



Qualitativ hochwertige Spirituosen aus Skandinavien erfreuen sich großer Beliebtheit.

© Andreas Ullius



EINE KLEINE ALKOHOLISCHE RUNDSCHAU

DIE KUNST DER FEINEN DESTILLATE

Lokale und von Hand hergestellte Produkte sind in Skandinavien sehr beliebt. Dies sieht man speziell bei der Herstellung von Lebensmitteln. In den letzten zehn Jahren hat sich auch eine spannende Destillerie-Kultur entwickelt. Spirituosen von bester Qualität und mit viel Lokalkolorit finden großen Anklang.

Nordis-Autor Andrea Ullius hat sich beim Hochprozentigen umgeschaut.

TEXT: ANDREA ULLIUS

Die Menschen wollen lokale Produkte genießen, hinter denen ehrliche und authentische Menschen stehen. Deshalb sind in den letzten Jahren Mikrobrauereien wie die Pilze aus dem Boden geschossen. Ein ähnlicher Trend zeigt sich auch bei Brennereien. Beim Versuch, für diesen Beitrag eine abschließende Liste mit allen Herstellern in Schweden und Finnland

zusammenzustellen, habe ich schon bald aufgegeben. Ich konzentriere mich deshalb auf Hersteller, die ich persönlich besucht habe. Da ich nur in Schweden und Finnland unterwegs bin, habe ich auch nur Brennereien in diesen beiden Ländern kennengelernt. Ich bin sicher, dass in Norwegen und Dänemark ebenfalls großartige Destillerien zu finden sind.

GIN UND WODKA ALS FAVORITEN

Meine Favoritenspirituosen sind Gin und Wodka. Anfänglich haben mich die unterschiedlichen Aromen des Absolut Vodka (www.absolut.com) fasziniert. Auf dem Flughafen Stockholm/Arlanda deckte ich mich immer mit den neusten Kreationen

ein. Nur schon des Flaschendesigns wegen hat sich meine Wodkasammlung laufend vergrößert.

Whisky hat mich zwar immer als Produkt interessiert, da so viel Geschichte darin steckt, gerne getrunken aber habe ich dieses Destillat nicht. Speziell die sehr rauchigen Tropfen munden mir gar nicht. Ich halte mich deshalb in Diskussionen über Whisky immer vornehm zurück.

Ganz anders beim Gin. Ich bin zu einem richtigen Gin-Fan geworden. Dies nicht zuletzt, weil ich in den letzten zwei, drei Jahren einige Produzenten persönlich kennengelernt habe. Ich sah, wie viel Kreativität und Handarbeit in der Entwicklung der verschiedenen Gins drinsteckt. Die Kunst ist nicht, große Batches zu produzieren, sondern die richtige Mischung aus Grundrohstoffen (Wacholder) und Botanicals (Kräuter, Beeren, Früchte) zu finden,

diese perfekt zu destillieren und je nach Herstellungsart die verschiedenen Elemente zu einem harmonischen Produkt zu vereinen. Beim Whisky ist es genau gleich. Allein die Auswahl des Getreides macht im Endprodukt Welten aus.

DIE SAUNA ALS KREATIVORT

Alle guten Dinge beginnen in der Sauna. Fünf finnische Freunde, nennen wir sie Miika, Mikko, Miko, Kalle und Jouni, trafen sich in Isokyrö zum ungezwungenen Plausch in der Sauna. Sie tranken einen

»Whisky hat mich zwar immer als Produkt interessiert, gerne getrunken aber habe ich dieses Destillat nicht.«

Roggenwhisky. Die Frage tauchte auf, weshalb in Finnland eigentlich niemand Roggenwhisky herstellt. Roggenbrot essen wir

schließlich jeden Tag. Die Überraschung war groß, als am nächsten Tag alle die Idee, eine eigene Destillerie zu gründen, immer noch hervorragend fanden.

Ihre ersten Destillate waren derart gut, dass sich die Jungs auf die Schultern klopfen konnten. Das Problem war nur: Der Whisky musste zuerst fünf bis zehn Jahre in den Fässern lagern, bevor er verkauft werden konnte. Die fünf Freunde beschlossen, es zur Überbrückung mit einem Gin zu versuchen. Miika war 2015 gerade mit seinem Fahrrad in Estland unterwegs, als ihn ein Anruf erreichte. Grob zusammengefasst bekam er zu

hören: »Wir wissen nichts über eure Destillerie, aber euer Gin wurde als bester Gin für Gin & Tonic gewählt. Wir schlagen vor,



© Rania Rönntoft



© Hernö Gin/Jon Hiltgren



© Hernö Gin

↑ Durch Botanicals erhalten die Spirituosen ihren typischen Geruch und Geschmack.

