

Mit Gespür Dertinger Noten geschaffen

Spirituosen: Am Sonntag Whisky-Schaubrennen, Verkostung, Kochkäse, Schwarzbrot in der Brennerei Jochen Hörner in der Wirtsgasse

Von unserem Mitarbeiter
MICHAEL GERINGHOFF

WERTHEIM-DERTINGEN. Zwölf Millionen Liter schottischen Whiskys werden jedes Jahr allein in Deutschland getrunken. »Ein ganz offensichtliches Massenprodukt«, sagt der Dertinger Anwalt und leidenschaftliche Brenner Jochen Hörner.

Soweit sei das mit dem Whisky auch ganz ok, aber dass der bislang nicht auch aus Dertingen komme, das sei schon ein erheb-

» Chemie-Leistungskurs. Im Abi Jahrgangsbester mit Auszeichnung.«

Jochen Hörner, Brenner

licher Mangel, so empfindet es der 48-jährige Lokalpatriot. Gesagt – getan. Die Tradition des Brennens habe ihn schon immer fasziniert, den ersten eigenen Edelbrand habe er mit zarten 14 Jahren destilliert, sagt er.

Leidenschaftliche Schilderungen

Den Hinweis: »Oh, schade, dann durften Sie den damals ja noch gar nicht selbst probieren«, lächelt Hörner diplomatisch weg, kommt lieber auf die Chemie der Sache zu sprechen. »Chemie-Leistungskurs. Im Abi Jahrgangsbester mit Auszeichnung«, sagt er, um den Frager auf die Spur zu bringen. Es folgen leidenschaftliche Schilderungen rund ums Mälzen, die Gärung in Abhängigkeit von Temperatur und Zeit und die chemischen Wirkungen von Enzymen auf Fruchttester, Aldehyde, Terpene und andere böhmische Dörfer. »Der Ester macht dabei das geschmackliche Glanzlicht«, erklärt

» Alkohol tritt durch die Fasswand nach außen, Sauerstoff füllt das Vakuum.«

Jochen Hörner, Brenner

der Profi und kommt damit ziemlich ansatzlos auf den wirklich sinnlichen Aspekt des Whiskys.

Für Hörner geht das Sinnliche an der Sache weit über die 42 Volumenprozent hinaus. Sein Erstlingswhisky entsteht unter Beigabe



Golden schimmert der erste Dertinger Whisky – die First Edition zählt nur 100 Flaschen, aber viel mehr ist in Sicht. Fotos: Geringhoff

unter anderem von unter Buchenholzrauch getrocknetem Malz.

Unglaubliche Fülle

Hörner spricht von der unglaublichen geschmacklichen Fülle, die sich da auftue. Der Whisky lasse sich formen und lenken. Schokolade, Nuss, Karamell, Vanille und allerlei Früchte könne man über das Spiel mit dem Malz in den Whisky hineinbrennen, sagt er. Mit dem richtigen Gespür könne man ganz wundervolle Noten schaffen – Dertinger Noten. Das mit dem Whisky der Schotten, das gehe soweit in Ordnung, aber, ob wirklich alles, was von dort kommt, auch so super sensationell sei, Hörner hat Zweifel.

Wie Biss in vollen Aschenbecher

Leichte torfige Aromen, wie milde schottische Whiskys sie haben, schätzt auch er. »Aber, so ein zu 100 Prozent torfiger Whisky, mal ehrlich, der schmeckt doch, als würde man in einen vollen Aschenbecher beißen«, bringt Hörner seine Zweifel auf den Punkt. Da sei schon viel Show und Humbug dabei, um das Export-Geschäft anzukurbeln. Allein der Hype ums verwendete Wasser: »Überflüssig«, findet Hörner. »Ich nehme für meinen Whisky ausschließlich Dertinger Silber-

quell«, sagt er und meint damit jenes Wasser, das aus der Leitung kommt. »Ich fahre da auch nicht in den Spessart und lasse mir tief im finsternen Wald an einem einsamen Brunnle verwünschtes Wasser raus«, meint er schmunzelnd. Es komme ausschließlich auf die echten, die handfesteren, Dinge an. So zum Beispiel auf die Fässer, die dem

» Ich nehme für meinen Whisky ausschließlich Dertinger Silberquell.«

Jochen Hörner, Brenner

Whisky in der Reifung den letzten Schliff geben. »Zumeist farblich, aber auch einen Hauch Aroma«, sagt Hörner.

Eichen und Kastanien

Er nimmt nur neue, frisch für ihn angefertigte, Fässer. Eichen- und Kastanienhölzer bringen am meisten. Hörner kennt sich aus. In der Scheune nebenan hat schon sein Urgroßvater Valentin Hörner als Fassmacher gearbeitet. Das sind die echten Traditionen, auf die der Dertinger setzt. Jetzt erst einmal kommt er mit einem reinen Fasswhisky – aus dem Eichenfass – auf den Markt. Mal gerade 100 Flaschen hat er abgefüllt. Ein weiterer Hektoliter reift noch das ein oder andere Jahr in bis zu 225 Liter großen Fässern.

Immer neue Cuvées

Künftig werden immer neue Cuvées angelegt, um immer breitere Aromapaletten bieten zu können. Da komme noch einiges. »Ich bin einer, der gerne viel ausprobiert und der dabei nicht so leicht zufriedenzustellen ist«, sagt Hörner.

In den Fässern komme es übrigens, je nach Größe, zu unterschiedlich intensivem Gasaustausch. »Alkohol tritt durch die Fasswand nach außen, Sauerstoff füllt das entstehende Vakuum und trägt dabei Holzaromen der Fassdauben in den Whisky ein«, hebt Hörner in aufkeimender Begeiste-

runge neu an – Chemie Leistungskurs eben, Jahrgangsbester halt.

Am Sonntag kann sich jeder selbst ein Bild vom ersten Dertinger Whisky machen, den Geschmack und die goldene Färbung prüfen. Ab 12 Uhr lädt Hörner in

die Brennerei in der Dertinger Wirtsgasse ein. Es gibt ein Schaubrennen, Verkostung, Kochkäse, Schwarzbrot auch Kaffee und Kuchen. Die Verwendung der Luca-App zur Corona-Nachverfolgung erleichtert den Einlass.

Anzeige

spindler
WILLKOMMEN BEIM BESTEN TEAM

VW SKODA SEAT CUPRA AUDI

Wir sind Spindler.
WIR SIND ELEKTRO MOBILITÄT.



Allmond Hill – Mandel-Hügel – heißt der Whisky aus dem Schatten des Dertinger Mandelberg.



Im Eichenfass reift der neue Whisky – schon Urgroßvater Valentin Hörner war Fassmacher.