

**Eine gute Nase für Whisky.** Karl Locher beim Degustieren. Mindestens drei Jahre muss ein Sântis Malt lagern. Fotos Michael Breu



## Ein echter Schweizer Highlander

Im Appenzell wird ein ausgezeichneter Whisky gebrannt, der Sântis Malt

Von Michael Breu, Appenzell

Ein kühler Wind vertreibt die letzten Nebelschwaden. Jetzt kommt der Sântis zum Vorschein, mächtig thront der verschneite Zweieinhalbtausender über dem Dorf Appenzell. Die Sitter rauscht gemächlich. So siehts also aus in den Highlands der Schweiz, der Heimat des «besten Whisky Europas». Vor zwei Jahren hat der Sântis Malt die schottische Konkurrenz hinter sich gelassen, die prestigeträchtige Auszeichnung erhalten und damit erstmals den Einzug in die Bibel von «Whisky-Papst» Jim Murray geschafft.

Auch zeigen gleich drei weitere Preise, dass es der Appenzeller Edelbrand mit grosser Konkurrenz aufnehmen kann: 2011, bei zwei Blinddegustationen hat der Sântis Malt besser abgeschnitten als die um ein Mehrfaches teureren Schnäpse von den Britischen Inseln. Und eben wurde der Sântis Malt als bester Whisky der Schweiz bezeichnet, denn auch hierzulande gibts inzwischen ein Dutzend Brennereien.

### Das Herzstück des Destillats

Anfangen habe alles als Hobby, sagt Karl Locher, Chef der gleichnamigen Brauerei und Brennerei. Das Brennen von Whisky lag nahe, denn der Herstellungsprozess ist vergleichbar mit

dem Brauen von Bier. Erst mal steht das Mälzen der Gerste auf dem Plan. Dabei wird das Korn im feuchtwarmen Klima zum Keimen gebracht. Während dem Keimprozess wandeln Enzyme die im Getreidekorn vorhandene Stärke in Malzzucker um. Die Kunst besteht darin, den richtigen Zeitpunkt zu finden, um das Keimen des Sprösslings durch Hitze zu unterbinden. Seit 1996 kauft die Brauerei Locher die Gerste bei Schweizer Bauern ein, zum Beispiel vom Basler Hof Klosterfiechten. Das Mälzen hat die Brauerei jedoch aus Platzgründen ausgelagert.

In einem zweiten Schritt wird die gemälzte Gerste im Maischbottich mit heissem Wasser vermischt. Bei diesem Prozess werden alle Zuckeranteile aus dem Korn gelöst. Nun wird Hefe zugeführt, die im Gärtank den Zucker in Alkohol umwandelt. Danach wird die vergärte Gerste in einer kupfernen Brennblase destilliert. Nur der Mittellauf, das «Herzstück» des Destillats, ist für den Brennmeister gut genug und wird anschliessend in Fässern aus Eichenholz gelagert – mindestens drei Jahre sind nötig, damit der Brand als Whisky bezeichnet werden darf.

«Das grosse Geheimnis steckt in der Lagerung», sagt Karl Locher. Der Sântis Malt werde in alten Bierfässern gelagert, so bekomme der Whisky den cha-

rakteristischen Geschmack. Stolz zeigt Locher seinen Keller: «Unsere Holzfässer sind zwischen siebzig und hundertvierzig Jahre alt. In jedem Fass steckt Geschichte.» Beinahe liebevoll streicht er über den Fassboden.

### Die Whisky-Schatzkammer

Ein Teil der Fässer stammt aus der eigenen Brauerei, die Karl Locher in fünfter Generation leitet. Doch der Vorrat reicht schon seit längerer Zeit nicht mehr, um den Whisky zu lagern. Inzwischen kauft Karl Locher europaweit alle Eichenfässer von Brauereien auf, die in der Zwischenzeit auf Metallkanister umgestiegen sind.

