

# Der Weg eines Unterallgäuers zum Whisky-Brenner

**Porträt** Andreas von Bergwelt hat sich seinen großen Traum erfüllt – und eine der größten Whisky-Brennereien Bayerns gebaut

VON MELANIE LIPPL

**Pfaffenhausen** Es kann Zufall sein oder Schicksal, dass Andreas von Bergwelt heute hier steht, aber eines ist sicher: Mit seiner neu gebauten Destillerie bei Pfaffenhausen im Unterallgäu hat sich der 50-Jährige einen Traum erfüllt. Liebevoll betrachtet er das kupfern glänzende Brenngerät, 4,5 Meter hoch, für bis zu 700 Liter Maische, aus der binnen dreieinhalb Stunden Whisky gebrannt werden kann. Außer den Zoll, der zahlreiche Stellen verplombt hat, lässt von Bergwelt niemanden daran, nicht einmal die Putzfrau. Für den Glanz sorgt der Chef selbst.

Die Anlage steht in einem Showroom, der bis zu 50 Personen fasst. Er ist in warmen Farben und rustikal mit Backsteinen und Holz gestaltet. „Ich verkaufe nicht nur Whisky, sondern ein Lebensgefühl“, sagt der Brennmeister. Sich etwas gönnen, das Leben genießen – das stehe hoch im Kurs. Gebrannt werde in Pfaffenhausen deshalb ausschließlich Whisky mit dem Prädikat „Single Malt“.

Fünf Malzsorten verwendet von Bergwelt dafür, alle aus Bayern, wie er betont. Welche es genau sind, bleibt allerdings Betriebsgeheimnis – nur so viel verrät der Unternehmer: Buchenrauchmalz und Karamalz seien mit dabei. Er mahle das Getreide selbst, einen Tag lang benötige er für die Herstellung von 2000 Liter Maische. Anschließend werde der Whisky viermal gebrannt, erst über die große Brennblase in der Mitte, dann über drei Kochböden rechts daneben. „Da kommt ein Whisky raus, der noch

nie ein Eichenfass gesehen hat“, sagt Andreas von Bergwelt. „Und er schmeckt trotzdem!“

Dass er binnen weniger Jahre eine der größten Whiskybrennereien Bayerns bauen würde, habe ihm anfangs keiner abgenommen, erinnert sich der 50-Jährige. Aber irgendwie war es ja häufig so, in seinem Leben, dass sich Wege eröffnet haben, einfach so, die, verbunden mit Fleiß, zu etwas Großem geführt haben. Von Bergwelts Weg zum Whisky beginnt mit seinem Namen: Seinen Adelstitel hat er schottischen Vorfahren zu verdanken, die nach Deutschland eingewandert sind.

Zunächst aber war es der Holunder, mit dem der Pfaffenhausener Erfolge feierte. Seine ersten sechs Flaschen mit selbst angesetztem Blütenlikör vertilgten seine Freunde an einem Abend. In seinem Kopf wuchs eine Geschäftsidee, die darin endete, den Likör als „Holdergold“ zu verkaufen. Von Bergwelt pflanzte 1000 Sträucher – und begründete so die nach seinen Angaben größte Holunder-Bio-Plantage im Allgäu.

Im Laufe der Zeit änderte sich sein Geschmack – wie übrigens bei vielen Menschen. „Man sagt, dass den Leuten Whisky pur erst ab 40 Jahren schmeckt“, erklärt er. Wie es der Zufall will, trifft Andreas von Bergwelt, der gerade seine Liebe zum flüssigen Gold entdeckt hat, einen Whisky-Experten in Rente. Der vertraut dem Holunderfachmann sein ganzes Wissen an und von Bergwelt setzt es um.

Im November hat er angefangen, den ersten Whisky in die 220-Liter-Fässer aus amerikanischer Weißliche einzulagern. Ein fast süßlicher Duft liegt in der Luft. „Der Angels' share, der Anteil für die Engel“, erklärt der Brennmeister. So bezeichnet man den Whisky, der bei der Lagerung durch die Poren des Fasses verdunstet. Von Bergwelt liebt den Geruch – und er kann es kaum erwarten, bis die mindestens dreijährige Lagerzeit vorüber ist. Derzeit gibt es für ihn und seine Kunden einen „New Make Single Malt“, den man sofort trinken kann.

Gin verkauft von Bergwelt übrigens auch – hier kam ihm ebenfalls der Zufall zu Hilfe. Sein Schwager, Obsthändler von Beruf, hatte einmal zu viele Blutorangen übrig und brachte sie bei Andreas von Bergwelt vorbei. Herausgekommen ist ein mit Bergkräutern und Blutorangen veredelter Gin, mild wie der Whisky, denn das ist ihm wichtig.

„Es ist eine wunderschöne Arbeit“, sagt er über das Brennen. Er liebe das. Wie er so schwärmt, wirkt der 50-Jährige, als sei er angekommen. Und doch ist es sicher nicht der letzte Höhepunkt in seinem Leben. Neue Projekte hat von Bergwelt schon im Kopf: weitere Whiskysorten natürlich und einen Rum. Welcher Zufall ihm dabei wohl auf die Sprünge hilft?



**Andreas von Bergwelt brennt im Unterallgäu Whisky.** Foto: Melanie Lippl

**Termin** Tag der offenen Tür am Freitag, 23. März, von 10 bis 18 Uhr und Samstag, 24. März, von 10 bis 18 Uhr.