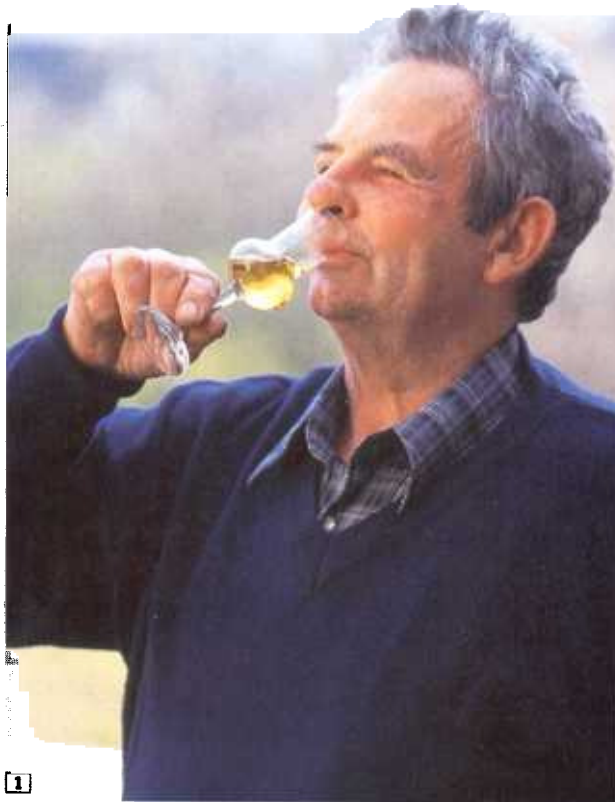


Der Schweizer Whisky-Pionier

Text und Fotos: Konrad Baeschlin, Übersetzung: Inter-Translations

Vor knapp zwei Jahren begann Ernst Bader als Erster in der Schweiz aus Gerstenmalz Hochprozentiges zu brennen. Jetzt reift bei ihm ein Single Malt, für den sich gar Whisky-Koryphäen aus Schottland interessieren.

Der Journalist, Buchautor und Chefredakteur des in London erscheinenden «Whisky Magazine» Charles MacLean und der Direktor der Scotch Malt Whisky Society in Leith, Richard Gordon, waren extra aus Edinburgh angereist, um sich vor Ort von der feinen Qualität eines Single Malt made in Switzerland zu überzeugen. Und die Herren aus Schottland waren beeindruckt von dem, was sie da sahen oder vielmehr degustieren durften: Ein Schweizer Destillat aus Gerstenmalz, das auf dem Holle-Hof der Familie Bader in Lauwil, einem kleinen Dorf im Kanton Baselland, hergestellt wird. Erzeuger dieses neuen Schweizer Produkts ist der 69-jährige ehemalige Landwirt Ernst Bader. Und möglich gemacht hat es ihm die neue Alkoholverordnung, die am 1. Juli 1999 in Kraft trat. An dem Tag passte sich die Schweiz den Regeln der Welt handelsorganisation WTO an und senkte die hohen Zölle auf ausländische Destillate, mit denen sie bis dahin inländische Spirituosen vor Importen schützte. Seither werden sämtliche gebrannten Wasser einheitlich besteuert. Gleichzeitig kam man den einheimischen Brennern entgegen, indem die bisherigen Einschränkungen bei den Rohstoffen abgeschafft wurden. Das heisst, verbotene Produkte wie Gerste für Whisky oder Kartoffel für Wodka sind zum Brennen nun freigegeben.



[1]

«Wäre es erlaubt gewesen, ich hätte schon viel früher versucht, Whisky zu brennen», erklärt Ernst Bader lakonisch und spricht gleich mit Bedauern davon, dass er einen vielleicht superben 30-jährigen Whisky aus seiner Brennerei jetzt wohl nicht mehr erleben werde. Das braucht er auch nicht. Zum grossen Erstaunen

der schottischen Whisky-Experten mündet sein vorläufig noch als Holle Single Malt etikettiertes Getränk nach 17 Monaten bereits so gut, dass sehr viele Jahre Fasslagerung wohl kaum nötig sind.

