

Er brennt für seinen Beruf

NATÜRLICH
AUF DEM
LAND...



„Es ist eine wunderschöne Arbeit.“ Liebevoll betrachtet Andreas von Bergwelt die viereinhalb Meter hohe, metallisch glänzende Brennerei-Anlage: Ganz klar, mit seiner neu gebauten Whisky-Destilliererei bei Pfaffenhausen hat sich der 50-Jährige einen Traum erfüllt. Dabei war es eher Zufall, der den Unterallgäuer zum passionierten Destillierer machte. Denn geplant war eigentlich alles ganz anders ...

Es war der Holunder, mit dem Andreas von Bergwelt zunächst experimentierte. Sechs Flaschen selbst angesetzten Blütenlikör „nur für den Hausgebrauch“ vernichteten seine Freunde an einem Abend. Für den Unterallgäuer war das die Bestätigung: „Dann kann ich das auch selber.“ Gesagt, getan. Von Bergwelt setzte 1000 Liter Holunderlikör an, auch diese waren innerhalb von zwei Monaten aufgebraucht. In seinem Kopf wuchs eine Geschäftsidee, er meldete ein Gewerbe an, hängte seinen ursprünglichen Beruf – Küchenmeister – an den Nagel und konzentrierte sich ganz auf den Holunder. Von Bergwelt pflanzte 1000 Stauden, begründete die nach seinen Worten „größte Holunder-Bio-Plantage im Allgäu“ und verkaufte seinen Likör unter dem Namen „Holdergold“.

Damit er auch mit seinen Holunderbeeren etwas sinnvolles anfangen konnte, kaufte von Bergwelt eine Mosterei. Auch hier wollte es der Zufall, dass ein weiteres Produkt entstand: „Eigentlich wollte ich 2000 Liter Holunder-Wein ansetzen und habe ihn dann zu spät abgefüllt“, erinnert sich der Unternehmer. Doch an kreativen Ideen mangelt es dem geschäftstüchtigen Unternehmer nicht. Kurzerhand kochte er alles ein, ab damit ins Eichenfass und schon war er fertig, der Holunder-Balsamico. Ein weiteres erfolgreiches Produkt seiner Manufaktur, für dessen Herstellung er den Bau einer neuen Halle plant. Doch das Schicksal will es anders. Als Andreas von Bergwelt mit seinem Stand mal wieder auf einem der vielen Märkte unterwegs ist, trifft er einen Whisky-Experten in Rente. Dieser vertraut dem Holunderfachmann sein ganzes Wissen an, gibt ihm sogar

NATÜRLICH
AUF DEM
LAND...

die geheime Rezeptur seines „Lieblings-Whiskys“ – „einer der besten, die ich je getrunken habe“, schwärmt von Bergwelt – und kurzerhand plant er in der neuen, ursprünglich für Holunder-Balsamico gedachten Halle seine Whisky-Destillerie.

Im November vergangenen Jahres fing von Bergwelt dann an, den ersten Whisky in 220-Liter-Fässer einzulagern. Betritt man den Showroom, in dem die Brennanlage steht, steigt einem sofort ein leicht süßlicher Duft, ähnlich wie in einer Bierbrauerei, in die Nase. „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. In diesem Fall etwas mehr, denn „wir verwenden ausschließlich hochwertigste Fässer aus amerikanischer Weißeiche, die großporiger als die der deutschen Eiche sind.“ Er kann es kaum erwarten, bis die mindestens dreijährige Lagerzeit vorüber ist. Derweil gibt es für ihn und seine Kunden einen „New Make Single Malt“, den man sofort, nach nur kurzer Lagerung im Eichenfass, trinken kann.

Fünf Spezialmalze verwendet von Bergwelt für seinen Whisky, „allesamt aus Bayern“, wie er betont. Welche genau es sind, bleibt Betriebsgeheimnis – nur so viel sei verraten: Buchenrauch-Gerstenmalz und Karamalz sind mit dabei. Das zahle sich aus, sagt der Unternehmer. „Die Ausbeute ist zwar etwas geringer, dafür ist der Geschmack aber einfach gigantisch.“ Das Getreide mahle er selbst, für die Herstellung von 2000 Liter Maische benötige er einen ganzen Tag. Anschließend wird der Whisky viermal gebrannt, erst über die große Brennblase in der Mitte, dann über drei Kochböden rechts daneben – ganz langsam, nach dem sogenannten Fadenprinzip. „Obwohl der Whisky, der da rauskommt, noch nie ein Eichenfass gesehen hat, schmeckt er trotzdem schon“, sagt Andreas voller Stolz über seine hochwertige Anlage, die bis zu 700 Liter Maische fassen kann, aus der binnen dreieinhalb Stunden Whisky gebrannt wird.



Einzigartige und filigrane Unikate
– elegant oder romantisch –
machen Ihre Tracht perfekt!

*Traditionelles
& Modernes*

Termine nach
Vereinbarung!

RITA FINK
ALLGÄUER ROSENATELIER
Klosterarbeiten · Filigranschmuck





Gin verkauft von Bergwelt übrigens auch – auch hier spielte wieder der Zufall eine Rolle. Sein Schwager, Obsthändler von Beruf, hatte einmal zu viele Blut-Orangen übrig und brachte sie bei Andreas von Bergwelt vorbei. Herausgekommen ist ein mit Bergkräutern und Blut-Orangen veredelter Gin, „mild wie der Whisky“, denn das sei ihm wichtig, so der Brennmeister. „Weil ich ein Lebensgefühl verkaufen möchte, nicht nur Whisky oder Gin.“ Sich etwas gönnen, das Leben genießen – gebrannt werde in seiner Destillerie deshalb ausschließlich Whisky mit dem Prädikat „Single Malt“, der höchsten Qualitätsstufe.

Dass Andreas von Bergwelt in nur wenigen Jahren eine der größten Whiskybrennereien Bayerns bauen würde, habe er anfangs selbst nicht gedacht. Aber verbunden mit Fleiß und dem Mut, etwas zu wagen und etwas Neues zu beginnen, haben sich ihm immer wieder neue Wege eröffnet. Und eigentlich war von Bergwelts Weg zum Whisky gewissermaßen schon Programm: Denn seinen Adelstitel verdankt er schottischen Vorfahren, die nach Deutschland eingewandert sind.

Text und Fotos: Stephanie Hengeler-Zapp



HIER FINDEN SIE IHR LIEBLINGSBROT!



Für Ihren Genuss und für Ihr Wohlbefinden
Bäckerei Maier – einfach gutes Brot
 2 x in der Kuttelgasse in Memmingen
 Telefon 08331/3957
www.baeckerei-maier.de



Genießen Sie das Leben...

...und wir kümmern uns um Ihr Auto.

Baumann
 Einfach Service



Baumann

Wilhelm Baumann GmbH, Autorisierter Mercedes-Benz Service und Vermittlung
 Allgäuer Straße 41-45, 87700 Memmingen, Tel.: 08331 9551 0, www.mercedes-baumann.de