

Bergwelt, Flachland und das Wasser des Lebens

Seit November 2017 ist eine der modernsten und größten Whisky-Brennereien Bayerns im Unterallgäu zu Hause. Geschäftsführer der Bergwelt-Brennerei Andreas von Bergwelt hat sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, seinen Single Malt zu einem der besten Whiskys zu machen.

Erst 2021 wird der erste Whisky der Bergwelt-Brennerei reif für den Verkauf sein. Brennmeister Andreas von Bergwelt bietet erste Kostproben an.

Eingebettet in die satte grüne Landschaft im schwäbischen Pfaffenhausen entsteht eine hochprozentige Flüssigkeit, deren Herstellung viel Leidenschaft, Geduld und Erfahrung benötigt. Seit November letzten Jahres betreibt Andreas von Bergwelt hier eine der modernsten Hightech-Whisky-Destillieren, inklusive Showroom, in dem rund 50 Menschen Platz finden, für Tastings und Brennkurse. Etwas versteckt liegt die neu gebaute Brennerei, deren Herz die über vier Meter hohe Brennanlage

mit dem großen Whiskyhelm aus Kupfer und Edelstahl bildet, in der aus den qualitativ hochwertigen Rohstoffen etwas ganz Besonderes entsteht. Die Herstellung von Hochprozentigem mit 100 Prozent Leidenschaft zeichnet den Geschäftsführer Andreas von Bergwelt aus. Seit den 1990er-Jahren betreibt das Familienunternehmen die größte biologische Holunderplantage im Allgäu, deren handverlesene Rohstoffe zu Produkten mit dem schönen Namen „Holdergold“, einem Likör aus den weißen Holunderblüten, und beispielsweise zu Holunder Balsamico verarbeitet werden. Nach der Holunderverarbeitung begann Andreas von Bergwelt, mit Geschmackskomponenten bei der Gin-Herstellung zu experimentieren. Der mit dem Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung ausgezeichnete Unternehmer ist gerne Destillateur edler Geister und Hüter alter Rezepte. Zum Whisky und dessen Herstellung kam er über einen guten Bekannten, von dem er einige Tipps bekam.

Vier Zutaten für ein perfektes Ergebnis

Als neuer Brennmeister will er nichts dem Zufall überlassen, deswegen setzt er auf vier Komponenten, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen: Die Verwendung der neuesten Brenntechnik und das langsame Brennverfahren nach dem Fadenprinzip, die Verwendung von insgesamt fünf Spezialmalzen aus Bayern und die Lagerung in für ihn angefertigten Weißeichenfässern aus den USA. „Aus 700 Liter Maische entsteht in dreieinhalb Stunden ein Destillat, das beim Abfüllen farblos ist. Die Farbe erhält der Whisky erst bei der Lagerung in den neuen ausgeflammtten Fässern, die ich direkt aus den USA beziehe“, erklärt von Bergwelt. Das Malz wird selbst geschrotet und zu Maische gebraut, die dann insgesamt vier Mal gebrannt wird. „Deswegen ist das 65-prozentige Destillat bereits sehr mild“, wie von Bergwelt betont. Single Malt bezieht sich auf die Herstellung aus einer Brennerei, die nur gemälzte Gerste verwendet. Drei Jahre und einen Tag braucht ein Destillat an Reife, um ein echter Whisky zu werden. Die ersten Abfüllungen im Hause Bergwelt können aber schon jetzt unter dem Namen „New Make White Mountain“ verkostet werden. Wie von Bergwelt berichtet, sichern sich bereits Spekulanten ein ganzes Fass oder das First Fill Zertifikat der Erstabfüllung des neuen Single Malt Whiskys, der im April 2021 zum Whiskey gereift ist. Für die Kapitalanlage verspricht von Bergwelt seinen Kunden ein hohes Wachstumspotenzial. Auf den Flaschen, Fässern und Gläsern prangt das Wappen der Familie von Bergwelt, deren Ahnenreihe bis nach Schottland reicht. Das Interesse am Allgäuer Whisky ist so groß, dass sogar Touristentouren in die Unterallgäuer Landschaft der „Lowlands“ des Voralpenlandes geplant sind. *shd*

