



**Medieninformation:** Was haben Bienen und Whisky gemeinsam?

**Matten b. Interlaken/Schalunen, im Mai 2018: Haben Bienen und Whisky Gemeinsamkeiten? Bei der Rugen Distillery schon! Bienenvölker des regionalen Imkerpaares Erika und Heinz Schmocker in Schalunen sind am 18. Mai 2018 für den Sommer in ihr Zuhause eingezogen – in ein neues Fass der Käferei Suppiger. Das Projekt sieht vor, dass die Bienen bis im Spätsommer im Fass wohnen. Danach wird das Fass fertiggestellt und mit dem Swiss Mountain Single Malt Whisky befüllt.**

Die Idee wurde von Kurt Althaus, Master Distiller bei der Rugen Distillery, bereits im Jahr 2016 aufgenommen: Indem in einem neuen Holzfass Bienenvölker über eine bestimmte Zeit wohnen, sollen die Noten und Aromen der Honigproduktion – auch Propolis genannt – vom Holz aufgenommen werden. Nach der Sommersaison werden die Bienenvölker wieder in ihr Winterquartier gegeben und das Fass mit Whisky befüllt.

Kurt Althaus legte seine Idee der Käferei Suppiger sowie dem Imkerpaar Schmocker in Schalunen vor und gemeinsam nahmen sie die Umsetzung auf.

### **Honig-Whisky als Ergebnis?**

Kurt Althaus wagt sich mit dieser Idee auf neues Terrain und erhofft sich, einen Whisky mit besonderen Aromen zu erzielen sowie neue Erfahrungen zu machen. «Die Noten des Propolis sollen dem Whisky einen speziellen Charakter geben», stellt er in Aussicht. Der Whisky wird nach der Abfüllung mindestens drei Jahre im Fass reifen und regelmässigen Kontrollen unterzogen. Das Ergebnis soll in einer Einzelfassabfüllung als Limited Edition resultieren.

«Bei diesem Projekt geht es auch darum, das Handwerk des Küfers zu beleben, die wertvolle Arbeit der Imker zu unterstützen und die Zusammenarbeit zwischen unserem Master Distiller, dem Imker und dem Küfer zu fördern», bestätigt Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG.

### **Holzfass aus Schweizer Produktion**

Das Holzfass aus Schweizer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern wurde in der Käferei Suppiger in Küssnacht am Rigi SZ hergestellt und nach Schalunen transportiert. Auf einer Seite bleibt das Fass offen, um 2 Bienenvölker über den Sommer zu beherbergen.

### **Imker-Wissen im Kanton Bern**

Kurt Althaus kam durch einen Zufall an die Adresse des Imkerpaares in Schalunen und nach einem ersten Kontakt zeigten sie sich begeistert von der Idee. Propolis stammt aus den Pflanzenknospen und wird ähnlich eines Kitts oder Klebstoffes von den Bienen gezogen und u.a. zur Festigung der Waben verwendet.

### **Ihre Kontakte:**

Rugenbräu AG  
Kurt Althaus  
Master Distiller  
Tel. 033 826 46 46

[kurt.althaus@rugenbraeu.ch](mailto:kurt.althaus@rugenbraeu.ch)

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

[valerie@valerieburnier.com](mailto:valerie@valerieburnier.com)

#### **Rugenbräu AG**

Wagnerenstrasse 40  
CH- 3800 Interlaken

Tel. +41 33 826 46 46  
Fax +41 33 826 46 41

Deport Schloss Reichenbach  
CH – 3052 Zollikofen

Tel. +41 31 911 01 11  
Fax +41 31 911 53 48

MWST: CHE-101.080.568  
IBAN: CH97 0079 0016 7617 8502 4

[rugenbraeu.ch](http://rugenbraeu.ch)  
[office@rugenbraeu.ch](mailto:office@rugenbraeu.ch)



## **Rugenbräu AG**

Die Rugenbräu AG steht für eine über 150-jährige Marke, die weit über das Berner Oberland hinaus für Genussmomente sorgt. Die Brauerei, seit der Gründung in Familienbesitz, pflegt Traditionen und überrascht auch immer wieder mit neuen Kreationen.

Die Handwerkskunst der Brauerei und der Distillerie findet am Hausberg Rugen in Interlaken statt – die lokale Verankerung sowie das Engagement für die Region sind bewährte Werte.

## **Rugen Distillery – weltweit einzigartig**

Im März 2008 wurde der erste „Swiss Mountain Single Malt Whisky“ der Rugen Distillery auf den Markt gebracht. Seither haben sich die Profis mit Leidenschaft, Sinn für Tradition und Innovationsgeist der Entwicklung des Whiskys gewidmet. Der mehrfach ausgezeichnete Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label», der im ewigen Eis auf dem Jungfraujoch reift, gilt als Flaggschiff der Distillerie.

Im Frühling 2018 wurde unter der Leitung des Master Distiller ein Whisky im Tropenhaus Frutigen zur Reifung deponiert: «Aktuell sind wir weltweit die einzige Whisky-Distillerie, welche Whiskys im Eis, im Felsenkeller und in den Tropen reifen lässt und dies in einem Radius von rund 50 km, beziehungsweise innerhalb einer Region», weiss Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu.

## **Bilder:**

Hoch aufgelöste Bilder vom Projekt können über den folgenden Link heruntergeladen werden:

<https://tcbox01.tcnet.ch/index.php/s/wtFdbEmsrvOYLHL>

**Bild im Anhang v.l.n.r.:** Imker Heinz Schmocker mit Master Distiller Kurt Althaus