

Lebenswasser aus der Düsseldorfer Altstadt

GENUSS „Baas“ heißt der erste Whisky aus der Landeshauptstadt – im November kann er probiert werden.

Von Olaf Steinacker

Düsseldorf. Am Anfang steht ein Familienausflug nach Schottland und das glückliche Händchen von Josef Schnitzler. Der Senior-Chef der Brauerei Uerige im Herzen der Düsseldorfer Altstadt schafft, was nur wenigen gelingt: Eine Privatführung durch die Whisky-Brennerei Glenmorangie im schottischen Hochland zu ergattern. Am Ende des Besuchs steht für Oma Thea, ihr 80. Geburtstag ist Grund für die Reise, fest: „Dat können wir auch.“

„Stickum“, der er erste Brand aus dem Uerige, ist preisgekrönt

Zunächst wird daraus nichts, die Idee kommt unter Verschluss. Schnappsgenuss im Uerige? Damals ein Tabu. In Michael Schnitzler, der heute die Geschäfte der Brauerei führt, gärt es weiter, bis auch er auf Theas Linie ist. Eine sechsstellige Summe steckt er in eine Brennanlage, die einzige in Düsseldorf, und wagt sich zunächst an den Bierbrand „Stickum“. Der ist längst etabliert, preisgekrönt und wurde jüngst von einem Feinschmecker-Magazin mit einer Sonderabfüllung geadelt.

Der Brand muss mindestens drei Jahre in Holzfässern lagern

Monate später wandert auch der erste Whisky in die Fässer, von denen mittlerweile 22 unterm Dach der Brauerei lagern. Die erste Charge ist im November trinkfertig – mindestens drei Jahre muss der Brand in Holzfässern lagern, um sich Whisky nennen zu dürfen. „Das Wichtigste sind die Zutaten, die Brenntechnik und erstklassige Fässer“, sagt Schnitzler. Bis auf den Hopfen unterscheiden sich die Zutaten für Bier und Whisky nicht, für die Brenn-



Uerige-Baas Michael Schnitzler (l.) und sein Brennmeister André Meurer vor den Whisky-Fässern – im November ist das Getränk trinkfertig. Foto: Bernd Nanninga

technik ist Meister André Meurer zuständig, die Weißeiche-Fässer kommen aus Süddeutschland. Neue, über offenem Feuer „getoastet“, oder aber gebrauchte, die dem Single-Malt eine individuelle Note verleihen: mal Sherry, mal Rotwein oder Sauternes.

Noch hat der Whisky aus der Altstadt gute 50 Prozent Alkohol

„Angeblich braucht Whisky Salzlufte und grüne Wiesen“, sagt Schnitzler. „Das ist reiner Marketing-Quatsch.“ Die erste Verkostung habe gezeigt, dass der Uerige-Whisky Potenzial habe. Und ordentlich Umdrehungen. Noch liegt sein Alkoholgehalt bei mehr als 50 Prozent. Im November wird er auf trinkbare 40 bis 42 verdünnt. Wie gut der Whisky am Ende wird, weiß niemand genau. Die Messlatte hängt freilich hoch: Wegen Oma Thea und dem Namen des Hochprozentigen: Er heißt „Baas“ – und das meint Meister, Chef oder Herr.

■ WHISKY

NAME Die Bezeichnung Whisky stammt aus dem Gälischen und bedeutet „Lebenswasser“. In den USA und Irland sind die Schreibweisen Whiskey gebräuchlich. Der Name ist nicht geschützt.

ZUTATEN Wichtig ist die Qualität des Wassers – viele Brennereien, wie auch das Düsseldorfer Uerige, haben eigene Brunnen. Ansonsten werden Gerste und Hefe verwendet.

DEUTSCHER WHISKY Gebrannt wird nicht nur in Düsseldorf. Geschätzt gibt es ein gutes Dutzend Hersteller in Deutschland.

BAAS Mit gut 500 Flaschen „Baas“ rechnet der Uerige-Chef Michael Schnitzler. Abgefüllt wird er in Halbliter-Flaschen. Der Preis dafür steht noch nicht fest.

www.uerige.de