↖ Hier entsteht der tolle High Coast Whisky.

← Brennerei und Degustationsraum bei Hernö Gin



ÅLAND IM GIN-FIEBER

Wenn es auf Åland um Essen und Trinken geht, dann kommt man an zwei Namen nicht vorbei. Micke Björklund, gebürtiger Äländer, ist einer der bekanntesten Köche und Gastronomen in ganz Finnland und ein richtiger Tausendsassa. Timo Vetriö hat die Finger auch in ganz vielen Projekten drin. So ist er zum Beispiel CEO der Stallhagen Brauerei auf Åland und der Åland Distillery. Åland Distillery ist jung. Sie wurde erst im Jahr 2020 gegründet. Micke Björklund hatte im Keller seines Restaurants Smakbyn (www.smakbyn.ax) direkt neben dem Schloss Kastelholm eine schöne kleine Brennerei eingerichtet. Hier entstanden wunderbare Fruchtbrände und der Ö Dark Rum. Zusammen mit Timo und weiteren Investoren wurde dann die Brennerei auf die andere Straßenseite verlegt und mit der Gin Produktion begonnen. Der erste Batch war hervorragend, und bereits die Bestellungen der Restaurants auf Åland übertrafen die Erwartungen um ein Mehrfaches. www.alanddistillery.com

© Lignell & Piispanen

Der Geschmack des Nordens: Dill Vodka von Gustav

dass ihr euch vorbereitet, bevor wir die Auszeichnung veröffentlichen.« Trotz Vorbereitung war der Gin nach zwei Tagen ausverkauft.

Heute umfasst die Produktpalette verschiedene Roggenwhiskys, diverse Gin-Kreationen und den legendären Sahnelikör als Antwort auf Baileys und als Hommage an die alte Isokyrö Molkerei, die heute das Heim von Kyrö Distillery ist. www.kyrodistillery.com

DER DUFT DES WALDES

Auch die nächste Destillerie befindet sich in Finnland. Eines der traditionsreichsten Getränkeunternehmen in Finnland befindet sich in Kuopio. 1852 wurde das Familienunternehmen Lignell & Piispanen durch Gustav Ranin gegründet. Zuerst bestand das Geschäft aus einem kleinen Supermarkt. In all den Jahren hat sich Lignell & Piispanen zu einem der wichtigsten Spirituosenproduzenten in Finnland gemausert. Das Sortiment umfasst ungefähr 150 Produkte. 2013 wurde in Anlehnung an den Gründer Gustav Ranin die Marke »Gustav« ins Leben gerufen. »Wir verwenden für die Gustav-Produkte nur Rohstoffe, die im Norden wachsen. Sie stammen aus den unberührten Wäldern, aus Sumpfgebieten oder Feldern

in Finnland«, sagt Harri Nylund, einer der Inhaber der Firma.

Der Erfolg ist durchschlagend. Der Arctic Vodka und der Dill Vodka wurden 2017 in verschiedenen Kategorien zu den weltbesten Wodkas gewählt. Ein absolutes Highlight ist der 2019 lancierte Gustav Metsä Gin. Inspiriert wurden die Macher durch die Aromen des Waldes. Schnuppert man an dieser Spirituose, so hat man das Gefühl, mitten im Wald nach einem Sommerregen zu sein. www.lignellpiispanen.com

DAS EIGENE WHISKYFASS IM KELLER DEINER WAHL

Verlässt man Finnland und die Ålandinseln und macht in der schwedischen Region Stockholm halt, dann kommt man schnell mit Mackmyra und erstklassigem Whisky in Kontakt. 1999 stellten ein paar Freunde mit Verwunderung fest, dass es in Schweden keine große Tradition in der Herstellung von Whisky gab. Auf der Insel Ven in der Provinz Skåne machte man erste Versuche, das war es dann aber auch. Seit 1999 ist Mackmyra zu einer der bekanntesten Whisky-Destillerien außerhalb der Britischen Inseln gewachsen.

Ein Teil der Fässer von Mackmyra lagert in einem Bunker auf Fjäderholm.



