

## **Dem Leben immer einen Whisky voraus**

**Ramiswil** GV des Mühlevereins bot spannende Einblicke in die Whiskyherstellung

### Josef Tschan-Studer

Der Verein Mühle Ramiswil lud kürzlich zur 23. Generalversammlung. Seit der Gründung ist der Vereinszweck bis heute unverändert – nämlich die Erhaltung der wertvollen Mühlegebäude am Ramiswilerbach. Und seit Jahren wird auch jedes Mal nach der GV den Vereinsmitgliedern ein interessanter Vortrag geboten. Unter dem Titel „Vom Korn zum Whisky“ führte Hans Baumberger von der Langatun Distillery AG die Vereinsmitglieder in die faszinierende Welt der Whisky-Herstellung ein. Die anschliessende Degustation rundete den gelungenen Abend ab.

### Ruhiges Vereinsjahr

Seit einem Jahr ist Kurt Bloch der neue Präsident des Mühlevereins. Eine logische Entwicklung – bis vor einem Jahr wurde der Verein nämlich durch seinen Vorgänger, den ehemaligen Gemeindepräsident Urs Jaeggi geführt. „Wir konnten an vier Vorstandssitzungen praktisch alle Geschäfte erledigen“, zeigte sich Bloch zufrieden. Unter seiner Führung wurde in den vergangenen Monaten organisatorisch einiges umgekrempelt. So wird neu das Protokoll sowie Rechnung und Budget zusammen mit der Einladung zur GV verschickt. Wohl mit ein Grund, dass die Versammlung nur gerade 30 Minuten dauerte.

Das eher ruhige Vereinsjahr war ein weiterer Grund. In seinem Jahresbericht erwähnte Bloch die Sanierung der Wasserfassung Mühle, die in Fronarbeit von Andreas Allemann, Paul Fluri und Bruno Roth vorgenommen wurde. Die Fassung beliefert die Mühle selbst sowie zwei weitere Liegenschaften auf der anderen Strassenseite. Obwohl das Interesse an der Mühle nach wie vor gross sei, ging die Besucherzahl 2013 leicht auf 1320 Personen zurück. „Erfreulicherweise war der Kulturtag mit 230 Gästen überraschend gut besucht“, führte Bloch weiter aus. Der Vorstand habe sich auch mit der Zukunft der Mühle befasst. Noch immer sei die Sanierung der Südfassade ein Thema oder die Isolation und Neugestaltung des Festraumes auf der alten Heubühne. „Wir müssen uns aber ganz allgemein Gedanken zur Attraktivitätssteigerung machen“, so Bloch. Denn Führungen, Anlässe und viele Besucher würden die Mühle am Leben erhalten und dazu beitragen, den Unterhalt zu finanzieren.

Ein grosser Dank richtete Kurt Bloch anschliessend an seine Vorstandsmitglieder und die zahlreichen freiwilligen Helferinnen und Helfer. „Nur dank Freiwilligenarbeit kann der Betrieb der Mühle aufrechterhalten werden und dafür danke ich allen herzlich“. Nadja Hackel demissionierte als Kassierin. Da noch kein Ersatz gefunden wurde, führt sie aber die Mühlekasse kurzfristig noch weiter. Für ihre Dienste bedankte sich der Präsident mit einem Blumenstrauss.

### Feines Lebenswasser

Der anschliessende Vortrag von Hans Baumberger von der Langatun Distillery AG bot für alle Sinne etwas. „Man muss dem Leben immer mindestens einen Whisky voraus sein“, zitierte Baumberger den Schauspieler Humphry Bogart. Baumberger ist in der Szene kein Unbekannter. Als Nachfahre der ehemaligen Langenthaler Brauereidynastie spezialisierte er sich in den letzten Jahren auf die Herstellung von gebrannten Wässern, speziell auf Whisky. Baumberger zeigte auf, dass die Zahl der Spirituosen-Produzenten in der Schweiz seit 1989 kontinuierlich abgenommen habe. Dagegen nahm der Import stetig zu vor allem bei Whisky und Wodka. 2010 wurden

insgesamt 18 800 Hektoliter Whisky (gerechnet in reinem Alkohol) importiert. Dies entspricht bei einem Alkoholgehalt von durchschnittlichen 42 Volumenprozenten einer Menge von 6,39 Millionen Flaschen. Allein der importierte Whisky schwemmte somit 272 Millionen Franken an Alkoholsteuer in die Bundeskassen.

Unter dem Namen „Langatun“ brennt Baumberger seit einigen Jahren seinen eigenen Whisky. Als Grundlage dient Gerstenmalz. Eindrücklich zeigte er die Herstellung auf, die viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl erfordert. Der Rohbrand wandert anschliessend in ausgesuchte Eichenfässer, die je nach Holzherkunft oder ihrer vorausgehenden Verwendung dem Whisky während mindestens drei Jahren Farbe und Aromastoffe verleihen. Bei der anschliessenden Degustation konnten sich die Gäste von der Qualität und den Geschmacksunterschieden der feinen Langenthaler Wässerchen überzeugen.



Wie entsteht Whisky? Hans Baumberger zeigte den Vereinsmitgliedern im Mühle Keller den komplizierten Prozess der Destillation und Lagerung auf.