

Schwäbischer Whisky mit persönlichem Touch

Berghof Rabel

„Jeder Whisky hat den persönlichen Charakter des Brenners“, ist Thomas Rabel überzeugt. Seit rund 25 Jahren brennt der Landwirt aus Owen unter Teck schon Whisky aus heimischem Getreide. Sein „Schwäbischer Whisky“ ist inzwischen zum Hauptprodukt des landwirtschaftlichen Mischbetriebs geworden.

Die Grundlage des Getreidebrands Single Grain sind 85 Prozent Weizen und 15 Prozent gemälzte Gerste. Nach der Destillation lagert der Rohwhisky sechs Jahre in Holzfässern aus deutscher Eiche, ein Jahr davon in einem stark getoasteten Fass. „Dadurch bekommt er einen kräftigeren Charakter“, erklärt Rabel. Das Destillat selbst ist sehr mild und weich im Geschmack und im Abgang trotz des typischen Whiskycharakters sehr angenehm. „Das ist das Besondere daran“, so Rabel, der nicht den

direkten Vergleich mit schottischen oder irischen Getreidebränden anstrebt.

In Schottland fließt das zur Verdünnung des Destillats eingesetzte Wasser nämlich durch Moore und verleiht dem Whiskey dadurch ein torfiges Aroma. Das Wasser im „Schwäbischen Whisky“ kommt aus Quellen und stammt aus der Karstlandschaft der schwäbischen Alb – und darum riecht und schmeckt der Whiskey natürlich auch ganz anders.

Thomas Rabel setzt eben auf



Neu im Sortiment: Der Alb-Dinkel Whisky.

andere Tannine und Aromen, das spiegelt sich im Whisky wieder“, erklärt der Brenner. Die amerikanische Weißeiche verleiht dem Dinkelwhisky leichte Vanilletöne. Um das besondere Aroma zu kreieren, hat Rabel

diese Eigenständigkeit seiner Produkte. Er probiert gerne Neues aus, seit September hat er den Alb-Dinkel Whisky im Sortiment. Das Destillat aus reinem Biodinkel lagerte bereits drei Jahre im Kalk-eichenfass und weitere zwei Jahre im Weiß-eichenfass. „Jede Holzart hat an-



Thomas Rabel kann sich auf seine „Brenner-Nase“ verlassen.

viel ausprobiert und die Entwicklung des Brandes über Jahre hinweg verfolgt und optimiert. Aus seinem Single Grain Whisky hat er auch noch einen lieblichen Whiskylikör entwickelt, der mit Honig gesüßt und mit Vanille verfeinert wurde. Ganz neu ist auch das Erscheinungsbild der edlen Brände: Um die Verbundenheit zur ihrer Heimat zu betonen, tragen die Whiskyspezialitäten seit Herbst den Namen „Owen“. Auch die runde, elegante Flaschenform ist neu, der Inhalt jedoch altbewährt.

Thomas Rabel kann sich auf seine „Brenner-Nase“ verlassen, denn seine Erzeugnisse sind sehr gefragt: Die Spezialitäten werden auf Bauernmärk-



Nach der Destillation lagert der Rohwhisky sechs Jahre in Holzfässern aus deutscher Eiche.



In der Brennerei auf dem Berghof Rabel wird nicht nur Whisky gebrannt, sondern auch Edelbrände aus heimischem Obst.



Edelbrände vom Rabelhof.

ten, Messen und in der Vorweihnachtszeit auch auf vielen Weihnachtsmärkten in der Region verkauft. Im Angebot sind hier nicht nur die verschiedenen Whiskys, sondern auch all die anderen Edelbrände, Säfte und Marmeladen, die die Rabels aus ihrem Streuobst selbst herstellen. Viele Firmen nutzen auch den Internetshop des Familienbetriebs. Sämtliche Produkte sind aber auch direkt auf dem Rabelhof erhältlich, der idyllisch zwischen Owen und Beuren liegt. Hier kann man auch der Mutterkuhherde und den Pensionspferden einen Besuch abstatten. *Annette Skipiol*

