

Wo «Johnett» seinen Charakter gewinnt Der kostbare Whisky aus den dunklen Tiefen der Höllgrotten

Wer in die verborgenen Winkel der Baarer Höllgrotten vordringt, erwartet mystische Gesteinsformationen und spektakuläre Tropfsteinsäulen zu sehen. Nur wenigen Besuchern ist jedoch bewusst, dass in einer versteckten Ecke dieser Höhle noch ein ganz anderer Schatz schlummert – ein Schatz aus flüssigem Gold. Hier lagert nämlich die Zuger Distillerie Etter Söhne AG ihren Single-Malt-Whisky Johnett. In Eichenfässern, die halb im Wasser liegen, reift der kostbare Saft jahrelang dem Genuss entgegen.

Die noch junge Geschichte des «Johnett» begann, als Hans Etter 2009 die Lagerbestände von Destillateur Edi Bieri übernahm, da dieser altershalber das Brennen aufgeben musste. Edi Bieri hatte im Talacher qualitätsvolle Fruchtbrände hergestellt. Er war aber auch einer der ersten, die sich in der Schweiz an das Destillieren von Whisky heranwagten. Gesetzlich war dies erst ab Mitte 1999 erlaubt. Bis dahin war die Verarbeitung von Grundnahrungsmitteln zu hochprozentigen Alkoholika verboten. Seinen Single-Malt-Whisky verkaufte Bieri unter dem Label «Swissky». Einige Flaschen davon landeten nun also in den Händen von Hans Etter. «Das inspirierte mich, einen eigenen Whisky zu lancieren», beschreibt dieser die Stunde null. Lange überlegte Hans Etter, wie er sein jüngstes Kind nennen sollte. «Ich wünschte mir einen Bezug zur Region oder zu meiner Familie, ohne direkt den Namen Etter zu verwenden, der stark mit unserem Kirsch und unseren anderen Fruchtbränden

assoziiert wird. Die Eingebung erteilte ihn mitten in der Nacht. «Johnett» lehnt sich an seinen eigenen Namen an und verknüpft den Whisky mit der angelsächsischen Kultur, aus der der mystisch umrankte Trank ursprünglich stammt.

Von Edi Bieri gab es dann zum Start noch einige Tipps auf den Weg. So hatte Bieri etwa das Gerstenmalz, das die Basis für jede Whisky-Herstellung bildet, von der Brauerei Baar bezogen. Diese Lieferbeziehung konnte Hans Etter übernehmen. Das erwies sich gleich in mehrfacher Hinsicht als Vorteil. «Da das Gerstenmalz frisch verarbeitet werden muss, ist der kurze Transportweg von Vorteil. Und der lokale Bezug stärkt zusätzlich die Marke», betont Hans Etter.

Zur Gewinnung von Malz wird Gerste befeuchtet und so zum Keimen gebracht. Beim Keimen aktivierte Enzyme wandeln die im Korn enthaltene Stärke in Malzzucker um. Dann wird dieser Prozess durch Wärme wieder gestoppt. Zu Schrot gemahlen, wird das Gerstenmalz mit heissem Wasser vermischt. Dabei entsteht weiterer Malzzucker. Die Flüssigkeit wird in einem nächsten Schritt in einen Gärtank gepumpt und mit Hefe angereichert. Bei der nun folgenden Fermentation wird der Zucker in Alkohol umgewandelt. Diese Maische wird nun mit Tankwagen von der Brauerei Baar in die Distillerie Etter in der Chollermüli in Zug transportiert, auf deren Brennapparaten die Destillation erfolgt. Die Bezeichnung Single-Malt weist übrigens darauf hin, dass das Destillat





Hans Etter (links) und Gabriel Galliker-Etter, sein Nachfolger als Geschäftsführer der Distillerie Etter Söhne AG, geniessen in den Baarer Höllgrotten ein Glas Whisky.

einzig aus gemälzter Gerste gebrannt wird und aus einer einzigen Brennerei stammt, also nicht aus Bränden verschiedener Häuser verschnitten wird.

«Wir stellen den Whisky mit der gleichen Leidenschaft und handwerklichen Sorgfalt her wie unsere Obstbrände», erklärt Hans Etter. Das bedeutet, dass der Vorlauf – so werden die ersten Liter bezeichnet, die

aus dem Destilliergerät heraustropfen – aus Qualitätsgründen weggeschüttet wird. Der dann anfallende Mittelbrand ergibt den Hauptertrag des Brennvorgangs. Der Nachlauf am Ende des Brennprozesses wird aufgefangen und durch einen zusätzlichen Destillationsdurchgang zu einem Feinbrand veredelt und zum Mittelbrand hinzugefügt. Der Brand, der einen Anteil von 55 bis 65 Volumenprozent Alkohol



