



Mit der neuen Verschlussbrennerei auf dem Gelände der ehemaligen Konservenfabrik konnte der Plan von Gerhard Liebl jun., einen eigenen Whisky in Bad Kötzing zu brennen, realisiert werden. Fotos: S. Weber

Gerhard Liebl brennt den „Bayerwald-Single-Malt“

GENUSS Die Brennerei Liebl versucht sich an der Kreativität eines „Bad Kötzinger“ Whiskys.

VON STEFAN WEBER

BAD KÖTZTING. „Eigentlich ist es nicht viel anders, als Bier zu brauen“ – die vereinfachte Beschreibung für einen komplizierten Vorgang. Die Meinung stammt von Gerhard Liebl jun. von der Bärwurzerei Liebl in Bad Kötzing.

Herstellung ohne Hopfen

Das zumindest in der Herstellung dem Bier über weite Strecken tatsächlich ähnliche Gebräu ist für die Region gleichsam kurios: Der erste und einzige Whisky aus dem Bayerischen Wald ist es, was in der Halle an der Pfingsreiterstraße in Bad Kötzing in Fässern lagert.

Rund 10 000 Liter pro Jahr

„Im Moment haben wir damit zu tun, unsere verschiedenen Obstbrände zu brennen“, sagt Liebl. Rund 180 000 Liter an Geisten und Bränden produziert das Unternehmen pro Jahr in derzeit vier Brennereien. Die neue Sparte Whisky kann im Vergleich dazu nur einen kleinen Teil einnehmen – rund 10 000 Liter pro Jahr kann die Brennerei herstellen.

Die Idee für das hochprozentige Getränk nach original schottischem Vorbild sei „nicht ganz neu“, merkt Gerhard Liebl jun. an. Bereits vor zehn Jahren wollte er sich am brennen von Malz zum Whisky versuchen. „Doch damals fehlte es an der Anlage“, sagt er. Erst mit der Anschaffung der neuen Verschluss-Brennerei 2006 und dem da-



„Manche werden zwar sagen ‚jetzt ist er komplett verrückt‘ – dieser Meinung waren aber

auch viele, als wir Anfang der 80er Jahre als erste den Blutwurz im Bayerischen Wald gebrannt haben.“

GERHARD LIEBL ÜBER DIE IDEE ZUR WHISKY-HERSTELLUNG

DER „BAYERWALD-WHISKY“

- Hergestellt wird der Glenstilla streng nach europäischen Richtlinien.
- Dazu gehören vor allem der Grundstoff: 100 Prozent Malz müssen verwendet werden, die Lagerung erfolgt in Holzfässern.
- Motivation für den Unternehmer Gerhard Liebl jun. ist der ansteigende Verbrauch an Whisky in Deutschland in den vergangenen Jahren.
- Der Grundstoff, das Malz, wird wegen des rauchigen Aromas, das Liebl haben

möchte, aus Bamberg angeliefert, wo Rauchbier eine lange Tradition hat.

➤ Glenstilla wird der Whisky heißen: Gälisch etwa für „Das gute Tröpfchen aus dem Tal“.

➤ In rund 60 Fässern lagert das Destillat, das über 80 Prozent hat – 10 000 Liter kann die Brennerei pro Jahr herstellen.

➤ In den Handel kommt der Whisky momentan nach drei Jahren, mittelfristig will der Hersteller eine durchschnittliche Lagerzeit von fünf Jahren erreichen. (w/f)

mit erworbenen Recht, soviel Alkohol brennen zu dürfen, wie möglich, erfüllte sich der Wunsch. „Jeder Tropfen Alkohol, der diese Anlage verlässt, wird über ein verplombtes System registriert und versteuert – das ist die Voraussetzung bei dieser Art von Brennerei.“ Gerhard Liebl ist sich sicher, eine Nische für sich und das Unternehmen gefunden zu haben, die Zukunft hat.

Der Umsatz der Spirituose Whisky steige seit einiger Zeit stetig in Deutschland. Dennoch machten nur geschätzte zehn der Brennereien in der ganzen Bundesrepublik Whisky. Das könnte auch an den Vorgaben liegen: „Streng nach europäischen Richtlinien“ – mit nichts anderem als 100 Prozent Malz. Eine weitere Mindest-Lagerzeit von drei Jahren – und zwar in Holzfässern – kommt dazu.

Whisky nicht gleich Whisky

Dennoch ist Whisky nicht gleich Whisky, weiß Gerhard Liebl. Gerade mit der Wahl des Grundstoffes Malz werde der Geschmack beim Endprodukt beeinflusst. Gut drei Monate habe er mit verschiedenen Malzsorten experimentiert. „Mir war klar, dass es ein milder und etwas rauchiger Geschmack sein musste“, sagt Liebl, „ich hatte ihn quasi von Anfang an auf der Zunge.“

Die richtige Zutat fand er dort, wo Bierbrauer seit vielen Jahren Erfahrung mit dem rauchigen Malz haben, in Bamberg. Die Firma Weyermann liefert das über Rauch getrocknete Malz.

Doch obwohl der Traum vom ostbayerischen Whisky bereits im Februar 2006 begonnen hat, wird es noch bis Ostern oder Pfingsten 2009 dauern, bis die erste Flasche verkauft wird. Zusätzlich zur vorgeschriebenen Lagerzeit legt Liebl nämlich großen Wert auf solide Holzfässer.

„Mit jedem Fass und der Länge der

Lagerung darin geht der Geschmack in eine andere Richtung“, erklärt Liebl. Gelagert wird in einem Raum gleich neben der Brennerei, in derzeit rund 60 Fässern. Ein Partner aus der Pfalz liefere sie nach Bedarf nach Bad Kötzing. Sherry- oder Rotweinfässer, ganz neue Eiche oder Jahre alt – wie es gewünscht wird.

Selten immer im gleichen Fass

Sofort nach dem Brennen wird die Charakteristik des Getränks beeinflusst. Akribisch genau notiert Liebl darum die Lager- und Abfüllzeit jedes einzelnen Destillats. Der angehende Whisky lagert selten immer im gleichen Fass. So kann der Hersteller Einfluss auf das spätere Aroma nehmen: Halbes Jahr neue Eiche, ein Jahr altes Weinfass – alles ist möglich.

„Masse“ wolle er nicht produzieren, wichtiger sei die Qualität, sagt Gerhard Liebl. Der erste Whisky aus Bad Kötzing soll „Glenstilla“ heißen: „Glen bedeutet Tal, Stilla das gute Tröpfchen“. 43 Prozent wird er nach der Abfüllung haben und 35 Euro sikk die 0,7-Liter-Flasche kosten. Lange wird der Verkauf der ersten Flaschen „Glenstilla“ wohl auch nicht dauern: „Auf unserer Homepage kann bereits vorbestellt werden“, sagt Liebl – und die Interessenten nehmen täglich zu.

INTERSPORT

SICHERHEIT

- 17.12. bis 2

BRICO-Ski-Helm

3 Schichten-System,
Roll Block System,
seitliche Lüfter

59

DAS ERLEBNISHAUS IN BAD KÖTZTING • Tel. 09