

neue wochenschau



Ausgabe August 2009
 letztes Update: 10.08.2009

Kulinarisches

Start
 Österreich
 Aktuelles
 Neuigkeiten
 Kultur
 Reise, Freizeit
 Wirtschaft
 Familie, Spiele
 Lifestyle
 Gesundheit
 Events, Sport
Kulinarisches
 Wein
 Horoskope
 Wetter
 TV-Programm

Links
 Archiv Hannes Gans
 Kontakt
 Impressum
 Intern

Ein Stück Schottland im Waldviertel

Ausgezeichnet schmeckt Hans Haiders Whisky ja schon länger. Mit einem Baumkreis, einer Feuer-Wasser-Arena und einem Druidenspielplatz wird das Erlebnis nun attraktiv abgerundet.



Wo es solchen Whisky gibt, kann Schottland nicht weit sein: Karges Hochland, dunkle Seen, weite Wälder am Rande von Getreidefeldern und in der prickelnden Luft würziger Duft von gemälzter Gerste. Roggenreith heißt die kleine Rote von Bauernhöfen nahe Ottenschlag. Der Roggenhof ist das Anwesen von Johann Haider, der vor Jahren die herkömmliche Landwirtschaft aufgegeben und sich dem Destillieren feiner Spirituosen verschrieben hat: Apfelschnaps im Fass aus Apfelholz, Zwetschenbrand im Zwetschenfass und als besondere Herausforderung Whisky im – Eichenfass.

Der Anfang war alles andere als einfach, die Schotten geizten mit Tipps und Rezepten. Aber Waldviertler Sturheit, gepaart mit Witz und Freude am Risiko, und versehen mit den besten Rohstoffen ließ dennoch in kurzer Zeit einen großartigen Scotch gelingen. „Getreide wächst auch bei uns heroben noch sehr gut, ganz wichtig ist auch das weiche Wasser aus dem Urgesteinsboden und zur Lagerung die Manhartsberger Eiche“, sagt der Highlander Hans Haider. Die Auszeichnungen und Anerkennungen, mit denen die Wände im Verkaufsraum vollgehängt sind, bestätigen den Erfolg. Mittlerweile wurde ihm sogar aus dem Mutterland des Whiskys, aus Schottland, ein Ehrendiplom verliehen, und die Nennung unter den Top Ten in Jim Murray's Whisky Bible ist einfach sensationell.

Der technische Standard wurde dem Aufschwung angepasst, mit einer neuen Destille, die alle Stückerl spielt, die sich ein Schnapsbrenner nur wünschen kann. Haider: „Mit ihr kann ich die Temperatur auf Zehntel Grad genau bestimmen und so lange halten, wie es die Maische verlangt. Exakt zwischen 78 und 82 Grad kann man den besten Alkohol gewinnen.“

Möglich machen es die Niederdruckdampfkessel, voluminöse Kupferkessel mit leuchtenden Bullaugen und einem Deckel aus glänzendem Messing.

Den Waldviertler Whisky hat Johann Haider „erfunden“, wer sich aber tatsächlich als Erfinder des Whiskys bezeichnen darf, darüber wird gestritten. „1775 wurde die Whiskyerzeugung in Schottland erstmals legalisiert“, lässt Haider Historisches anklingen, „davor wurde schwarz gebrannt. Es reicht zurück bis ins 11. Jahrhundert.“ In den Klöstern durfte für medizinische Zwecke „uisgebeatha“, das Lebenswasser der Gälen erzeugt werden. „Die Hauptursache für den frühen Tod der Leute“, so Haider, „waren Fleischvergiftungen. Dagegen, hilft der Whisky, zumindest in leichten Fällen, vor allem die Gerbsäure aus den Eichenfässern, wie mir ein Tropenmediziner erklärt hat.“ Bei Reisen in warme Länder, bei denen die Whiskyflasche einen unabdingbaren Teil der Reiseverpflegung darstellt, wendet man dieses alte Wissen noch heute an.



Die Iren wiederum wissen ganz genau, wem sie den Whiskey zu verdanken haben. St. Patrick wird als dessen Erfinder verehrt. Eine Legende, die sich gerade so gut im Waldviertel zutragen hätte können, berichtet, dass er vom Fasten halb verhungert vor einem Topf mit Gerstenbrühe saß, aus der eigentlich Bier gebraut werden sollte. Sie war bereits in Gärung übergegangen. Der Suppendunst kondensierte an der kalten Luft und tropfte in seinen Becher. Patrick kostete und fand, dass es sich um ein Getränk mit wärmendem Feuer handelte. Whiskeytrinken und beten müssen also nicht zwei verschiedene Dinge sein. Denn auch der irischen Patronin Brigida wird ein heiliges Trinklied zugeschrieben: Ich möchte die Männer des Himmels bei mir zu Gast haben und ihnen große Fässer voll Fröhlichkeit kredenzen.



Egal ob schottischer Whisky oder irischer Whiskey, seine Urheimat sind die britischen Inseln, auf denen das keltische Erbe bis heute hochgehalten wird. Eine Idee davon hat Hans Haider nun ins Waldviertel gebracht. Für die Besucherscharen, die von den Mitgliedern der Familie durch die Brennerei geführt werden, wurde drinnen und draußen eine Whiskyerlebniswelt errichtet.

In einem Kinoraum kann man sich das Grundwissen zur Whiskyherstellung aneignen, bewundert die Kessel und die Reihen von Fässern und hat schließlich die Möglichkeit, rauchige Spezialitäten wie Rye Whisky J.H., also Roggen-Whisky von Johann Haider, Single Malt J.H., den Gerstenwhisky oder den süß-fruchtigen Northern Dream J.H., einen Roggen-Whisky-Likör zu verkosten.

Draußen, rund um die mittlerweile beachtlich weitläufigen Produktions- und Lagerhallen, findet sich ein so genannter keltischer

Lebensbaumkreis, eine Art Horoskop, in dem der jeweilige Geburtstag einem bestimmten Baum zugeordnet wird, mit der Beschreibung von Charaktereigenschaften, die auf Baum und Mensch gleichermaßen zutreffen sollen.

Zusätzlich wurde ein Jahreskreis angelegt, mit einer Feuer-Wasser-Arena, und für den Besuchernachwuchs gibt es einen Druidenspielplatz.

„Im Jahreskreis soll es“, so Monika Haider, Chefin des Hauses und für den Garten zuständig, „das ganze Jahr über blühen.“ In dessen Ecken steht für die jeweilige Jahreszeit ein bestimmter Baum. „Die Eiche für den Frühling, die Birke für den Sommer, der Olivenbaum, hier bei uns eine Ölweide, ist der Herbst und die Buche der Winter.“ Sie ergeben gemeinsam mit der Feuer-Wasser-Arena die vier klassischen Elemente Erde, Luft, Feuer und Wasser, von denen ein jedes für sich in der Herstellung von Lebenswasser, also Whisky, unentbehrlich ist.



Kontakt: Haider Johann & Haider Monika OEG, 3664 Roggenreith 3, Tel. 02874 7496, www.whiskyerlebniswelt.at

Fotos © Eva Wrazdil

Titel: Whiskyspezialität aus dem Waldviertel Im Text: Die neuen Niederdruckdampfkessel in der Whiskydestillerie Roggenhof in Roggenreith

Johann und Monika Haider, Auch an trüben Tagen: Sonne in der Feuer-Wasser-Arena, unter dem Text: Whiskyfässer aus Manhartberger Eiche

[zurück](#)

powered by ETRIX