

Mit Teamgeist zum „Ländle-Whisky“

Hinrich Hommel und Walter Pfanner stehen hinter einem Spezial-Produkt.

BRÄUKUNST. Es ist ein Klischee, das immer noch in vielen Köpfen – selbst in denen von Kennern – verankert ist: Ein guter Whisky muss aus Schottland kommen. Von wegen. Auch in Vorarlberg gibt es zwei Männer, die sich in der Königsklasse der Braukunst bravourös behaupten. **Walter Pfanner** und **Hinrich Hommel** von der Brauerei Egg.

Mit Bierbrauen vergleichbar

Dass der Diplom-Braumeister und der Getränkefabrikant zusammengefunden habe, kommt nicht von ungefähr. Denn die Whisky-Herstellung ist im ersten Schritt in etwa mit dem Bierbrauen vergleichbar. So wird auch hier das geschrotete Gerstenmalz in einem

Maischebottich mit Wasser und Hefe vermischt. Bis bei großer Hitze der Gärungsprozess einsetzt und sich die Stärke im Gerstenschrot in Zucker umwandelt.

Kurz: Whisky ist eigentlich nichts anderes als gelagertes Korn. Sowohl bei Hommel als auch bei Pfanner ist das Streben nach der Perfektion des Ausgangsproduktes groß.

Mit Know-how

Der 44-jährige Hommel bringt alleine schon aus seiner langjährigen Erfahrung als Braumeister viel Fingerspitzengefühl mit.

Gepaart mit höchster Qualität und echtem Handwerk entstand daraus Vorarlbergs erster Single Malt Whisky.

Begonnen hat alles vor zehn Jahren. „Mehr oder weniger aus einer Laune heraus“, ist Pfanner ehrlich. Heute ist er stolz, mit Hinrich Hommel 2015 das



Walter Pfanner und Hinrich Hommel sind mit ihrem Gespür und Erfindergeist ein innovatives Duo.

Whisky-Früchtekuchen

Zutaten:

» **Für den Teig:** 200 g Butter, 150 g Zucker, 4 Eier, 125 g Speisestärke, 125 g Mehl, 3 TL Backpulver, 3 EL Kakaopulver, 150 g gemahlene Haselnüsse, 100 g dunkle Schokolade, grob gehackt, 150 g getrocknete/kandierte Aprikosen, Mango, Papaya, Kirschen etc.

» **Zum Bestreichen:** 7 EL Whisky, 1 TL Instant-Kaffeepulver, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Am Vortag die sehr kleingeschnittenen oder zerhackten Früchte gut mit Whisky bedecken und mindestens acht Stunden durchziehen lassen.

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln gut unterrühren. Stärke, Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, sieben und unter die Masse heben. Zuletzt die Haselnüsse, die Früchte und die Schokolade unter den Teig geben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Danach den noch heißen Kuchen mit einem Holzstäbchen dicht an dicht einstecken. Ein Gemisch aus Whisky, Kaffeepulver, Vanillezucker und Puderzucker herstellen und darüber träufeln. Den Kuchen auskühlen lassen. Wer es besonders schokoladig mag, kann den Kuchen, wenn er komplett ausgekühlt ist, mit einem Schokoladenguss überziehen.

erste, gemeinsame Jubiläum feiern zu können. Immer wieder betont der Lauteracher: „Das Know-how von Hinrich und seinem Team ist extrem wichtig für unseren Erfolg mit den Whiskys.“

Doch es ist nicht nur das eine Jahrzehnt ihrer Erfolgsgeschichte, das Anlass zum Feiern gibt. Auch das Ergebnis auf der „International Wine and Spirit Competition (IWSC)“ in London gibt den beiden Herren Grund zur Freude. Bei diesem Wettbewerb wurden sie Österreich-Sieger. Dem Single Malt Whisky Classic wurde gleich bei der ersten Einreichung der Titel „Bester

Das Know-how des Braumeisters ist extrem wichtig für unseren Erfolg.

WALTER PFANNER

Single Malt Whisky Österreichs“ verliehen. Und das bei Konkurrenten aus über 80 Ländern der Welt und immerhin noch 14 weiteren im Inland.

Reifung im Holzfass

Ein weiteres, sehr wichtiges Geheimnis eines Single Malts liegt in seiner Reifung. Die ist ohne das traditionelle Holzfass undenkbar. Die Fässer sind

meist Unikate mit Vergangenheit. So lagert der Whisky bei Walter Pfanner unter anderem in bauchigen Eichenfässern, in denen einst edler Sherry reifte. Übrigens: Für alle Fans des Ländle-Whiskys ein kleiner Tipp: In fünf Jahren werden erstmals über zehn Jahre gelagerte Whiskys aus Vorarlberg erhältlich sein.

Für Hinrich Hommel und Walter Pfanner der nächste, große Anlass zum Feiern. Mit welcher besonderen Whiskykreation die beiden dann wohl aufwarten werden?

! Weitere Infos auf www.brauerei-egg.at und www.pfanner-weine.com

Samstags
in Ihren
Vorarlberger
Nachrichten!

Das Beste an der neuen Wohnung? Ich bekomme mein eigenes Zimmer!

Finden leicht gemacht!

Das „Leben & Wohnen“ macht Ihnen die Suche leicht: übersichtlich angeordnete Objekte, Farbfotos und handliches Format. So machen Sie sich schon beim Lesen ein „Bild“ von Ihrem Wunschobjekt.