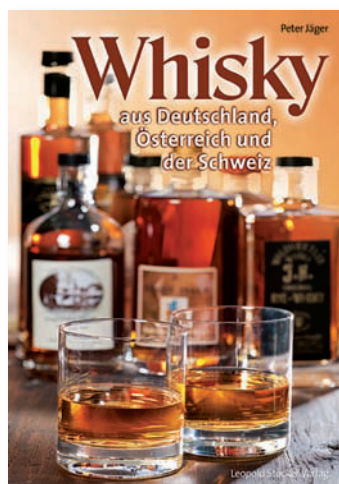


Um die Verbundenheit zur ihrer Heimat zu betonen, tragen die Whiskyspezialitäten seit Herbst den Namen „Owen“. *Fotos: Rabelhof*

Buch zum „Wasser des Lebens“

Wenn man über Whisky spricht, so denkt man meistens an Whisky aus Schottland oder Irland. Kaum jemand weiß, dass Whisky beispielsweise auch in Japan oder Indien erzeugt wird. In Deutschland, Österreich und der Schweiz werden ebenfalls hervorragende Whiskys hergestellt. Prof. Dr. Peter Jäger, ein in Österreich bekannter Fachreferent für Gärungstechnologie und früherer Direktor des Österreichischen Getränkeinstituts, zeigt dem Leser auf, was Whisky wirklich ist. So erhält man im allgemeinen Teil seines Buches „Whisky aus Deutschland, Österreich und der Schweiz“ Basisinformationen über Geschichte, Herstellung, Sorten, Rohstoffe, Lagerung, Kennzeichen guter Qualität und Kriterien zur geschmacklichen Beurteilung. So erfährt man unter anderem, dass der Name Whisky – wie kann es anders sein – aus Schottland stammt. Er geht auf die keltische oder gälische Ursprache zurück: Uisge beatha bedeutet Lebenswasser oder Wasser des Lebens.

Im zweiten Teil des Buches werden Whisky-Brennereien aus Deutschland, Österreich und der Schweiz vorgestellt: Geschichte und Philosophie, Brennmethoden und Produkte. Alle Whiskys werden hinsichtlich Farbe, Ge-



Schottland wird zwar als Heimat des Whiskys angesehen, doch mittlerweile gibt es auch bei uns Brennereien, die Whisky herstellen. Foto: Leopold Stocker Verlag

ruch und Geschmack beurteilt. Genaue Kontaktdaten runden die Vorstellung ab.

„Whisky aus Deutschland, Österreich und der Schweiz“ von Peter Jäger ist im Leopold Stocker Verlag erschienen, hat 134 Seiten und zahlreiche Farbfotos. Es ist im Buchhandel (ISBN: 978-3-7020-1338-7) oder beim Verlag erhältlich. Leopold Stocker Verlag, Hofgasse 5, A-8010 Graz, Telefon 03 16/82 16 36, www.stocker-verlag.com

Gebäck-Spezialitäten bei Häussler

Am ersten Adventswochenende vom 25. bis 27. November fand wieder der traditionelle und beliebte Adventsmarkt im Häussler Backdorf in Heiligkreuztal statt. Auch in diesem Jahr konnte die Firma Häussler rund 9000 Kunden, Gäste und Freunde im weihnachtlich geschmückten Backdorf begrüßen.

Frisch gebackene Köstlichkeiten

Kulinarische Highlights waren unter anderem frisch gebackene Sternbrote, gefüllte Vollkornbrötchen, Hefenikoläuse, Tiroler Vinschgerl, Holzofenbrot, Weihnachtsplätzchen, schwä-

bische Dinnete und vieles mehr. Verwöhnen lassen konnten sich die Gäste außerdem mit Roastbeef und Hähnchenschlegeln aus dem Holzbackofen. Bei den zahlreichen Vorführungen rund ums Backen in den Holz- und Elektro-Steinbacköfen konnten die Besucher den Profis über die Schulter schauen und sich nützliche Tipps und Tricks holen.

Auf dem Außengelände des Backdorfes präsentierten Handwerker und Vermarkter ihre eigens hergestellten Produkte. Die musikalische Unterhaltung gestalteten eine Harfenistin und Bläsergruppen.

pr



Das Häussler-Backdorf hatte auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Besucher. *Foto: Häussler*