

Whisky-Experiment am Bodensee: Ein Fass voller Geschmack Abenteuer!

Stefan Hanser und andere Brenner präsentieren ein faszinierendes Whisky-Experiment am Bodensee, das bis 2027 reift.



Wasserburg, Deutschland - Whiskyfreunde aufgepasst! Am Bodensee entsteht ein ganz besonderes Experiment: Die Brenner Conni Gierer, Klaus Strodel, Jørgen Spieler und Stefan Hanser haben sich zusammengetan, um einen Landkreis-Whisky mit einzigartigem Aroma zu kreieren. Ein spannendes Unterfangen, das seit etwa einem Jahr in vollem Gange ist. Kprzlich øffnete Stefan Hanser ein Holzfass mit Getreidebrand, aus dem im Laufe der Zeit ein køstlicher Whisky entstehen soll. Laut **Schwæbischer** Seite ist die Idee fpr diesen gemeinsamen Whisky aus dem Wunsch entstanden, sich gegenseitig zu unterstøtzen und gemeinsam etwas Einzigartiges zu schaffen.

Vor rund einem Jahr fpllten die Brenner jeweils 50 Liter

Rohmaterial in ein Eichenfass, das nun im Verkaufsraum von Stefan Hanser in Wasserburg reift. Die Lagerung ist entscheidend, denn Whisky muss mindestens drei Jahre im Fass liegen, um seinen Namen tragen zu dürfen. Dies ist keine flüchtige Angelegenheit; die Reifung beeinflusst maßgeblich die Aromen- und Farbentwicklung des Whiskys. Faktoren wie die Herkunft des Fasses, die Lagerdauer und das Klima spielen eine große Rolle, wie [whisky.de](https://www.whisky.de) erklärt.

Ein geschmacklicher Rundgang

In Bezug auf Geschmack und Optik durfte das erste Umzug des Fasses bereits begutachtet werden. Die Brenner sind mit der Farbe und dem veränderten Geschmack, der nun karamelliger und malziger mit einer deutlicheren Rauch- und Vanillenote ist, sehr zufrieden. Das gibt Hoffnung auf ein hervorragendes Endprodukt! , so eine der Brenner. Am 2. Oktober 2027 soll dieses Unikum schließlich präsentiert werden.

Der Weg des Fasses ist dabei keineswegs festgelegt. Von Wasserburg wird es weiterreisen nach Weiskensberg und schließlich nach Heimenkirch. Klaus Strodel hat das Fass zuvor auf Undichtheit geprüft und wieder dicht gemacht, sodass das Aroma in vollem Umfang erhalten bleibt und das Holz die Aromen optimal abgeben kann. Die Brenner sind zuversichtlich, dass jede Station auf diesem Weg den Geschmack des Whiskys weiter verfeinern wird.

Die Rolle des Fasses

Die Bedeutung des Eichenfasses kann nicht genug betont werden. Es beeinflusst nicht nur den Charakter des Whiskys, sondern auch, welche Aroma- und Geschmacksnuancen sich entwickeln. In der Regel lagert Whisky in Eichenfässern, die eine Vielzahl von Geschmæckern abgeben – von Karamell und Vanille bei amerikanischer Eiche bis hin zu würzigen und bitteren Noten bei europæischer Eiche. Auch die Auswahl des Fasstyps ist entscheidend, denn er bestimmt, wie sich der Geschmack von

Bourbon, Scotch oder Irish Whiskey entfalten wird.

Doch das ist noch nicht alles! Verschiedene Ursprungsinhalte, die in den Fässern zuvor gelagert wurden, beeinflussen ebenfalls den finalen Geschmack des Whiskys. Das Experiment am Bodensee zeigt, dass die Tradition und Innovation in der Whiskyherstellung Hand in Hand gehen können, und die Brenner scheinen ein gutes Händchen für das ambitionöse Projekt zu haben.

Auf jeden Fall bleibt es spannend, bis die Zeit reif ist und der Landkreis-Whisky seine Fässer verlässt. Bis dahin dürfen wir uns auf vielversprechende Fortschritte freuen!

Details	
Ort	Wasserburg, Deutschland
Quellen	• www.schwaebische.de • www.whisky.de

Besuchen Sie uns auf: nag-bayern.de