

PUNI | Der Bach der den Whisky bringt

Altenburger Whisky Club beim Start der ersten italienischen Whisky-Brennerei dabei.

Hinter den Bergen, tief im Tal, mitten in den Alpen, auf gesichertem Südtiroler ‚Genuss-Gebiet‘, zwischen Speck, Knödeln, Schlutzkräpfen und diversen Obstlern, sitzt Albrecht E. in Glurns an der Puni im Vinschgau, der kleinsten Stadt zwischen Bozen und Reschen. Albrecht gilt bis heute als einer der bekanntesten Restauratoren und Baumeister seiner Region, kam im Land weit umher und schaute interessiert schon immer über den Südtiroler Specktellerrand hinaus. Kulturell und gastronomisch ambitioniert begann er nebenbei Schnaps zu brennen. Obstler, was sonst.

Er experimentierte fast 20 Jahre lang und brannte alles was zu brennen und vielleicht mitunter tatsächlich nicht zu trinken war. Natürlich absolvierte er eine Sommelier-Ausbildung mit dem Resultat, das er nun seit Jahren selbst Sommeliers in Südtirol ausbildet. Er ist ein profunder Whiskyliebhaber und Kritiker, kennt sich aus, trieb sich in den Destillieren Schottlands herum, lernte Brennmeister und ihre Philosophien kennen. Selbstverständlich liebte er dieses philosophische Getränk über alle Maßen, sodass er konsequent beschloss selber Whisky herzustellen. Als Erster in Italien und in Südtirol und nicht nur einfach so nebenher.

Der Entschluss reifte langsam, gründlich und mit Bedacht. Der Puni-Bach kommt aus den Öztaler Alpen und spült ein tolles Wasser vorbei, Getreide in hervorragender Qualität liefern die hiesigen Bauern und lagern würde man in den alten Militär-Bunkern, die zwischen Schleiß und Glurns, verlassen und nie benutzt, aus vergangenen Zeiten auf den grünen Wiesen stehen. Mussolini soll sie erbaut haben. Aber eine sehr gute Temperatur und Luftfeuchtigkeit haben sie zum lagern der amerikanischen Weißschneefässer und der Fässer von Marsala und Rosenmuskateller der einheimischen Winzer – als wären die Bunker extra dafür errichtet worden. Die Fässer natürlich befüllt mit Südtiroler Brand aus dem Whisky wird. Ja, das könnte gut gehen,

dachte sich Albrecht E. und übte derweil weiter auf seinem Zerrwanst, weil er wusste, dass das musikalische bespielen künftiger Fässer zusammen mit Sohn Jonas (Tuba) seinem Whisky einen guten Geist mitgab und so ein Stück traditionelle Südtiroler Mentalität in den ‚Schnaps‘ einginge.

Wer denkt, der Mann tickt nicht richtig, hat selbstverständlich nicht recht. Albrecht ist ein Forscher, ein Schnapsforscher. Entdecken, probieren, analysieren, Schlüsse ziehen, vergleichen und wieder probieren. Fantasie, Vorstellungsvermögen, analytisches Denken, vor allem wirtschaftliche Weitsicht und Durchsetzungsvermögen sind einige seiner Eigenschaften, die konsequent eingesetzt, zur Verwirklichung seines Südtiroler Traums beitragen.

Einige Millionen Euro wurden in das malerische Puni -Tal investiert. Eine nagelneue Destillerie wurde sodann von ihm und einem befreundeten Architekten geplant und gebaut. Gestalterisch ein sehr bemerkenswerter Bau. Mediterrane Gewölbe und Fassaden, verbunden mit Glas und Beton - funktional und sehr, sehr schön. Natürlich ging es nicht ohne fachkundige schottische Hilfe. Die zwei edlen kupfernen Pot Stills – Brennblasen – bauten die renommierte Glasgower Firma Forsythe. Denen war sicher nicht ganz geheuer als man sie nach Italien holte und der alte, erfahrene Brennmeister aus der berühmten Bowmore-Destillery von der schottischen Whisky-Insel Islay staunte vermutlich ebenfalls nicht schlecht, als ihn der Ruf in die Alpen ereilte. Beide erkannten sehr schnell und nachhaltig das Albrecht E. Ernst machte und nach etlichen, sehr emotional geführten Diskursen war dann auch glasklar, dass hier künftig richtiger Single Malt, konsequent und wissenschaftlich fundiert, gebrannt werden würde. Allerdings italienischer und kein schottischer. Auf diese Abgrenzung ist der Südtiroler Brennmeister jetzt schon stolz.

Denn es gibt sie, die kleinen aber feinen Unterschiede. Zum Beispiel verwendet Albrecht E. nach dem ersten Brennvorgang im 3000 Liter fassenden Pot Still nur ca. 80% des Destillates für den zweiten Brenngang. Ein Teil des Vorlaufes geht also in die „Kanalisation“ und damit wird der Brand durchaus sauberer von

unwillkommenen Begleitstoffen. Auch maischt er nicht nur vier sondern fünf Tage und betreibt somit auch fünf Maischbottiche aus Südtiroler Lärchenholz. Insgesamt sieht er eine ganze Reihe weiterer „italienischer Qualitätsmerkmale“.

Seit Februar 2012 arbeiten sie, Vater und Sohn Jonas, das Puni-Team, nun mit der begehrten Brennlizenz. Diese in Italien zu erhalten wäre im Übrigen auch nicht ganz leicht gewesen meint Albrecht E. fast schon grimmig lächelnd.

