



Medienmitteilung: Whisky und Tropen

Matten b. Interlaken, 1. Februar 2018: Welchen Einfluss hat das tropische Klima auf den Reifeprozess eines Whisky? Die Rugenbräu AG mit der Rugen Distillery hat im Tropenhaus Frutigen ein neues Projekt ins Leben gerufen: Im Tropengarten lagern drei Whisky-Fässer, gefüllt mit dem exklusiven „Swiss Mountain Single Malt Whisky“. Am 1. Februar 2018 wurde das Projekt der Öffentlichkeit vorgestellt.

Die Idee kam dem Master Distiller von der Rugenbräu AG im Mai 2017, als er einen speziellen Kavalan-Whisky aus Taiwan verkostete: „Als Ergänzung zu unserem einzigartigen Swiss Mountain Single Malt Whisky Ice Label, der im ewigen Eis auf dem Jungfrauojoch reift, kann nun ein besonderer Whisky in einem tropischen Klima und dennoch in unserer Region reifen“, schildert Kurt Althaus. Drei verschiedene Eichenfässer in der Grösse je eines Barrique (rund 230 Liter/Fass) wurden sorgfältig ausgewählt. Dabei handelt es sich um ein ganz neues Fass, das aus Holz aus dem heimischen Rugenwald hergestellt wurde, ergänzt durch ein Fass, das mit Süsswein befüllt war und eines aus der Portweinproduktion.

Einfluss des tropischen Klimas auf die Reifung

Das tropische Klima im Garten des Tropenhauses in Frutigen weist eine hohe Luftfeuchtigkeit von durchschnittlich 72 % aus und eine durchschnittliche Temperatur von 21.8 °C. Diese Elemente führen zu einer deutlich schnelleren Reifung des Whiskys. Zudem erwartet der Master Distiller eine intensive Geschmacksentwicklung und kräftige Farbe. Ein Kavalan-Whisky benötigt bis zur Trinkreife drei bis fünf Jahre. „Ich bin gespannt, wie lange unser Whisky in den Tropen brauchen wird. Quartalsweise werden wir Proben analysieren“, stellt Kurt Althaus in Aussicht. Die häufige Kontrolle soll vermeiden, dass die Aromen zu intensiv werden, besonders beim neuen Fass. „Zu erwarten ist ein deutlich höherer ‚Angels‘ Share – auch ‚Anteil an die Engel‘ genannt – da durch die gesättigte Luft der Alkohol leichter verdunsten kann.“

Zwei regionale Marken spannen zusammen

„Wir sind gespannt und freuen uns sehr, unsere exklusive Whisky-Linie zu erweitern und dabei die Zusammenarbeit mit dem Tropenhaus Frutigen zu intensivieren“, freut sich Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. „Schon der Whisky-Stör hat grossen Anklang gefunden und wir sind begeistert, nun ein weiteres hochkarätiges Produkt in unseren Tropen reifen zu lassen“, betont Marcel Baillods, CEO im Tropenhaus Frutigen.

Am Donnerstag, 1. Februar 2018 fand im Beisein von Medien und Vertreterinnen und Vertreter aus der Whisky-Welt die offizielle Einweihung der drei Fässer statt. Mit dabei war auch Julia Nourney, Independent Spirits Consultant, die sich im Besonderen mit Whisky befasst. Die Fässer sind im Tropengarten an prominenter Lage aufgestellt und entsprechend beschildert sowie für die Besucherinnen und Besucher sichtbar. Anlässlich der Einweihung wurden erste Proben aus den im Dezember 2017 befüllten Fässer genommen: „Die erste Farb- und Aromagebung nach rund 6 Wochen hat seinen Lauf genommen und ist bereits vielversprechend“, stellt Kurt Althaus fest.



Meilenstein in der Geschichte des Whiskys

Für die Rugenbräu AG ist die Entstehung dieses neuen Whiskys ein weiterer Meilenstein in der Geschichte des Traditionshauses. Bereits im Jahr 1999 betrat die Rugenbräu AG mit der Fleur de Bière die Welt der Destillate und nahm dann auch die Whisky Produktion auf. Im Jahr 2008 wurden die ersten Flaschen des „Swiss Mountain Single Malt Whisky Classic“ auf den Markt gebracht und gleich darauf auch der exklusive „Ice Label“ lanciert. Dieser wurde von DistiSuisse zum Whisky des Jahres 2017 erkoren. Mit seinen Whiskys und Destillaten wie auch mit dem Gin nimmt die Rugen Distillery in der Welt der Spirituosen und der Gastronomie einen bedeutenden Platz ein.

Ideen der Rugen Distillery mit Regionalbezug

Kurt Althaus hat noch zahlreiche Ideen für eine besondere Reifung von Whiskys auf Lager. „Gewisse Projekte sind bereits aufgegleist“, verrät Althaus. „Der regionale Bezug steht bei mir im Fokus und bereichert die Geschichte der Rugen Distillery massgeblich.“

Ihre Kontakte:

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56

remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
Valérie Burnier Communication GmbH
Tel. 033 530 01 20

valerie@valerieburnier.com

Bildlegende: Whiskyfässer der Rugenbräu im Tropenhaus Frutigen

Bildquelle: © Tropenhaus Frutigen

Hoch aufgelöste Bilder vom Whisky in den Tropen sind verfügbar: <https://tcbox01.tcnet.ch/index.php/s/Vth1TuGiqphEJQt>
www.rugenbraeu.ch/ueber-uns/downloads/bilder-whisky/

Weitere Informationen: www.rugen-distillery.ch / www.rugenbraeu.ch / www.tropenhaus-frutigen.ch

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 4'061 / Anzahl Wörter: 601