

Schweizer Whisky

[◀ Zurück](#)[Home](#)[▲ Nach oben](#)[▶ Weiter](#)

Unterwegs in Lauwil, Baselland:

Besuch bei Frau Holle

Es ist ein Frühlingstag mit strahlendem Sonnenschein am Südfuss des Juras. Auf den Höhen des Juras liegt noch Schnee. Die Bauernhöfe sind für die warme Jahreszeit herausgeputzt. Jeder hat eine eigene, meist lange Geschichte. Ein Mitarbeiter des Aussendienstes führt mich von Basel durch schöne Dörfer ins Basellandschaftliche Lauwil. Er habe mir etwas Besonderes zu zeigen, meint er viel versprechend...

Bei einem Bauernhof halten wir an. Nichts verspricht etwas Besonderes. Doch rasch erkenne ich, dass hier etwas sein muss. Eine Bäuerin stellt sich mit "Frau Holle" vor. Sofort schwenken meine Blicke auf die Jurahöhen. "Sie haben letzte Nacht gearbeitet", sage ich schmunzelnd, den Blick von ihr auf den Mann hinüber gleiten lassend. Er stellt sich als "Bader" vor. Zuerst denke ich, er hätte etwas mit dem alten Gewerbe der Bader (Barbier) zu tun, ähnlich wie seine Frau offensichtlich im Schneegewerbe arbeitet.... Doch weit gefehlt, beide arbeiten in der Landwirtschaft, auf einem biologisch geführten Betrieb, genannt "Hof Holle".

Der Hof Holle befindet sich am Eingang zum Dorf Lauwil, Kanton Baselland, auf 630 Meter über Meer am Nordabhang des Juraausläufers "Hohwacht". Der Hof wurde im Jahre 1855 errichtet und seither ununterbrochen durch die Familie Bader bewirtschaftet. Er umfasste in den letzten vierzig Jahren rund 22 Hektaren, im Stall standen immer rund dreissig Stück Vieh. Heute werden im reinen Obstbau etwa elf Hektaren mit 600 Obstbäumen sowie 1,2 Hektaren Intensivobstbau bewirtschaftet. Seit vier Jahren handelt es sich bei der Holle um einen anerkannten Biobetrieb. Die Viehhaltung wurde 1996 aufgegeben. Der Betrieb wurde immer den Erfordernissen der Zeit angepasst, modernisiert und ausgebaut. So werden auch Ferienwohnungen angeboten.

Bei der Begrüssung des Ehepaars weiss ich noch nicht, dass hier Schweizer Whisky von hoher Qualität hergestellt wird. Doch das wird mir dann bald klar: Die Holle verfügte früher über zwei kleine Brennapparate. Diese wurden zu Beginn der 80er-Jahre gegen eine neue Wasserbadbrennerei mit 70 Litern Inhalt umgetauscht. Im Jahre 1997 wurde das Brennvolume auf 140 Liter erhöht. Im gleichen Jahr wurde die Brennkarte durch die Alkoholbuchhaltung abgelöst und der Betrieb den gewerblichen Kontrollvorschriften unterstellt.

1999 ist der landwirtschaftliche Produzentenstatus aufgehoben und eine gewerbliche Konzession erteilt worden. Dann erfolgte die Eröffnung des Steuerlagers. Auch eine Brauerei gibt es auf dem Hof.

Selbstverständlich werden Obstbrände von hoher Qualität erzeugt: Kirsch, Zwetschgen, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Quitten. Das ist das eine. Das andere ist der Whisky: Am 1. Juli 1999 wurde der erste Getreideschnaps in der Schweiz auf

der Holle gebrannt. Ernst Bader schwört auf Gerstenmalz. Diesen bezieht er aus Süddeutschland. Der Rohstoff ist teuer. Eine optimale Ausbeutung bei der Herstellung von Whisky ist darum sehr wichtig. Das Erzeugnis wird unter dem Namen Holle Single Malt verkauft. Gelagert wird der Single Malt in wunderschönen Eichenfässern aus dem Burgund. Sie sind perfekt geordnet und angeschrieben: Inhalt, Gradstärke, Produktionsjahr und alles was dazu gehört. Im Keller bin ich mir vorgekommen wie in Lynchburg Tennessee, wo eine bekannte Weltfirma Führungen durch ihr Lagerareal für Touristen organisiert. Einzig die Grösse des Lagers macht den kleinen Unterschied.

Im Gespräch mit dem Ehepaar realisiere ich, über welchen Sachverstand die beiden Personen verfügen. Braukunst und Regeln der biologischen Produktion sind Basiswissen. Aber es gibt eine Arbeitsteilung: "Frau Holle" ist die Managerin. Sie sorgt sich um das Finanzielle und das Marketing. Neue Absatzmärkte müssten erschlossen werden. Das braucht Fachwissen, Arbeit und Geld. Die Strategien müssen wohl überlegt sein. Das finanzielle Risiko ist hoch. Es gibt hier noch viel zu tun. Ernst Bader kennt die Geheimnisse der Produktion von Whisky. Umfangreiche Literatur zum Thema Brennen (Einmaischen, Vergären, Brenntechnik) steht in der Wohnstube. Reisen nach Schottland, ins Mekka des Whiskys, runden alles ab. Das umfassende technische Wissen ist also eine Selbstverständlichkeit. Sich tief in die Literatur einzulesen war unumgänglich. Als Volkswirtschaftler habe ich in der Diskussion nicht viel zu bestellen. Umso mehr staune ich ob der Professionalität und der Risikobereitschaft der beiden Unternehmerpersönlichkeiten, Holle und Bader.

◀ Zurück Home ▶ Nach oben Weiter ▶

Eidgenössische Alkoholverwaltung, Länggassstrasse 35, CH-3000 Bern 9
Tel. 0041 (0)31 309 12 11, Fax 0041 (0)31 309 15 00
E-Mail: EAV.INFO - 21.07.03