



120 000 Liter lagern in der Rugen Distillery. Bald auch ein Honig-Whisky.

Ein Whiskyfass, in dem Bienen lebten

Die Süsse dieses Whiskys kommt vom Honig: In der Rugen Distillery ruht die nächsten drei Jahre ein Fass, in dem Bienen Honig produzierten.

Jedes Fass erzählt eine eigene Geschichte. Das ist es, was einen Schweizer Whisky ausmacht. Das Gefäss, in dem er zehn, gar zwanzig Jahre ruht, bildet seinen Charakter und formt seinen Geschmack. «Man füllt das Destillat pur ins Fass. Was daraus entsteht, ist immer eine Überraschung», sagt Kurt Althaus. Der Master Distiller der Rugenbräu AG in Interlaken/BE hütet 120 000 Liter Whisky.

«Honigreste und Propolis geben dem Whisky einen charakteristischen Geschmack.»

KURT ALTHAUS, RUGEN DISTILLERY

Bevor die hölzernen Bottiche in Althaus' Keller verschwinden, reifen darin Sherry, Chardonnay, Bourbon, Portwein oder Bier. Bald kann der Destillateur eine Geschichte mehr erzählen: von einem Fass, in dem früher Bienen lebten.

Ein 225 Liter grosses Haus

Vor zwei Jahren packte Althaus die Idee und liess ihn nicht los, bis Imker und Küfer gefunden waren. Der Destillateur wollte einen Honig-Whisky. Jedoch keinen aromatisierten, sondern einen, der das süsse Aroma über die Jahre der Reifung direkt aufsaugt. Er entschied sich, Bienen über den Sommer in einem umgebauten Fass von 225 Litern wohnen zu lassen und dieses Fass im Herbst abzufüllen.

Propolis und Honig für den Geschmack

Im Mai dieses Jahres zogen zwei Bienenvölker des Imkerpaares Schmocker aus Schalunen/BE in

ein Holzfass aus Schweizer Eiche ein. Die Kuferei Suppiger aus Küssnacht am Rigi/SZ baute das Barrique um: Durch eine Wand geteilt und an einer Seite offen können den Sommer über die beiden Bienenvölker das Fass bewohnen und Honig produzieren.

Althaus hofft, dass man die Arbeit der Bienen im Whisky schmecken wird: «Honigreste werden ins Destillat übergehen und die Propolis – eine Art Bienenharz – wird sich im Whisky auflösen.»

Bis zum Spätsommer arbeiten die Bienen am Honig, dann ernten die Imker ab, siedeln die Völker um, und der Küfer dichtet das Fass wieder ab. Mindestens drei Jahre ruht es dann in der Interlakener Destillerie. Zeit, um zu einer Geschichte heranzureifen und sie in 350 limitierten Flaschen zu erzählen. ANNA SHEMYAKOVA

Zur Person

Seit 22 Jahren arbeitet Kurt Althaus an Produkten der Rugenbräu AG – anfänglich als Bierbrauer, nun als Destillateur. Ob er das Bier nicht vermisst? «Nein, bei einem Bier ist der Prozess nach einigen Monaten vorbei und das Produkt ist auf dem Markt. Beim Whisky hingegen liebe ich die intensive Arbeit.

Einige Sorten werden noch reifen, wenn ich schon lange in Pension bin.»

Althaus war auch derjenige, der die Lagerung der Whiskys im Eis des Jungfrauochs sowie in der Hitze des Tropenhauses initiierte.



Im Mai siedelt Imker Heinz Schmocker zwei Bienenvölker im Fass an.



Die Serie rund um fair produziertes und regionales Fleisch erscheint in loser Folge.



Mehr Informationen unter: www.rugenbraeu.ch



Mehr Informationen unter: www.schweizerhof-lenzerheide.ch/de/restaurant/scalottas-terroir

Serie: Fair produziertes Fleisch (Teil 8) Mit Bauern und Gästen die Regionalität vorantreiben



Jörg Brügger und Hansjörg Ladurner verwursten auch Fleisch von Lämmern, das nach Ostern keine Verwendung mehr findet. BILDER ZVG

In Sachen Regionalität ist Hansjörg Ladurner seinen Kollegen einen Schritt voraus. Der Küchenchef bezieht nicht nur Tiere aus der Nähe. Bald bepflanzt er einen eigenen Acker.

