserdem benötigt man eine weitere Zutat: Die Hefe. Unter etwa tausend Hefearten eignen sich nur ein paar wenige für die Whiskyherstellung. Hefe verstoffwechselt den Zucker in Alkohol und andere verwandte Stoffe und verleiht dem Whisky verschiedene Aromen.

Insgesamt wurden sieben Single Malt Whiskys verkostet. Darunter ein GlenAllachie, Springbank, Highland Park, und Benriach. Nicht Whisky-Kenner werden diese Namen nichts sagen. Aber die Teilnehmer und Teilnehmerinnen genossen ihren Dram (d.h. ein Schluck Whisky). Die versierten Gäste regten ihre Geschmacksknospen an: mit dem Geruchsinn wurde gerochen und mit dem Gaumen ertastete man/frau den leichteren, später etwas stärkeren bis hin zum rauchigen Whisky-Geschmack.

Eine Wiederholung gewünscht

Das Tasting untermalte Lüthy mit eindrücklichem Bildmaterial aus den von ihm besuchten Distillerien. „In den 122 schottischen Brennereien (Stand Dezember 2018) ist vieles noch Handarbeit und man spürt den Stolz der Macher auf ihren Selbstgebrannten“, sagt er.

Wer nun dachte, dass sei eine trockene Angelegenheit, der irrt gewaltig. Mit viel Humor und Leidenschaft zu spannenden Details über die einzelnen Whiskies bereicherte Lüthy das Tasting, so dass auch wir weiblichen KLKler nicht umhin konnten 1 oder doch 2 Drams zu tasten und den Zauber des Whiskys zu ergründen. Ob wir fündig wurden, können wir gerne am Tasting 2020 erzählen.

(Kurzzeichen: ZH / Zaneta Hochuli)

Fotolegenden

No. Beschrieb

		
		
		
		
		