



Die Whiskycasks in der Eisgrotte auf dem Jungfraujoch. Seit diesem Sommer ist vom Ice Label die 10-Years-Edition erhältlich.  
Bilder: Peter Hummel (gross) / zvg (klein)



## Einer wie keiner: Der sanfte Whisky aus dem ewigen Eis

Rugenbräu ist die traditionelle Biermarke aus dem Berner Oberland. Und seit 1999 auch eine Brennerei. Seit der Freigabe von Getreidebränden in der Schweiz zeichnet sie sich mit speziell gelagerten Whiskys aus – etwa aus dem Jungfraueis.

PETER HUMMEL

**B**esucherinnen und Besucher auf dem Jungfraujoch reiben sich verwundert die Augen, wenn sie im Eispalast plötzlich vor drei Whiskyfässern stehen. Und das ist nicht nur Show und auch noch nicht alles: In der seitlichen VIP-Grotte lagern weitere sechs Casks – ein offenbar lohnendes Geschäft für Rugenbräu. Wieso um Himmelswillen aber kommen die Brauer und Brenner aus Matten bei Interlaken ausgerechnet auf diese extravagante Lagerstätte auf 3454 Metern Höhe? Nun, eigentlich ist ja das Jungfraujoch für Rugenbräu ganz naheliegend, quasi der Hausberg. Natürlich steckt aber noch eine tiefere Idee dahinter, wie Master Distiller Kurt Althaus verrät: «Mit einem Auge habe man damals nach Schottland geschickt, dem Mutterland des Whiskys. Und weil dort oft ein Bezug zum Meer beschworen wird, haben wir uns eben auf unser Meer besonnen, das Eismeer im Joch oben.»

**Ice Label: Flaggschiff und Sondereditionen**  
Die Rugen Distillery hat dank der 150-jährigen Tradition als Brauerei auch ziemlich viel Ahnung, wie man guten Whisky macht. Denn das Ausgangsmaterial für die Brennwürze ist ja dasselbe wie für Bier – Gerstenmalz, einfach ohne Hopfen. Sie war denn auch eine der ersten Bren-

### ANFAHRT

Das Jungfraujoch kann ab Interlaken im Halbstundentakt mit Umstieg in Grindelwald oder Lauterbrunnen und auf der Kleinen Scheidegg erreicht werden; die Fahrzeit beträgt über beide Strecken genau zwei Stunden. Ab Dezember 2020 ermöglicht die neue V-Bahn von Grindelwald zum Eigergletscher einen schnelleren Zugang.



Master Distiller Kurt Althaus entnimmt eine Fassprobe. Bild: Peter Hummel

nereien, die 1999 nach Aufhebung des Verbotes von Getreidebränden in der Schweiz in diese neue Spirituosennische einstieg: Zuerst mit einem Bierbrand und 2000 mit dem ersten Whisky. Acht Jahre später wurde erstmals der Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» lanciert. Seither wird jedes Jahr ein Fass abgefüllt, was etwa 900 bis 1000 50cl-Flaschen ergibt. In der Regel wird jeder Jahrgang zuerst einige Jahre im historischen Felsenkeller in Matten gelagert und anschliessend etwa nochmals so lange im ewigen Eis auf dem Jungfraujoch ausgereift. Der Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» gilt inzwischen als Flaggschiff der Distillerie. Diesen Juni wurde die Special Edition 2019 «Aged 10 years» auf den Markt gebracht. Eine spezielle Abfüllung gab es 2012 mit dem «Century», der zum 100-Jahr-Jubiläum der Jungfraubahn aufgelegt wurde, mit einem besonderen Augenmerk auf exklusives Handwerk: Mit Fla-

sche im Retro-Look, einem Lederbeutel aus weichem Büffelleder, in welchem ein Originalstein vom Stollenloch 3,8 liegt (eine Erinnerung an die Zeit der Bahnpioniere, als Geld und Tabak auf diese Weise herumgetragen wurden), und einer exquisiten Holzkiste aus ehemaligen Whiskyfässern als Verpackung. Von den 1291 Exemplaren sind noch einige wenige in der Rugen Gnuss-Wält erhältlich. Eine weitere Sonderflasche war der Jubiläumswisky zum 150. Bestehen der Rugenbräu AG; er ist aber längst verkauft.

### Gutes Marketing und Topqualität

Auf gute Nachfrage stossen auch die regulären Jahrgänge, die stets ausverkauft sind. Kunststück, zählt doch die Rugen Distillery unter den paar Dutzend Schweizer Whisky-Erzeugern längst zu den führenden. Zu diesem Renommee verhelfen auch immer wieder Auszeichnungen, wie jüngst Silber an der DistiSuisse 2019/20 oder die Prämierung zum Schweizer Whisky des Jahres 2017. Hinter cleverem Marketing steckt auch hohe Qualität. Kurt Althaus erläutert: «Durch die langsame Reifung in Oloroso-Sherry-Fässern aus amerikanischer Weisseiche bei konstantem –4 Grad Celsius und dem um rund einen Drittel tieferen Luftdruck sind die Aromen harmonisch eingebunden. Der unverdünnt und unfiltriert abgefüllte Single Malt beeindruckt durch seine Ausgewogenheit. Die aktuelle Zehnjahres-Abfüllung beschreibt er stolz so: «Frisch fruchtige Noten von Pflaumen, Birnen und Rosinen prägen die neue Edition. Zudem schmeicheln Holunderblüte und Rosendüfte der Nase.»

Die Gaumenlebnisse werden bald noch vielfältiger. Die Rugen Distillery hat im Tropenhäus Frutigen ein neues Projekt initiiert:

### WHISKYTREK: BERGLUFT MIT WHISKYDUFT VERBINDEN

Rugenbräu ist nicht die einzige Brauerei, die Whisky brennt und teilweise in grosser Höhe reifen lässt. Ebenfalls seit der Freigabe für heimische Getreidebrände vor zwanzig Jahren ist die Brauerei und Distillerie Locher in Appenzell dabei. 2015 hat sie den Whiskytrek im Alpestein eröffnet: Die höchstgelegene Whiskytour der Welt führt in die Keller der 26 Berggasthäuser rund um die bekannten Gipfel Hoher Kasten, Ebenalp, Kronberg und Säntis. Jedes Haus lagert seinen individuellen Whisky: Für die besonderen Nuancen sorgen die verschiedenen Fässer aus aller Welt, in denen früher Portwein, Sherry, Rum, Pinot noir oder gar Zwetschgenbrand schlummerten. Der hauseigene Whisky kann auch in 10-cl-Flaschen erworben und vom Bergwirt (Caskkeeper) unterschrieben lassen werden; die 26 Unikate können in einem Sammler-Rahmen perfekt in Szene gesetzt werden. [whiskytrek.com](http://whiskytrek.com)

Im Tropengarten lagern drei Fässer Single Malt Whisky – ein ganz neues, hergestellt aus Holz aus dem heimischen Rugenwald, eines, das mit Süsswein befüllt war und eines aus der Portweinproduktion. «Als reizvoller Kontrast zu unserem einzigartigen Swiss Mountain Single Malt Whisky Ice Label wird diese Varietät im tropischen Klima sicher anders und schneller reifen», erwartet Kurt Althaus. Und Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu ergänzt: «Aktuell sind wir weltweit die einzige Whisky-Distillerie, welche Whiskys im Eis, im Felsenkeller und in den Tropen reifen lässt – und dies in einem Radius von rund fünfzig Kilometern.»

ANZEIGE