Spricht man Hansjörg Ladurner auf Regionalität an, hat er für das inflationär verwendete Thema nur ein müdes Lächeln übrig. Seit über 20 Jahren bezieht der Küchenchef und Gastgeber des Restaurants Scalottas Terroir auf der Lenzerheide seine Lämmer bei Carlo Zanetti aus dem Puschlav. Regelmässig erkundigt sich Hansjörg Ladurner vor Ort nach dem Wohlbefinden der Tiere.

«Das Wichtigste ist, dass die Tiere ein gutes Leben haben.»

HANSJÖRG LADURNER, CHEFKOCH
RESTAURANT SCALOTTAS TERROIR

In der Zwischenzeit tut der Küchenchef dies auch bei Petra Hartmann, die «seine» Schweizer Hühner und Hähne in Muldain pflegt, sowie bei Bruno Hassler oberhalb der Lenzerheide. Bei ihm wachsen Turopolje-Schweine, Hochlandochsen und Pfauenziegen auf. Er füttert sie mit trockenem Brot und spricht mit ihnen. Doch Namen gibt der Koch ihnen keine. Nie. «Ich vermenschliche meine

Tiere nicht. Doch ich will aufzeigen, wie man mit Tieren umgehen könnte und sollte.» Gemeinsam mit René Bissig und Thomas Bocksch bietet er im «Scalottas Terroir» – das zum Hotel Schweizerhof gehört – seit vier Jahren eine konsequente alpine Küche an. Die Zutaten beziehen sie bei Produzenten, die ihre Nachhaltigkeitsphilosophie teilen. Für ihre Küche wurden sie mit 14 Gault-Millau-Punkten und dem «Bib Gourmand» des Guide Michelin ausgezeichnet.

Koch schickt Hotelgäste auf den Acker

Egal welche Gattung: Die Tiere des 47-jährigen Küchenchefs leben mindestens doppelt solange wie sogenannte Nutztiere und verbringen die allermeiste Zeit im Freien. Hansjörg Ladurner begleitet sie durchs Leben und aus Respekt vor dem Tier bis zum nahen Schlachter. «Das ist nicht schön, doch es gehört dazu.» Während



Das Fleisch ist zentral in Ladurners Küche, wird aber mit Bedacht eingesetzt.

der Metzger die Tiere schlachtet, macht Hansjörg Ladurner den Feinschnitt in der Küche des «Scalottas Terroir». Während der Betriebsferien hat er zwei Tage lang ein Yak von Hans Heinz aus Sufers zerlegt. Jetzt findet man es auf der Speisekarte unter «Pulled Yak mit Süsskartoffelstampf, Röstzwiebeln und Bratwurst». Ist das Tier vollständig verwertet, wechselt Hansjörg Ladurner das Gericht aus. «Die Natur gibt meine Karte vor, laufend werden Komponenten ausgewechselt.»

«Es wäre schön, wenn jedes Hotel einen Acker bepflanzen würde.»

HANSJÖRG LADURNER, CHEFKOCH
RESTAURANT SCALOTTAS TERROIR

Die vielen Stammgäste des Terroir-Kochs verstehen seine Philosophie inzwischen und wissen etwa, warum es nach der Mauser keine Eier gibt. Doch Hansjörg Ladurner geht weiter. Gemeinsam mit Marcel Heinrich, landwirtschaftlicher Berater und Bergkartoffelbauer, sowie mit Bergbauer Bruno Hassler plant er, einen Acker in Zorten anzulegen. Ackerbohnen, Kartoffeln und Getreide wollen sie darauf anbauen. Der rund zehn Aaren grosse Acker soll von Bruno Hasslers Pferden gepflügt werden. Es ist angedacht, dass die «Schweizerhof»-Gäste bei der Pflege mithelfen können. «Damit wollen wir aufzeigen, dass eine Zusammenarbeit zwischen Bauern und Hotels Sinn macht. Und in Sachen Regionalität einen Schritt weitergehen, sodass wir bald Brot aus eigenem Getreide backen können.» SARAH SIDLER

Zur Person

Hansjörg Ladurner wurde 1971 geboren und absolvierte seine Lehre im Hotel Meranerhof in Meran (I). Seit 1991 arbeitet er in der Schweiz mit Stationen in den Hotels Kronenhof in Pontresina, Albana in Silvaplana und Beatus in Merligen. Seit 2007 ist er Küchenchef und Gastgeber im Restaurant Scalottas.