

Ein typisch bayerischer Single Malt

Beim Münchner Whisky-Festival finden sich nicht nur torfige Schotten, sondern auch heimische Destillate

Alison Moffat und Traudi Attenberger haben es sich in einer Nische gemütlich gemacht – für den Genuss des edlen Tropfens benötigen sie Muße. Ein Single Malt der schottischen Destillerie Laphroaig schimmert golden in ihrem Probierglas, und während in den Gängen die Freunde hochprozentiger Spezialitäten vorbeidrängeln, prüfen die beiden Damen in aller Ruhe den Duft des Whiskys. Dann nippen sie vorsichtig am Glas, die goldene Flüssigkeit benetzt Zunge und Gaumen. „Ziemlich torfig“ urteilt Alison Moffat. Das passt zur Jahreszeit, findet die aus Liverpool stammende Wahlmünchnerin, torfige Whiskys „sind eher was für den Winter“. Traudi Attenberger steht das genauso: Im Sommer bevorzugt sie fruchtige Geschmacksnoten, im Winter die torfigen. Aber noch ist das Glas nicht leer, noch geht die Prüfung weiter. Kenner nehmen sich Zeit für einen guten Whisky. Nur Ignoranten spülen den Stoff einfach hinunter.

Wie? Sind das alles Experten, die an diesem Samstagabend zu Hunderten durch das Forum des Deutschen Museums strömen, wo das „Munich Whisky and Barfestival“ zum Gelage lädt? Nun, es mögen auch einige Schluckspechte darunter sein, sinnlos Betrunkene sieht man aber nicht. Viele haben vorgesorgt, so auch die Damen Moffat und Attenberger. Sie haben eine Tüte mit Semmeln und Brezn dabei, um sich eine „gute Unterlage“ zu schaffen, dazu literwei-



Whisky in the jar: Beim Whisky-Festival im Deutschen Museum testen Kenner nicht nur mit der Zunge, sondern auch mit der Nase. Foto: Robert Haas

großen Logo, und während das noch standesgemäß gälisch klingt, bietet die Unterzeile eine Überraschung: „Bavarian Single Malt Whisky“ ist da zu lesen – und ein bayerischer Whisky ist nun doch eine Rarität. Ebenso wie die Destillerie Slys vom Schliersee haben sich die Schnapsbrenner aus dem Bayerwald an die Herstellung von Single Malt Whisky gewagt.

„Warum nicht?“, sagt Juniorchef Gerhard Liebl. „Wir haben weiches Bergquellwasser, ein feines Klima und saubere Luft für die Zeit, wenn er jahrelang im Holzfass lagert.“ Vor vier Jahren haben Schnapsbrenner von Liebl, die sonst Bärwurz, Blutwurz und Edelobstbrände produzieren, sich „den Traum verwirklicht“, einen Bayerwald-Whisky zu destillieren. Sie haben einige Zeit herumexperimentiert und verschiedene Gerstensorten probiert, bis die Qualität stimmte. Dabei strebt Gerhard Liebl nicht etwa an, den Geschmackschottischer Whiskys zu kopieren, sondern er möchte einen typisch bayerischen Single Malt komponieren. Inzwischen ist er richtig stolz auf die Kreation seines Hauses. Als „sehr geschmeidig, weich, filigran und körperreich“ beschreibt er seinen Whisky, der 2009 auf den Markt kam.

Und dann sagt er noch das, was wohl alle im Forum des Deutschen Museums bestätigen würden: „Whisky ist eine Lebensleistung, ein Kultgetränk.“

Wolfgang Görl

schätzen sie das Münchner Festival. „Man kann hier als Laie zu den Ausstellern gehen und wird trotzdem freundlich bedient und gut beraten.“

Zwischen all den Ständen mit Whisky schottischer, irischer oder amerikanischer Provenienz fällt die Probiertheke der Spezialitäten-Brennerei Liebl aus Kötzing im Bayerischen Wald richtiggehend auf. „Coillmór“ steht auf dem

se Mineralwasser. Damit sind sie prima durch mittlerweile fünf Stunden des Verkostens und Probierens gekommen, wobei sie sich nicht nur an diversen Whisky-Sorten gütlich getan haben, sondern auch an Obstbränden und „einem phantastischen Ingwer-Likör“. Als Experten für edle Spirituosen sehen sie sich dennoch nicht; Whisky-Freunde aber sind sie schon. Und als solche