Im ersten Kellerraum lagert der jüngste Brand – ein dreijähriger Whisky. Seine helle Farbe leuchtet golden, und im Gaumen entfaltet er eine leichte Bananennote. «Kommen Sie mit, ich zeige Ihnen ein Geheimnis», sagt Locher mit verschmitztem Lächeln, das an die drei Appenzeller von der Käsewerbung erinnert. Auch hier, im zweiten Raum ruhen Fässer, sie sehen deutlich älter aus und eine Inschrift zeigt, dass darin einst ein Pinot-noir-Rotwein gelagert wurde. «Der beste Whisky aus dem ersten Keller wird in diese Fässer umgefüllt. Hier bekommt er den spezifischen Geschmack – der Whisky wird «ausgebaut», sagt Locher. Optisch ist der

Brand deutlich dunkler, Karamell mit Pfeffer registriert die Zunge. «Hier lagert der Whisky nochmals für einige Jahre, dann ist er reif.»

Den Sântis Malt gibts inzwischen in drei verschiedenen Standardausführungen. Der klassische Whisky wird in Zweihundertliter-Eichenbierfässern gelagert, die «Small Cask Edition» kommt aus ausgesuchten Dreissig- bis Hundertliter-Bierfässern und der «Peated» bekommt durch ein spezielles Verfahren einen Rauchgeschmack. «Auch beim Rauch-Whisky unterscheiden wir uns von den schottischen Produkten», sagt Locher.

### Zurück zu den Wurzeln

Während die Islay-Whisky einzig vom Torfrauch die würzige Note erhalten, setzt Locher dem Torf aus dem nahen Dorf Gonten kleine Stücke von Buchen-, Eichen- und Apfelbaumholz zu. «Der Rauchgeschmack wird so viel milder», sagt Locher, der das Rezept aus der Bierbrauerei abgeleitet hat. Weiter sind Fassabfüllungen im Angebot, welche je nach Art in Wein-, Sherry- oder Portweinfässern den Finish erhalten.

Inzwischen ist aus dem Hobby ein neuer Geschäftszweig entstanden, gleichzeitig ist die Brauerei Locher wieder zu ihren Wurzeln zurückgekehrt. Gegründet wurde die Braudynastie

1837 von Johann Christoph Locher in Obereggen, einer Enklave im Innerrhoden. Um einen effizienten Betrieb zu ermöglichen, gründeten die innovativen Lochers 1903 das erste Elektrizitätsunternehmen im Kanton. Und die Qualität stellen sie sicher, indem sie Lehrlinge als Brauer ausbilden.

Daneben wird im Familienunternehmen eine Brennerei betrieben. Doch in den Vierzigerjahren ist Schluss damit. Der Bundesrat verbietet per Gesetz die Vergärung und den Brand von Kartoffeln und Getreide. Einzig Obst darf zu Schnaps verarbeitet werden. Am 1. Juli 1999 tritt die neue Alkoholverordnung in Kraft, die das Brennen von Whisky zulässt.

«Das motivierte mich, die Familientradition wieder aufzunehmen», sagt Karl Locher. Bereits ein Jahr später lagerte er den ersten Brand ein, den er zu seinem sechzigsten Geburtstag öffnen will. Das Destillat hat also noch Zeit, die Geschichte aus den Fässern aufzusaugen... Der 52-Jährige verschränkt zufrieden seine Arme vor der Brust. Ein echter Schweizer Highlander eben.

**Information.** Einblick in die Geschichte der Brauerei und der Brennerei Locher gibt das Besucherzentrum Brauquöll, Brauereiplatz 1, Appenzell. Bis Ende März von Di bis Sa geöffnet, dann täglich. [www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)

## Traditionell bodenständig

Im «Hirschen» in Egerten ist alles so, wie es immer war. Und das ist gut so

Von Heinz Eckert

Frieder Geitlinger ist ein besonderer Koch. Schliesslich kocht er in einem besonderen Restaurant: Im «Hirschen» in Egerten, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat, weder die Qualität der Schnitzel noch die Einrichtung der Gaststube. Und genau das macht das Lokal zum beliebten Treffpunkt für alle, die bodenständige Bauernküche mögen. Der 52-jährige Frieder verkörpert die achte Generation der Geitlingers. Kochen hat er bei seiner heute 89-jährigen Mutter Annelise gelernt. Schon als Bub ist er ihr in der Küche zur Hand gegangen, so wie seine Schwester Rita schon als junges Mädchen im Service mitgeholfen hat.