Trotzdem, Bauer Bader darf sein Produkt eigentlich noch gar nicht Whisky nennen. Gleich wie in Schottland schreibt die Schweizer Alkoholverwaltung nämlich vor, dass es erst nach drei Jahren Lagerung erlaubt ist, aus Gerste gebrannten Schnaps als Whisky oder Whiskey, wie ihn die Amerikaner und Iren schreiben, zu bezeichnen. Bader wird sich ab Sommer nächsten Jahres wohl für die schottische Schreibweise entscheiden, denn seine grossen Vorbilder sieht der Whisky-Anfänger, wie er sich selbst bezeichnet, in den Destillaten der Lowlands, Highlands und Islands von Schottland. Wer nun glaubt, der Eidgenosse kenne die schottischen Destillieren oder sei schon immer ein Scotch-Single-Malt-Liebhaber gewesen, täuscht sich. Ernst Bader hat in seinem Leben Schottland noch nie besucht und vor dem 1. Juli 1999 auch nie einen Whisky getrunken. «Ich habe Bücher gekauft und viel darüber gelesen», erklärt er verschmitzt und fügt hinzu: «Meine Tochter Annamarie hat mir zur Premiere des eigenen Gerstenmalz-Destillats eine Flasche Glenfiddich geschenkt, und das war der erste schottische Whisky, den ich

(1) Eine gute Nase für Trends: Ernst Bader braut den ersten Schweizer Whisky.

(1) Un excellent flair pour les tendances: Ernst Bader distille le premier whisky suisse.

BILDAGENTUR BAUMANN

je getrunken habe.» Lächelnd verrät Ernst Bader allerdings, dass er Tochter und Schwiegersohn mit einer Liste von Fragen im Gepäck als «Spione» auf eine Schottlandreise geschickt habe. Ohne Erfolg, denn über die Geheimnisse ihrer Destillierkunst verrieten die schottischen Brennmeister den Schweizern rein gar nichts. Weshalb ihn das Whisky-Brennen, wie er sagt, einfach reizt, liege auch daran, dass er auch Bier braue. So erzählt er, wie die Inspektoren der Eidgenössischen Alkoholverwaltung bei ihren Besuchen immer sein Bier lobten, und resümiert: «Da sehr gutes Wasser beim Brauen eines guten Biers unerlässlich ist und wir solches demnach haben, war ich auch für die Gerstenmalz-Destillation zuversichtlich.» Dass nebst gutem Wasser die besten Rohstoffe, das richtige Klima und perfekte Lagerung einen guten Whisky hervorbringen, das wusste der Schweizer Whisky-Pionier. Erfahrung als Obst-Schnaps-Brenner hat er seit vielen Jahren und da ist ihm auch nur das Beste gut genug. Das heisst kein Sprit, kein Verschnitt und ebenso wenig künstliche Farbstoffe.

Das 340-Seelen-Dorf Lauwil, wo der biologisch geführte Betrieb der Familie Bader steht und alle Voraussetzungen für die Whisky-Destillation offenbar ideal sind, befindet sich auf 637 Meter über Meer am Nordabhang des Juraausläufers «Hoh-



(2) Die Gerste wird nach der Ernte zuerst gereinigt und anschliessend in Wasser eingeweicht. (2) *Après la récolte, l'orge est tout d'abord lavé puis ramolli dans l'eau.*

(3) Die gemälzte Gerste bezieht Bader aus dem deutschen Bamberg. (3) Ernst Bader importe son orge malté de Bamberg en Allemagne.

(4) Wesenbestimmendes Element eines jeden Whiskys ist das Wasser, das dem Malt seine Weichheit und seinen erdigen Duft verleiht. (4) *L'eau, qui donne sa douceur et son parfum de terre au malt, est déterminante pour la qualité du whisky.*



lich ein Highland Malt. Doch weder einer Highland- noch einer Lowland- oder Island-Destillerie gleicht die Holle-Brennerei in Lauwil. So sucht man vergeblich nach den traditionellen, zwiebförmigen Brennblasen, wie man sie in klassischen Brauereien und Whisky-Destillieren zu sehen bekommt. Nebst den bestehenden kleinen Kupferkesseln, in denen Ernst Bader auch seine Obst-schnäpse brennt, hat er jetzt einen grösseren, 200 Liter fassenden Brenner in Zylinderform gekauft. «Technisch das Neueste, was es auf dem Markt gibt», erklärt Ernst Bader.



