

KULTUR-GENUSS IN FLÜSSIGER FORM

Das Jenbacher Whiskymuseum im Restaurant Angelshare

Wenn Männer verträumt von Kokos und Vanille, Zitronengras und Veilchen schwärmen, kann es gut sein, dass sie die Geschmacksnote ihres Lieblingswhiskys zu beschreiben versuchen. Meersalz, Algen, Teer und Rauch kann diese Aufzählung ergänzen, vor allem wenn es sich um schottische Whiskys handelt. Wie zu dem etwas schroffen, urwüchsigen Land muss man sich die Liebe zu ihnen erst erarbeiten.



Jemand, der das zur Perfektion gebracht hat, ist Klaus Schwaiger aus Jenbach – und nicht nur das, er konnte seine Leidenschaft nun in Form des Jenbacher Whiskymuseums allen Interessierten zugänglich machen. Der Grundstein für seine Begeisterung wurde in der Diana Bar in Hall vor fast vier Jahrzehnten gelegt. Damals war eine Bar in Tirol mit 20 Whiskysorten äußerst gut sortiert, während man im Angelshare heute unter rund 300 Sorten wählen kann. Dieses Verhältnis repräsentiert in etwa den Boom, den der Whisky in den letzten Jahrzehnten erfahren hat.

Schon bald begann Klaus Schwaiger Whiskys zu sammeln, an die Öffentlichkeit ging er damit erstmals im Gasthof Jagerwirt in Volders, wo er mit weiteren Whiskyliebhabern ein- bis zweimal jährlich Ausstellungen mit Verkostung organisierte. Im Jahr 2012 gründete er zusammen mit Ing. Stefan Wörgötter, dem heutigen Inhaber des Angelshare, den Jenbacher Whiskyverein und stellte zugleich seine Sammlung in ihrem Vereinslokal aus. Dass Whisky dabei in der schottischen Schreibweise geschrieben ist - nicht nach amerikanischer Art „Whiskey“ - ist kein Zufall und spiegelt ihre Vorliebe für die rauchigen Scotchs.

Das 2017 eröffnete Angelshare ist Restaurant und zugleich die Bühne des Whiskymuseums: ein Großteil des Restaurants wird von Vitrinen gerahmt, welche auf mehreren Ebenen – vom Boden bis zur Decke reichend – Whiskyflaschen präsentieren.



Im Barbereich sorgen zu Lampen umfunktionierte Whiskyflaschen für stimmungsvolles Licht, von der Decke hängende Wasserkrüge mit den Aufdrucken der Destillierereien, Eiswürfelbehälter und anderes Whisky-Zubehör prägen das Ambiente. Der in unseren Breiten eher unüblichen Name des Restaurants „Angelshare“ erklärt sich aus seiner Übersetzung: er steht für „Teil der Engel“ und meint jenen Anteil am Whisky, der durch die Poren der Whiskyfässer hindurch verdunstet, sozusagen zu den Engeln aufsteigt.



Die Whiskys in den Vitrinen sind geographisch geordnet, den wohl größten Teil nehmen dabei die schottischen Whiskys ein – und unter ihnen die Single Malts. Das sind jene Whiskys, die zur Gänze aus Gerste hergestellt sind, im Gegensatz zu den viel häufigeren „Blend“ – Arten, welche aus verschiedenen Getreidesorten destilliert werden. Die Basis für den typisch amerikanischen Whiskey, dem Bourbon, bildet etwa zu 51% Mais.

Neben der Getreideart prägen noch zahlreiche weitere Faktoren den Geschmack des auch Lebenswasser¹ genannten Getränkes, allen voran das Wasser. Seine Mineralienzusammensetzung und

¹ „Als das schottische Parlament 1644 erstmals Alkohol mit einer Steuer belegte, hieß dieser auf Englisch *strong water*, auf Lateinisch *aqua vitae* und auf Gälisch *uisge beatha* oder *usquebaugh*, die letzteren Übersetzungen heißen beide „Lebenswasser“.

der Härtegrad verleihen dem Getränk die besondere Note. Am Anfang der Whiskyproduktion steht die Keimung der in Wasser eingeweichten Körner, die danach gedörrt, gemahlen und mit heißem Wasser angesetzt (gemaischt) werden. Nach der Gärung aufgrund des Hefezusatzes folgen die Destillation in kupfernen Brennblasen und das Abfüllen in Holzfässer zur weiteren Reifung, die in Schottland mindestens 3 Jahre, meist aber mehr beträgt.

Was so einfach klingt, ist ein hochkomplexer Vorgang und kleine Unterschiede in jedem dieser Herstellungsschritte hat Einfluss auf das Endergebnis. Ja sogar Fässer derselben Art und Abfüllung können in Geschmack variieren, je nachdem ob sie im Lager weiter oben oder unten liegen. Wie die Fässer überhaupt neben dem Wasser der größte Geschmacksgeber sind: ob spanische oder amerikanische Eiche, ehemalige Sherry- oder Bourbonfässer, oder gar ein Fass aus jenen Eichen, die im Moor konserviert waren - sie machen die eingangs erwähnten Geschmacksnoten aus.