Mit Rita zusammen führt Frieder Geitlinger heute den «Hirschen» und kocht das, was hier eben seit 100 Jahren gekocht wird: Schnitzel mit Rösti oder Schäufele mit Kartoffelsalat. Frieder Geitlinger kocht nicht nach Rezept, sondern nach Gefühl, so, wie er das von sei-

ner Mutter gelernt hat. Für die knusprige Rösti zum Beispiel brauche er Schweineschmalz, sagt er. Und für die Salatsauce wird Rapsöl und mit Wasser (ein Drittel) verdünnter Branntweinesig (zwei Drittel) verwendet. Gewürzt wird mit Pfeffer und Salz, Kümmel für den Salat sowie mit den Kräutern, die im Garten wachsen: Rosmarin, Salbei, Thymian.

### Produkte aus Hof und Garten

Die Geitlingers haben ihren Gästen immer nur das aufgetischt, was sie auf dem Hof aufzogen – Schwein, Kalb, Rind – und das, was sie im eigenen Garten produzierten. Seit 1740 ist der «Hirschen» in ihrem Besitz. Über dem Eingang zur Wirtschaft steht «Reinhard Geitlinger». Das war der Grossvater des heute 91-jährigen Max Geitlinger, der seit 1950 dafür sorgte, dass der «Hirschen» seinen Charakter behalten hat.

Das Leben des Seniors ist geprägt vom Zweiten Weltkrieg. Sechs lange Jahre verbrachte er in russischer Kriegs-



**Familienbande.** Frieder, Max senior, Max junior und Rita Geitlinger (von links). Foto Roland Schmid

gefangenschaft. Während dieser harten Zeit schwor er sich: Wenn er je wieder lebend in seine Heimat Egerten zurückkehren sollte, würde er diese nie mehr verlassen. Dabei ist es geblieben. «In den Ferien war ich noch nie und habe auch keine gebraucht», sagt er.

### In neuer Generation

Auch für seine Nachkommen, Frieder und Rita Geitlinger war es nie eine Frage, ob sie die Familientradition weiter führen oder nicht. Schon als Schulkinder war ihnen klar, dass sie einst im

«Hirschen» unter der Leitung ihrer Eltern tätig sein würden. «Dabei hätte ich lieber im Wald oder auf dem Feld gearbeitet», bekennt Frieder Geitlinger, der eigentlich Forstspezialist und Landwirt ist. Doch bereut habe er nicht, dass er heute am Herd steht. Doch in ein paar Jahren will sich Frieder zurückziehen und all das machen, was bislang zu kurz kam: «Auch mal herumreisen».

Diesen Wunsch kann sich Frieder Geitlinger in absehbarer Zeit problemlos erfüllen, ist doch die neunte Generation bereits in Wartestellung: Mit dem

28-jährigen Max Geitlinger, dem Sohn von Frieders Bruder, steht ein Önologe in den Startlöchern. «Das Kapital des Wirtshauses liegt in den Familienbanden», sagt Max Geitlinger junior, der auf der Tradition seines Grossvaters aufbauen will.

Sein Werdegang als Weinbauer begann mit einer Lehre im Schlossgut Istein. Später absolvierte er die Weinbautechnikerschule in Weinsberg bei Heilbronn. Heute produziert der selbstständige Winzer sämtlichen Wein, der im «Hirschen» ausgedient wird; abends bedient er die Gäste. Bald will Max, der Junior ein paar Hektar Rebland dazukaufen, um mehr als die gegenwärtig rund 5000 Flaschen absetzen zu können. Gute Aussichten also, die Zukunft des «Hirschen» ist gesichert. Der Betrieb wird mit neuen Ideen und alter Tradition weitergeführt.

Restaurant Hirschen in D-79400 Kandern-Egerten. Telefon 0049 7626388. Di, Mi, Do ab 18 Uhr geöffnet, Sa ab 11 Uhr.