Dieses in Deutschland hergestellte Gerät war ihm 40000 Franken wert und erlaubt nun bis zu 1000 Liter pro Tag zu brennen. Ebenfalls aus Deutschland, und zwar aus Bamberg, bezieht Bader die gemälzte Gerste. Die tägliche Brennkapazität ist zwar selbst in der kleinsten Brennerei Schottlands, Edradour bei Pitlochry, um ein Vielfaches höher, doch für den Anfang ist Ernst Bader mehr als zufrieden. «In den letzten Monaten haben wir gut 1000 Flaschen Single Malt verkauft», sagt er stolz und spricht schon von einem weiteren Brennapparat. Platz dazu hätte er im ehemaligen Kuhstall ebenso wie für weitere Fässer in seinem neu eingerichteten Whisky-Lager, in

(5) Mit dem neuen Brennkessel kann Ernst Bader bis zu 1000 Liter pro Tag brennen.

(5) Avec son nouvel alambic, Ernst Bader peut désormais distiller jusqu'à 1000 litres par jour.

(6) Im Baselbieter Dorf Lauwil steht die Holle-Brennerei der Familie Bader.

(6) La distillerie Holle de la famille Bader se trouve dans le petit village de Lauwil dans la région bâloise.

(7) Den Holle Single Malt gibt es als 5-dl- und 7-dl-Flasche.

(7) Le Holle Single Malt est en vente dans des bouteilles de 5 et 7 dl.



Single Malt – made in Switzerland

Ernst Bader lagert seinen Single Malt in gebrauchten 220-Liter-Weisswein-Eichenfässern aus dem Burgund. In dieser Grösse entsprechen sie etwa dem, was die Schotten «Hogshead» nennen (Inhalt: ca. 230 bis 260 Liter). Bader füllt den Malt mit 42 % vol. in 5-dl- und 7-dl-Flaschen ab. Sein Destillat aus Gerstenmalz müsste er eigentlich unter der Bezeichnung Single Barrel Malt anbieten, denn bei jedem so genannten Single Malt handelt es sich gewöhnlich um einen Blend aus verschiedenen Fässern einer Destillerie. Bader verwendet dagegen immer nur ein Fass und sein Malt schmeckt so, je nach Fass, unterschiedlich. Die von Tochter Annamarie bemalte Halbliter-Flasche kostet ab Hof CHF 20.-, im Versand CHF 25.-. Die 7-dl-Flasche kostet CHF 30.-. **Familie Bader, Holle, CH-4426 Lauwil, Tel. +41 61 941 15 41, Fax: +41 61 943 10 27, E-Mail: m-hess@datacomm.ch.**

dem früher die Schweine untergebracht waren. 15 Fässer à 220 Liter lagern dort zurzeit, und es werden bald noch einige mehr sein. Ganz bestimmt dann, wenn die Scotch Malt

Whisky Society bald wieder bei Ernst Bader vorbeischaute.

Brad Richard, der gemeinsam mit Ina Kraan die hochprozentige Vertretung der Society in der Schweiz innehat, spricht jedenfalls von einem Angebot der noblen Gesellschaft an Ernst Bader, das einer grossen Ehre und Anerkennung gleichkommt. Man will in diesem Jahr mit einigen ausgewählten Fässern bei Brenner Bader einrollen, ihm die Hälfte davon überlassen und die andere Hälfte für die Scotch Malt Whisky Society mit Holle Single Malt abfüllen. *



Le pionnier suisse du whisky

Ernst Bader est le premier à avoir commencé en Suisse, voici tout juste deux ans, à distiller du malt d'orge en eau-de-vie à haut degré d'alcool. Aujourd'hui, il produit un Single Malt qui intéresse même les plus grands spécialistes de whisky d'Ecosse.