„Single Malt Red“ und „Single Malt White“ hießen die ersten beiden Produkte für den Markt. Denn Whisky darf sich der Brand erst nach der vorgeschriebenen Mindestlagerung von drei Jahren nennen. Allerdings verkauft er sich jetzt schon sehr passabel. Und weil Vater und Sohn selbstverständlich innovativ sind und nicht drei Jahre einfach nur warten sind seit 2013 schon weitere Qualitätsprodukte im Angebot: ‚Puni Pure‘ – das 6 bis 9 monatige Klardestillat des künftigen Whiskies mit Gerüchen und Aromen von Birne, Malz und Minze, dann ‚Puni Alba‘ – der rotgoldene nun schon 12 bis 36 Monate in einheimischen Marsala- und Blauburgerfässern gereifte Grundstoff des zukünftigen Puni Single Malt.

Ein großer europäischer Getränkevertrieb sitzt in den Startlöchern, mit einem österreichischen Schokoladen-Produzenten ist man ebenso in Verhandlungen wie mit einem weltbekannten Zigarrenhersteller. Genuss darf eben auch sehr vielseitig sein - hauptsächlich in Zusammenhang mit Whisky. Leckere Orangen- und Erdbeer-Johannisbeerkonfitüre, denen der neue Gurnser Brand beigemischt wurde, steht ebenfalls schon zum Verkauf bereit. Auf der Genuss-Skala schnellt der Zeiger noch weiter nach oben wenn der neue ‚Puni Coffee Cream‘ mit ‚Puni Pure‘ und frischer Burgeiser Sahne gekostet werden darf.

Der Altenburger Whisky Club e.V. aus Deutschland bekam zufällig Wind vom geplanten Bau der Brennerei und nahm vorsichtig vor zwei Jahren Kontakt nach Glurns auf. Dort befand sich die Anlage gerade im Probelauf und noch nicht alles war fertig gebaut - aber

der visionäre Glanz in den Augen von Albrecht und Sohn Jonas, der war zu sehen.

Stolz sind die Whiskyfreunde aus dem thüringischen auch schon deshalb, weil in ihrem legendären 50 – Liter Rosso di Montalcino-Eichenfass, welches schon dreimal mit 10jährigen Tomatin aus Invernesshire gefüllt war, nun seit Dezember 2012 frisches Puni-Destillat, in Fasstärke von ca. 60,0 Vol.%, lagert. Daraus wird selbstredend ein guter Whisky. Da sind sich alle Beteiligten einig und die Altenburger sind die ersten, die ein eigenes Fass in Glurns liegen haben, so für die nächsten Jahre. Und damit die Zeit nicht zu lang wird, ist ein jährliches Probefläschchen vereinbart, welches nur ‚vor Ort‘ verkostet werden darf. Das macht ja auch aus touristischer Sicht einigen Sinn.

Albrecht hat eine voraussichtliche Reifezeit von 7 – 8 Jahren ermittelt, nach der Puni-Whisky seine beste Qualität erreicht haben soll. Allerdings wird er auch hier wieder ein wenig experimentieren, schließlich soll auch der junge Whisky gut schmecken und sich verkaufen. Da sieht er neue Aufgaben, die er selbstverständlich lösen wird. Ein Drink vor dem Mittag, im Tumbler, mit „Puni Alba“ und 3 Würfeln Eis (!) müsse in Italien – zunächst - Standard werden. Das ist seine Mission und die macht ja nun auch aus wirtschaftlicher Sicht wieder einigen Sinn.

Gegen Abend sitze ich mit Albrecht und einigen Freunden bei einer zünftigen Marende im wunderschönen gemütlichen Kellergewölbe der Destillerie und seien Sie versichert: zu Brot, Speck, Käse, Oliven und sauren Gurken schmeckt der „Puni Alba“, der künftige Vinschgauer Whisky, tatsächlich jetzt schon vorzüglich. Irgendwie ist das alles gar nicht seltsam, ist alles sehr wirklich. Und wenn man Albrecht Ebensperger, Baumeister, Restaurator, Sommelier, Musiker, Visionär und schlußendlich Italiens erster Whiskybrenner aus Glurns am Puni-Bach im Vinschgau, Südtirol, Italien, so von der Seite anschaut, dann weiß man einfach, es wird auch alles so wie er es sich vorstellt. Und immer noch um ein Stück weit besser.

„Sláinte“ – oder „Proucht“, wie man in Glurns zu sagen pflegt und es beschleicht den Gast am Tisch schon eine leichte aber respektvolle Ehrfurcht.

Wenn Albrecht E. sich entschließen würde, die Altenburger Whiskyfreunde um den 29. November 2013 zu besuchen, ist er zum 15jährigen des Clubs anwesend und trifft mit Mr. Pinkernell zusammen. Da könnte man ja auch mal frivol über Abfüllungen von Cadenhead und Puni nachdenken...

Wie gesagt, im Herbst diesen Jahres feiert der Altenburger Whisky Club nun seit 15-jähriges Bestehen. Dies zu würdigen obliegt somit auch keinem Geringeren als Albrecht Ebensperger, Whisky-Brenner vor dem Herren aus Südtirol und Mr. Pinkernell vom renommierten „Cadenhead's“ – Whisky Label aus Schottland, die, beide eingeladen, in Altenburg auch zum ersten Mal aufeinandertreffen und mit dem Club gegenseitig ihre Produkte verkosten würden. Der künftige Italienische Whisky aus Südtirol - gelagert im deutschen Eichenfass, in dem vormals toskanischer Rotwein abgefüllt war und in dem danach über 6 Jahre drei verschiedene schottische Highland Single Malt-Abfüllungen der Marke „Tomatin“ endkonfektioniert wurden und mit vorzüglichen original Grafiken des Altenburger Künstlers Stefan Knechtel als handsigniertes Etikett versehen – wird selbstverständlich dabei sein.

Oktober 2013 | Stefan Müller