

TRINKSTARK EINGELAGERT

Stefan Marder gibt „kein neues Wasser zum alten Whisky“.

Im September 2023 veröffentlichte die Marder Distillery aus Albruck im Schwarzwald ihren ersten zwölfjährigen Whisky und eine neue Einzelfassabfüllung *Aged in a Sherry Cask*.

Maischen und Läutern überlässt Stefan Marder der Privatbrauerei Waldhaus. Aktuell setzen die Braumeister des Familienunternehmens dreimal im Jahr einen eigenen Sud für die Marder-Würze an. 10 000 Liter Würze werden frisch abgeläutert in 1000-Liter-Container gefüllt. Die Temperatur wird abhängig von der Jahreszeit so eingestellt, dass die Würze nach der rund fünf Kilometer weiten Fahrt zur Brennerei in der passenden Temperatur ankommt, um die Hefe aufzunehmen. Danach arbeitet die Trockenreinzuchtheife *Whisky Select* von Schliessmann für drei bis vier Tage, bis ein Alkoholgehalt von 5,8 % vol bis 6 % vol erreicht ist. Anschließend wird die vergorene Würze in Chargen ein erstes Mal destilliert.

Ende 2008 fertigte Kothe in Eislingen dafür eine Brennanlage. In dem 350-Liter-Kessel wollte Stefan Marder neben Obstbränden, seinem Kerngeschäft, New Make für Whisky brennen. Deshalb steht eine Rektifikationskolonne mit drei Böden separat und er kann sie abkoppeln, sodass der Rohbrand nach einer einfachen Pot-Still-Destillation mit Alkoholwerten zwischen 22 % vol und 27 % vol aus dem Kondensator in verplombte Sammelbehälter läuft. Nachdem der Zoll die Alkoholmenge gemessen hat, wird der Rohbrand aus den Sammelbehältern in kleinen Chargen entnommen und in einer zweiten, nur 150 Liter fassenden Pot Still feingebrannt. Nach der etwa vierstündigen zweiten Destillation hat der New Make einen Alkoholgehalt von 80 % vol bis 82 % vol.



Links der Marder Distillery Standard, in der Mitte der neue und bisher älteste erhältliche Marder Whisky. Destilliert 2011 lagerte dieser in drei Fässern, die Stefan Marder (Bild rechts) Anfang August 2023 in einen 600-Liter-Stahltank entleerte. Der Verschnitt ruhte darin bis zur Flaschenfüllung Mitte Oktober. Die Komponenten reiften zuvor in einem Jack Daniel's Bourbon Barrel, einem Barrique aus neuer Amerikanischer Eiche und einem second fill Port Cask. Durch niedrige Fassfüllstärken kommt die Abfüllung mit einer Natural Cask Strength von 42,7 % vol auf den Markt. Rechts steht der neue fünfjährige Sherry-Whisky aus Fass Nummer 217. Zwei weitere Fässer dieser Art, 218 und 219, reifen noch. Fass Nummer 219 ist im Bild rechts zu sehen.

Die Cut Points setzt Stefan Marder sensorisch. „Der Vorlauf kommt weg und bleibt weg. Anfangs war das mit dem Nachlauf auch so. Inzwischen setze ich den zweiten Trennpunkt aber später. Aus der Sicht eines Obstbrenners ist der Feinbrand dadurch relativ dreckig. Ich finde aber, dass es dem Whisky später gut tut.“

Vor der Fasslagerung reduziert Stefan Marder die New Makes auf „Trinkstärke“. Damit meint er 45 % vol bis 50 % vol. Mit dieser Vorgehensweise habe er bereits bei fassgereiften Obstbränden gute Erfahrungen gemacht und sie für seinen Whisky übernommen. „Die Reifung verläuft gleichmäßig und ich muss später kein neues Wasser zum alten Whisky geben.“ Manchmal liegt die Fassfüllstärke höher, bis zu 55 % vol, wie beim Sherry Cask Nummer 217, dessen Inhalt im September 2023 in die Flaschen kam.

An drei Lagerorten reiften im November 2023 insgesamt etwa 230 Fässer, darunter Bourbon Barrels, Cognac, Rum, Tequila und Sherry Casks, sowie selbst importierte Portweinfässer. Im kleinen Lagerkeller und dem 2019 errichteten Schaulager, das an den Verkostungsraum anschließt, ist es relativ warm und trocken. In einer umgewidmeten Obstlagerhalle mit Steinboden hingegen herrscht ein kühles Klima mit höherer Luftfeuchtigkeit. Die Kombination der Lagerbedingungen hält den Angels' Share im Gesamtdurchschnitt unter vier Prozent pro Jahr und wirkt einem sinkenden Alkoholgehalt entgegen. /st



Fotos: Marder Distillery