Charles MacLean, journaliste, auteur et rédacteur en chef du «Whisky Magazine» paraissant à Londres, et Richard Gordon, directeur de la Scotch Malt Whisky Society à Leith, sont tout exprès venus d'Edimbourg pour juger sur place de l'excellente qualité d'un Single Malt made in Switzerland! Ces messieurs d'Ecosse ont été fort impressionnés de ce qu'ils ont eu l'occasion de voir, ou plutôt de déguster: un whisky suisse de malt d'orge, fabriqué dans la ferme Holle de la famille Bader à Lauwil, un petit village du canton de Bâle. Le «père» de ce nouveau produit suisse est l'ancien agriculteur de 69 ans Ernst Bader. Qui a pu réaliser son rêve grâce à la nouvelle Ordonnance sur les alcools entrée en vigueur le 1er juillet 1999. C'est en effet à cette date que la Suisse s'est pliée aux règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et a baissé les taxes douanières élevées sur les eaux-de-vie étrangères qui proté-

(8) Ernst Bader ist zufrieden: «In den letzten Monaten haben wir gut 1000 Flaschen Single Malt verkauft.»
(8) Ernst Bader est satisfait: «Ces derniers mois, nous avons vendu au moins 1000 bouteilles de Single Malt.»

geaient jusqu'alors les spiritueux nationaux des importations. Depuis, toutes les distillations sont taxées de façon égale. Une mesure dont ont également profité les producteurs locaux, car elle supprime les anciennes restrictions relatives aux matières premières. En d'autres termes, des produits comme l'orge jusqu'alors interdits pour la fabrication de whisky ou les pommes de terre pour la vodka sont désormais librement disponibles pour la distillation.

«Si cela avait été permis, j'aurais essayé déjà bien avant de fabriquer du whisky», déclare Ernst Bader avec laconisme, regrettant un peu le fait qu'il n'aura sans doute jamais l'occasion de goûter à un whisky qui aurait vieilli pendant 30 ans chez lui. Il n'en a toutefois pas besoin. Au grand étonnement des experts écossais en whisky, sa boisson encore étiquetée avec l'appellation Holle Single Malt a déjà atteint un tel niveau de qualité après 17 mois qu'elle peut parfaitement se passer de nombreuses années passées en fûts.

Malgré tout, l'agriculteur Ernst Bader ne peut pas encore qualifier son produit de whisky. Comme en Ecosse, la Régie fédérale des alcools interdit de désigner les eaux-de-vie d'orge de whisky ou whiskey, comme l'écrivent les Américains et les Irlandais, avant trois ans de mise en chantier. Ernst Bader optera pour la désignation écossaise dès l'été prochain, car les grands modèles de ce «débutant en whisky», comme il se qualifie lui-même, sont les distilleries Lowland, Highland et Island d'Ecosse. Si vous croyez que notre compa-

triotte connaît bien les distilleries écossaises ou qu'il est depuis longtemps un grand amateur de Scotch Single Malt, vous vous trompez. Ernst Bader n'a jamais mis les pieds en Ecosse de sa vie et n'avait encore jamais, avant le 1er juillet 1999, goûté de whisky. «J'ai acheté des livres et j'ai beaucoup lu à ce sujet», explique-t-il d'un air fûté en ajoutant: «Ma fille Annamarie m'a offert une bouteille de Glenfiddich pour la première de mes distillations de malt d'orge, et c'était le premier whisky écossais que j'ai jamais bu.» En souriant, Ernst Bader avoue toutefois qu'il a envoyé sa fille et son beau-fils avec une liste de questions faire un voyage en Ecosse en qualité «d'espions». En vain d'ailleurs, car les maîtres d'Ecosse n'ont dévoilé aucun secret sur leur art aux deux Suisses. Si la distillation de whisky le passionne autant, comme il le déclare, c'est aussi parce que Ernst Bader brasse de la bière. En nous racontant comment les inspecteurs de la Régie fédérale des alcools le félicitent toujours pour sa bière lors de leurs visites, il ajoute: «Pour brasser une bonne bière, une bonne eau est indispensable, et nous en avons ici chez nous. De même, j'étais convaincu que, pour la distillation de malt d'orge, outre une bonne eau, seuls les meilleurs ingrédients, le bon climat et une mise en chantier parfaite pouvaient donner un bon whisky.» Riche d'une expérience comme distillateur d'eau-de-vie de fruits depuis de longues années, ce pionnier suisse du whisky est conscient du fait qu'il ne faut utiliser que le meilleur. En d'autres termes, pas d'alcool à brûler, pas