© Andrea Ullius

Wer ein besonders großer Fan dieser Destillerie ist, der kauft sein eigenes Fass zu 30 Litern und verfolgt den Werdegang seines eigenen Whiskys. Als Eigentümer des Fasses wählt man, welches ein Destillat man möchte, in welchem Fass es altern soll und vor allem wo in Schweden es still ruhen soll. Infrage kommen verschiedene Orte, wie zum Beispiel Smögen, Fjäderholm, Lofsda- len oder auch die Bodås Mine. Allerdings stehen nicht immer alle Lagerorte zur Ver- fügung, da diese zum Teil voll mit Fässern sind. (www.mackmyra.com)

KLEIN UND VIELPRÄMIERT

Ende der 1990er-Jahre wurde auch die Brennerei Spirit of Hven auf der Insel Ven gegründet. Sie ist eine der kleinsten kom- merziellen Pot-Still-Destillieren der Welt. Der Vorteil der Herstellung in kleinen Chargen ist die Möglichkeit, mehr Geruch und Geschmack dank größerer Oberfläche pro Volumen zu destillieren. Mit viel Lei- denschaft, Wissen und Kreativität entstehen auf der Insel Ven nicht nur Whiskys, son- dern auch Gins, Wodkas und Aquavits, die durch außerordentliche Aromen-Komplexe bestechen. Nichts wird dem Zufall überlas- sen. Sogar die Eichenfässer werden selbst »aromatisiert«. Bevor der Whisky hinein- kommt, müssen sich die Fässer mit Wodka und Gin bewähren. Hier wird nun auch drei Jahre lang der Nordis-Jubiläumswisky reifen, um ihn 2024 zum 30. Geburtstag von Nordis verköstigen zu können (Nordis berichtete). Auf einer geführten Tour kann man die Brennerei besichtigen und an der Bar außergewöhnliche Signatur-Drinks degustieren. Zu Spirit of Hven gehören auch ein Hotel und ein sehr gutes Restaurant. www.backafallsbyn.se

DIE ESSENZEN DER HÖGA KUSTEN

Hernö Gin ist die am meisten ausgezeich- nete Destillerie in Europa und macht einen der besten Gins der Welt. Das sage nicht ich, sondern die internationalen Jurys, wel- che Hernö Gin am laufenden Band mit Auszeichnungen überschütten. Hergestellt werden die Hernö Gins im Westen von Härnösand.

Begonnen hat das Abenteuer 2011 auf einem alten Bauernhof aus dem 18. Jahr- hundert. In handgehämmerten Kupferkes- seln werden bis heute ausschließlich natür- liche und organische Ingredienzien zu die- sen fabelhaften Gins destilliert. Unterdessen kann der Gin-Liebhaber aus sieben Sorten

auswählen. Wenn man die Kreativität der Crew von Hernö Gin kennt, dann folgen sicher noch weitere Großartigkeiten.

www.hernogin.com

Zum Schluss dieser kleinen alkoholischen Rundschau bleiben wir an der Höga Kusten in Schweden. High Coast Whisky sagt von sich selbst: »Es gibt viele Brennereien, die

Whisky im Fass. Die Rohstoffe, speziell das Getreide und das Wasser, sind aus der Region und von bester Qualität.

Höga Kusten Whisky ist aber nicht nur eine gute Brennerei, sie ist ein Erlebnis, eine Er- fahrung. Die Fabrik liegt direkt am Änger- manälven. Dort werden auch Gäste draußen am Feuer mit einer Tasse typisch schwedi-

»Hier wird nun auch drei Jahre lang der Nordis-Jubiläumswisky reifen, um ihn 2024 zum 30. Geburtstag von Nordis verköstigen zu können.«

großartigen Whisky herstellen. Es geht immer um Geschmack, Qualität und Präzi- sion.« Es sind wahrscheinlich die lokalen Bedingungen, welche diesen Schweden- Whisky so gut machen. Das Klima ist ext- rem, die Temperaturen variieren im Verlauf des Jahres um 70 Grad. Dies spürt auch der

schem Kochkaffee empfangen. Auf Füh- rungen oder an diversen Events lernt man das edle Destillat besser kennen. Das Restau- rant lädt zu Fika, Lunch oder Dinner, und für Wohnmobilfreunde gibt es seit Neuestem einige Stellplätze direkt nebenan.

www.highcoastwhisky.se ■

Meine Lieblingsdrinks mit ...

KYRÖ GIN
4 cl Kyrö Pink Gin
10 cl Fever-Tree Tonic Water
1 Scheibe Grapefruit
viel Eis

ÅLAND DISTILLERY GIN
4 cl Åland Gin
2 cl Sanddorn-Sirup
10 cl Fever-Tree Tonic Water
1 Zweig Rosmarin

GUSTAV VODKA
4 cl Gustav Dill Vodka
10 cl Fever-Tree Tonic Water
2 Gurkenscheiben
1 Zweig Dill

SPIRIT OF HVEN
4 cl Spirit of Hven Organic Aquavit
2 cl Rose's Lime Juice
10 cl Fever-Tree Ginger Ale

HERNÖ GIN
3 cl Hernö Pink BTL Gin
1.5 cl Rose's Lime Juice
1.5 cl Himbeer-Sirup
mit Champagner auffüllen