

Partnertag des Berner Schiesssportverbandes BSSV in Aarwangen Samstag 13.Mai 2017

Nachdem sind um 9 Uhr 30 die Ehrenmitglieder und einige Geschäftsleitungsmitglieder des BSSV im Restaurant Brauerei in Aarwangen zu Kaffee und Gipfeli und zum „Grüessech säge“ getroffen hatten, verschoben sich die Gäste teils zu Fuss und teils mit dem Auto ins das 1617 erbauten „The Whisky House“. Hier begrüßte Thom der Whisky-Mann die Gäste. Er wusste so manches über diesen edlen Saft zu erzählen, dass selbst Whiskyfreunde- und Kenner ist staunen kamen. So konnte niemand die Frage richtig beantworten, in welchem Land am meisten Whisky gebrannt und auch konsumiert wird. Waren Sie auf Indien gekommen? Thom erklärte vor den beiden Brennöfen die Entstehung des Whiskys aus Whisky-Bier, erster Brand, Vorlauf, Mittellauf, Nachlauf, zweiter Brand und danach mindestens drei Jahre Lagerung in alten Weinfässern.

Gar mancher der Gäste staunte über die verschiedenen Whisky Grundstoffe, aus denen dann aus Gerste der Single Malt, aus Korn der Grain, aus Mais der Bourbon und aus Roggen der Rye entsteht. Vielen war auch unbekannt, dass der rauchige Geschmack einiger Whiskys durch das rösten/trocknen der Grundstoffe durch das Verbrennen von Torf entsteht. Die Langatun Destillery AG trocknet ihre Grundstoffe zwar nicht durch das Verbrennen von Torf, das in der Schweiz verboten ist, sondern mittels Birken- und Buchenholz. So manche Frage nach Brenntemperatur, Alkoholgehalt, Alkoholsteuer an den Bund usw. konnte Thom beantworten. Erstaunlich auch seine Aussage, dass ihre Brennmeisterin eine Frau ist. Einige Facts sind aber auch Firmengeheimnis. Nicht aber die Tatsache, dass Whisky zurzeit einen riesigen Boom erlebt und viele Brennereien den Bedarf nicht decken können. Der Fachmann Thom, der auch nach 20 Jahren im Geschäft immer von neuem vom Whisky fasziniert ist, liess die Besucher auch an seinem Wissen von der richtigen Vorbereitung und dem richtigen Genuss des Edelbrandes teilhaben. So würde man in Schottland aus einem Pub rausgeschmissen, wenn man Whisky mit Eis bestellen würde. Auch die richtigen Gläser gehören zum Whiskygenuss dazu. Die allseits bekannten Whiskyschwenker mit dickem Boden sind dabei nicht das gelbe vom Ei, denn sie sind ober viel zu weit. Das Richtige sei ein Glas, in das die Nase des Geniessers reinpasst. Dann auch die Vielfalt, die nur schon in der Langatun Destillery hergestellten Whiskys erstaunt. Weltweit gibt es unzählige Whisky Sorten und es entstehen durch experimentieren oder Wedding (Hochzeit/Verheiraten) immer neue Sorten.

Nach den interessanten Erklärungen und der Degustation trafen sich alle wieder im Rest. Brauerei zu einem sehr feinen Mittagessen. BSSV Präsident Werner Salzmann erläuterte nach dem Essen einige aktuelle Themen, die den BSSV und seine Mitglieder beschäftigen, wie z.B. die Finanzierung der Kugelfangsanierungen, das neue EU-Waffenrecht usw. Werner bedankte sich auch für die Organisation des Partnertages bei Rosmarie Siegenthaler und freute sich, dass zwei neue Geschäftsleitungsmitglieder Christian Reusser und Christian Wanner mit ihren Partnerinnen anwesend waren.

Whisky oder Whiskey:

The Whisky House Aarwangen schreibt in ihrer Verkaufsdokumentation beide Varianten