Single Malt – made in Switzerland

Ernst Bader met son Single Malt en chantier dans d'anciens fûts à vin blanc en chêne de 220 litres en provenance de Bourgogne. De par leur taille, ils correspondent à peu près à ce que les Ecossais appellent un «Hogshead» (contenu: env. 230 à 260 litres). Ernst Bader propose son malt à 42 % de vol. dans des bouteilles de 5 dl et de 7 dl. Son produit à base de malt d'orge devrait en fait être proposé sous la dénomination de Single Barrel Malt, car le Single Malt est habituellement un Blend de différents fûts d'une distillerie. Ernst Bader utilise en revanche uniquement un fût et son malt a toujours un goût différent, en fonction du fût. La bouteille d'un demi-litre peinte par sa fille Annamarie coûte sur place CHF 10, à l'envoi CHF 12. La bouteille de 7 dl coûte CHF 18. **Famille Bader, Holle, CH-4426 Lauwil, tél. +41 61 941 15 41, fax: +41 61 943 10 27, e-mail: m-hess@datacomm.ch.**



de coupage et pas de colorants artificiels.

Avec ses 340 âmes, le village de Lauwil, où est située l'entreprise gérée de façon biologique par la famille Bader et offrant manifestement les meilleures conditions à la distillation de whisky, se trouve à une altitude de 637 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur le versant nord de la frontière du Jura «Hohwacht». En guise de comparaison, le village le plus élevé d'Ecosse, Tomintoul, disposant d'une distillerie du même nom, est situé à une altitude de 336 mètres seulement.

Le produit de Ernst Bader, provenant des plaines de Suisse, est donc en quelque sorte un Highland Malt.

Pourtant, ni une distillerie Highland, Lowland ou Island ne ressemble à la distillerie de Lauwil. C'est en vain que l'on cherche les traditionnelles soufflets de distillation en forme d'oignons comme on en voit dans les brasseries classiques et les distilleries à whisky. Outre de petits récipients en cuivre dans lesquels Ernst Bader distille également ses eaux-de-vie de fruits, il a également acheté un plus grand distillateur de 200 litres en forme de cylindre. «Dernière nouveauté technique disponible sur le marché», explique Ernst Bader. Cet appareil fabriqué en Allemagne lui a coûté 40 000 francs et lui permet de distiller quelque 1000 litres par

(9) 15 Fässer à 220 Liter lagern im Whisky-Lager auf dem Holle Hof.

(9) 15 fûts de 220 litres reposent actuellement dans la cave à Whisky de la ferme Holle.

(10) Obstschnäpse und Whisky: Verena Bader mit dem ganzen Spirituosensortiment.

(10) Eaux-de-vie de fruits et whisky: Verena Bader devant son assortiment de spiritueux.

(11) Schon nach 17 Monaten ist die Qualität des Holle Single Malt erstklassig.

(11) La qualité du Holle Single Malt est déjà excellente après 17 mois.



jour. Le malt d'orge qu'il utilise provient lui aussi d'Allemagne, de Bamberg pour être plus précis. Bien que même la capacité de distillation quotidienne de la plus petite distillerie d'Ecosse, Edradour à Pitlochry, soit bien supérieure à la sienne, Ernst Bader est plus que satisfait de ses débuts. «Ces derniers mois, nous avons vendu plus de 1000 bouteilles de Single Malt», dit-il fièrement. Il parle d'ailleurs déjà d'un nouvel appareil de distillation. Il y aurait encore de la place dans l'ancienne étable, ainsi que pour d'autres fûts, dans la cave à whisky nouvellement aménagée qui abritait auparavant des cochons. Quinze fûts de 220 litres y sont actuellement stockés et leur nombre devrait bientôt augmenter. Au plus tard lorsque la Scotch Malt Whisky Society rendra une nouvelle fois visite à Ernst Bader. Brad Richard, qui représente au plus haut niveau avec Ina Kraan la Society en Suisse, parle en tous les cas d'une offre de la noble société à Ernst Bader, offre pouvant être considérée comme un grand honneur et une véritable reconnaissance. La maison aimerait en effet cette année mettre à disposition de la distillerie Bader des fûts sélectionnés, lui laisser la moitié et remplir l'autre moitié pour la Scotch Malt Whisky Society avec du Holle Single Malt. *