

Medienmitteilung: In den Höhen der Alpen und in der Tiefe des Bergsees

Matten b. Interlaken/Erlenbach, 18. September 2023: Die Rugenbräu AG und die Stockhornbahn AG gehen über ein Whisky-Fass eine besondere Zusammenarbeit ein. Erstmals wird ein Schweizer Whisky in den Höhen der Schweizer Alpen und in der Tiefe eines Sees gereift.

Rund 500 Liter vom «Swiss Mountain Single Malt Whisky» aus der Rugen Distillery wurden Mitte September 2023 in den Höhen des Stockhorns und in der Tiefe des Hinterstockensees versenkt. Der Whisky wird mehrere Jahre in rund 12 Meter Tiefe reifen.

Whisky-Fass Event

Geladene Gäste und Medien fanden sich in Erlenbach im Simmental ein. Nach der Fahrt bis zur Mittelstation und dem Fussmarsch zum Chrindi, wurden sie von Stefan Schmid, Geschäftsführer Stockhornbahn AG, willkommen geheissen.

In einem spektakulären Anflug mit dem Helikopter, geflogen vom heimischen Piloten Patrick Maurer, wurde das 500 Liter Eichenfass, gefüllt mit «Swiss Mountain Single Malt Whisky», über den See geflogen. Dort erwartete der Taucher Rudolf Frank bereits das wertvolle Gut. Für die Gäste nicht sichtbar, aber auch nicht minder spektakulär, wurde das Fass bei der Boje auf rund 12 Meter Tiefe versenkt und durch den erfahrenen Taucher befestigt.

Whisky aus dem Hinterstockensee

Ein Fass in einem See zu versenken, schwebte schon lang in den Köpfen des Kreativteams der Rugenbräu AG herum. Dabei wurden viele Möglichkeiten der Seen im Berner Oberland geprüft. «Mit der Stockhornbahn und dem Geschäftsführer Stefan Schmid wurde der richtige Partner gefunden», freut sich Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. Philip Zollner, Master Distiller der Rugen Distillery, verriet Details zum Projekt: «Wir gehen davon aus, dass der Whisky in dieser Umgebung etwas langsamer reifen und daher einen milden Charakter aufweisen wird.» Für dieses Projekt wurde beim langjährigen Partner der Rugenbräu AG, der Kuferei Suppiger, ein Fass aus Schweizer Eiche mit einem speziell abgedichteten Spundloch hergestellt. «Nun lassen wir den Whisky erst mal einige Jahre, mindestens zwei, reifen», stellt Zollner in Aussicht.

Whisky aus diversen Klimazonen in einem 50-km-Radius

Die Rugenbräu AG mit der Rugen Distillery gilt als Pionier in der Produktion von Destillaten in der Schweiz. «Im Jahr 1999 präsentierten wir den ersten offiziellen in unserem Land destillierten Bierbrand. Damit wurde es in der Schweiz möglich, Whisky herzustellen. 2008 folgte die Lancierung unseres ersten Swiss Mountain Single Malt Whiskys. Die Rugenbräu ist bekannt für exponierte Lagerstätten für Whisky. Nun haben wir in einem Radius von 50 Kilometern Whisky in einem See, im Eis, in den Tropen und im historischen Felsenkeller», beschrieb Remo Kobluk. Im Detail sind dies neun Fässer im ewigen Eis auf dem Jungfrauoch, was zum exklusiven ICE LABEL führt. Im Tropengarten im Tropenhaus Frutigen lagern seit dem Jahr 2018 Fässer; Ende September wird die dritte Master Distiller Edition Tropenhaus lanciert.

Ihre Kontakte:

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56
remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Stockhornbahn AG
Stefan Schmid
Geschäftsführer
Tel. 033 681 00 01
stefan.schmid@stockhorn.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
Valérie Burnier Comm.GmbH
Tel. 079 745 79 93
valerie@valerieburnier.com

Bildlegende: v.l.n.r.: Remo Kobluk, Geschäftsführer Rugenbräu AG; Stefan Schmid, Geschäftsführer Stockhornbahn AG; Claudia Santiago, Verantwortliche Marketing & PM/Social Media Rugenbräu AG; Philip Zollner, Master Distiller Rugen Distillery; Patrick Gartenmann, Technischer Leiter Stockhornbahn AG; Werner Bühler, Vizepräsident Verwaltungsrat Stockhornbahn AG.

Bildquelle: Micha Riechsteiner für Rugenbräu AG und Stockhorn AG

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 2857 / Anzahl Wörter: 430