Wen aber die Sammelleidenschaft gepackt hat, für den steht nicht der Genuss des Hochprozentigen im Vordergrund, hier geht es vielmehr darum, sich am Besitz der Flasche zu erfreuen. Wert hat nur, was selten ist – und so haben es die Experten des Angelshare geschafft, unter den mehr als 2000 Flaschen einige Raritäten zusammenzutragen. Die älteste Flasche der Sammlung aus dem Jahr 1920 ist nicht nur wegen ihres Alters so wertvoll, sondern auch weil sich aus dieser Zeit kriegsbedingt nur sehr wenige Exemplare gehalten haben. Andere Flaschen haben Seltenheitswert, weil sie aus inzwischen stillgelegten Destillieren wie jene von Rosebank stammen.

Einer der wertvollsten Whiskys des Museums ist wohl ein Black Bowmore, der in den 1990ern um damals 1000 Schilling (rund 70 Euro) recht preiswert zu bekommen war, heute allerdings um mehrere 1000 Euro gehandelt wird. Sein Wert ergibt sich durch sein Alter – er lagerte bereits seit den 1960er Jahren in Fässern – und die limitierte Auflage. Whiskyflaschen um 1000 Euro sind keine Seltenheit, sogar 20.000 Euro und mehr kann der geneigte Sammler für eine Flasche heute ausgeben, wenn er denn möchte.



Ein beliebtes Sammlungsziel ist es, vollständige Serien einer Destillerie in seinen Besitz zu bekommen, auch hier kann man solche Erfolge aufweisen. Die so genannte Schmugglerserie versteckt ihre Whiskyflaschen in ausgenommenen Büchern – naheliegend, dass früher wirklich so geschmuggelt wurde. Destillieren bieten zudem Sonderabfüllungen für den Sammlermarkt an, wie etwa jene der Destillerie Bells, die zu ausgesuchten Ereignissen des englischen Königshauses limitierte Abfüllungen in eigens gestalteten Flaschen herausgibt. Die glockenförmige Flasche mit dem Konterfei von Charles und Diana sticht besonders ins Auge, die 1981 anlässlich ihrer Hochzeit abgefüllt wurde.

Auch Fußballclubs kaufen z.B. zu WM-Siegen Whiskyfässer auf und lassen Sonderabfüllungen durchführen. Im Whiskymuseum findet man etwa Flaschen von portugiesischen Fußballvereinen wie Benfica, FC Porto und Sporting Lissabon. Zum Abschluss der Rundreise durch das Museum gibt es einen Ausblick auf die Whiskys der Welt: Brasilien, Portugal, Polen, Tschechien, Kanada, Waldviertel und Tirol, aber auch Länder wie Indien, Pakistan und Japan sind hier vertreten.

Das Museum lässt sich zu den Öffnungszeiten des Restaurants besuchen, doch ist es sehr zu empfehlen, sich im Zuge einer Führung in die Welt der Whiskyleidenschaft einführen zu lassen. Nicht nur, weil die Vitrinen nur sehr spärliche Beschriftungen aufweisen und die Flaschenetiketten dem Laien nicht allzu viel verraten von der Besonderheit, vor der man gerade steht – vor allem ist es die Begeisterung, die ansteckend wirkt. Bei einer anschließenden Verkostung lässt sich das frisch erworbene Wissen mit allen Sinnen erfahren.



Klaus Schwaiger und Ing. Stefan Wörgötter gebührt ein herzlicher Dank für die umfangreichen Auskünfte und den Enthusiasmus, mit dem sie ihr Ziel, das Whiskymuseum, in stilvollem Ambiente realisiert haben.

Öffnungszeiten: Restaurant Angelshare Dienstag bis Samstag von 16:30 – 24:00 Uhr; Führungen inkl. Verkostung nach Vereinbarung möglich (auch außerhalb der Öffnungszeiten)

Kontakt:

Restaurant Angelshare, VZ Jenbach

6200 Jenbach, Achenseestraße 50

Tel +43 (0) 5244 20022

Mail reservierung@angelshare.tirol

<http://www.angelshare.tirol>

© Land Tirol; Mag. Tanja Beinstingl, Text und Abb. 1

© Restaurant Angelshare, Abb. 2 - 7

Abbildungen:

- 1 – Außenansicht VZ Jenbach, im 1.Stock Restaurant Angelshare mit Whiskymuseum
- 2 – Eingangs- und Barbereich
- 3 – Beleuchtung aus Whiskyflaschen
- 4 – Restaurant mit Vitrinen, Bereich schottische Whiskys
- 5 – Restaurant mit Vitrinen, Bereich Blend und Bourbon Whiskys
- 6 – Ausschnitt einer Vitrine mit Macallan Whiskys
- 7 – Eingangsbereich mit Whiskyzubehör, Vitrinen mit Durchblick ins Restaurant