In diesen Fässern lagert der Johnett seiner Genussreife entgegen.

aufweist, kommt nun ins Eichenfass, wo er während mehrerer Jahre lagert und reift. Whisky-Hersteller nutzen dazu traditionellerweise die ausgeschiedenen Eichenfässer von Winzern. Nach einigen Jahren sind diese Barriques für die Weinproduktion zu ausgelaugt und werden ersetzt. Die Weinablagerungen im Innern der Fässer geben jedoch wertvolle Aromastoffe an den Whisky ab, was zu dessen Reifung beiträgt. Die Fässer, in denen der «Johnett» lagert, stammen vorwiegend von Weinbauer Toni Ottiger aus Kastanienbaum bei Luzern – auch

hier setzt Hans Etter auf einen regionalen Partner. «Vom Pinot Noir, der zuvor in diesen Fässern lag, erhält der Whisky eine schöne Farbe und einen fruchtigen Geschmack», stellt Hans Etter fest.

Die Höllgrotte bietet dem «Johnett» für seine Reifung ideale klimatische Bedingungen mit einer konstanten Lufttemperatur und einer hohen Luftfeuchtigkeit. Dadurch verdunstet hier auch nur wenig der kostbaren Flüssigkeit. Bis zu 16 Fässer stehen in der Höllgrotte, halb mit Wasser bedeckt. Weitere Fässer lagern im Militär-

magazin weiter unten im Hölltal, unweit der Grotte, tief im Wald. Hierher verirrt sich kaum ein Sonnenstrahl und das Raumklima kommt fast an die Bedingungen in der Höllgrotte heran.

Die Fässer sind wie ihr Inhalt ein Naturprodukt. Jedes Barrique verfügt über einen eigenen Charakter und gibt dem Whisky daher eine individuelle Note. Um am Ende dennoch eine möglichst stabile Qualität zu erhalten, wird der Whisky vor der Abfüllung in die Flasche assembliert, das heisst, aus verschiedenen Fässern sensorisch zusammengestellt. Durch Zugabe von reinem Quellwasser aus der Kohlbodenquelle bei der Höllgrotte wird der Alkoholgehalt des «Johnetts» auf 44 Volumenprozent herabgesetzt.

Darauf, wie sich die Qualität des Whiskys seiner noch jungen Marke durch die Lagerung entwickelt, war Hans Etter von Beginn an selber gespannt. «Als wir zum ersten Mal mit dem «Johnett» an die Öffentlichkeit traten, war unser Whisky mit drei Jahren noch etwas jung», räumt er ein. In den Verkauf gelangt er nun, nachdem er sieben Jahre lang im Fass gelegen und in dieser Zeit deutlich an Charakter zugelegt hat. «Seinen Höhepunkt wird unser Whisky wahrscheinlich mit zehn Jahren erreichen», vermutet Hans Etter. In zwei Jahren wissen wir mehr.

Bereits heute lässt sich aber sagen, dass der Single-Malt-Whisky aus dem Hölltal kein rustikaler Halskratzer ist. «Der «Johnett» ist ein feiner und eleganter Whisky,

der viele Fruchtaromen anklingen lässt. Damit dürfte er auch vielen Frauen zusa- gen», beschreibt Hans Etter sein Produkt. Man spüre beim Trinken die Stilistik der Obstbrennerei, in der der Whisky herge- stellt worden sei – sozusagen die Hand- schrift des Produzenten, fügt er hinzu.

Er selber geniesst den «Johnett» am liebs- ten am Abend im Stehen. «Für mich ist das ein kontemplativer Moment. Mit dem Blick in die Ferne versöhne ich mich so mit dem Tag», verrät er. Und vielleicht macht er sich auch einige Gedanken über die Zukunft und die Marktchancen sei- nes noch jungen Whiskys, der ja zu einem grossen Teil auch ein Baarer Produkt ist.

Dass sein «Johnett» einst eine Weltkarriere machen könnte, sieht Hans Etter nicht als realistisch an. «Traditionelle Whisky- Liebhaber blicken nach Schottland oder Irland und vielleicht noch nach Japan. Sie haben unser Land als Herkunftsort für ihr Lieblingsgetränk nicht unbedingt auf dem Radar.» Eher glaubt er, dass der «Johnett» in der Schweiz selber immer mehr Freunde findet. Oder in Märkten, wie etwa Deutschland, die eine Affinität zur Schweiz besitzen. Bis es soweit ist, wird das flüssige Gold weiterhin in halb im Wasser stehenden Weinfässern in den Tiefen der Höllgrotten dem Genuss entgegenreifen.

Stefan Doppmann (49), wohnhaft in Baar, Kirchenschreiber der Katholischen Kirchgemeinde Baar, freischaffender PR-Redaktor.