

# Caramba, Caracho – ein Whisky aus dem Bayerwald im Granitfass

### Braumeister Rudi Hirz geht unter die Kornbrenner und macht einen Single Malt aus Heimat pur

Von Stefan Brandl

**Hauzenberg.** Seit gut 25 Jahren braut Bayerns wohl experimentierfreudigster Braumeister Rudi Hirz aus Hauzenberg edle Urkorn-Biere für Kenner auf der ganzen Welt. Doch seit diesem Frühjahr braut sich im Apostelbräu zu Eben etwas völlig anderes, aber nicht minder Edles, zusammen: der erste Whisky aus dem Bayerwald – gereift im Granitfass und gefüllt in Granit. Eine spannende wie einmalige Geschichte!

Eine Einmalige deshalb, weil Rudi Hirz im Zollbereich Passau (der umfasst drei Landkreise) tatsächlich der Einzige ist, der das Recht hat „mehlige Stoffe“ – sprich Korn – in Schnaps zu verwandeln. Und Korn ist die Grundlage für das schottische Nationalgetränk. Dieses Kornbrandrecht hat Rudi Hirz' Vater vor Jahrzehnten mal erworben, um einen „Bierbrand“ zu destillieren. Aus diesem Plan ist nie was geworden, doch jetzt wurde die bis dato stillgelegte Destille beim Apostelbräu für Rudi Hirz' Whiskybrand reaktiviert. Eine spannende Geschichte deshalb, weil Rudi Hirz dabei absolutes Neuland betritt. Zumindest in Niederbayern. Deutschlandweit gibt es rund 150 Whisky-Destillieren, einen Bavian Whisky macht übr-

gens die Destilliererei Lanthenhammer am Schliersee – wie der künftige Bayerwald-Whisky übrigens ebenfalls aus einer Brauerei heraus erwachsen. Hier hat sich Hirz über die Kunst der Whiskyherstellung bereits profundes Wissen angeeignet, ebenso bei der berühmten kreativen „Owl Distillery“ in Belgien.

### Reife im Holz aus den „Ebener Highlands“

Rudi Hirz ist aufgeregt wie ein Kind drei Tage vor Weihnachten, wenn er über seine Whisky-Pläne spricht. Nur dass er noch mindestens drei Jahre warten muss, bis der Brand aus ungehopfter Kornmaische im Eichenholzfass zu Whisky gereift ist. Doch probiert wurde der erste Brand bereits zum 125-jährigen Apostelbräu-Jubiläum heuer im Mai. Typisch Rudi Hirz: Einen Brand aus Dinkelmaische hat er für seinen ersten Heimat-Whisky destilliert. Denn Heimat, das ist es, was Rudi Hirz' Single Malt frühestens nach drei Jahren Reife repräsentieren soll.

„Ich identifiziere mich mit meiner Heimat“, sagt Rudi Hirz. Und deshalb soll nach seiner Philosophie in seinem Produkt nur Heimat drin sein, damit der Genießer bei jedem Schluck das Korn, den Granit, ja sogar (wie Kenner wissen) das mal sanfte mal herbe Klima des Bayerwalds schmeckt – so wie man bei schottischem Whisky unwillkürlich die rauen Highlands vor Augen hat. Hirz will eine exklusiv-

ve Whisky-Schiene fahren mit vollkommen rein geläuteter Maische (wie bei seinem Bier auch) aus Dinkel und Ur-Körnern wie Emmer oder Einkorn (die er bereits in seinem Bier verwendet), am liebsten Bio und angebaut rund um Hauzenberg. Für das Malz für den Single Malt aus den „Ebener Highlands“ will Hirz seine eigene 1-Tonnen-Mälzerei im Apostelbräu wieder anwerfen – fast einmalig in Deutschland und selbst im Mutterland des Whiskys gibt es nur drei Destillieren mit einer eigenen Mälzerei. „Rohstoffe aus der Region autark in der Region verarbeitet – das macht keinen, das ist eine tolle und spannende Geschichte“, schwärmt der frischgebackene Whisky-Brenner Rudi Hirz.

Die Fässer für das Endprodukt sollen natürlich ebenfalls aus der Heimat stammen. Hirz ist da noch in der Findungsphase. Schlussendlich ist die Fasslagerung bzw. der Einsatz der Hölzer eines der bestgehüteten Geheimnisse einer Whiskyherstellung. Die Ausreifung in einem Fass bzw. das Umfüllen während des Reifeprozesses, das Blenden verschiedener Fässer gehören ebenfalls dazu. In seine engere Auswahl nimmt Hirz neben gebrauchten Sherry- (geben einen Vanille-Geschmack ab) oder Bourbonfässern (das sind die klassischen, eher rassistig-rauchigen Geschmacksveredler) auch neue getoastete Maulbeeren-, Akazien- und natürlich auch Eichenfässer. Wer weiß: Am Ende wä-



**Rudi Hirz vor seiner reaktivierten Destille: Er ist der Einzige im Zollbezirk Passau, der Schnaps aus Korn brennen darf. Jetzt braucht er nur noch das richtige Holz für die Fässer, in denen der Kornbrand zu Whisky reifen kann.** Foto: Brandl

re das ein schöner Auftrag für den letzten Fassbinder im Bayerwald, Adolf Lichtenauer aus Röhrnbach? Rudi Hirz lacht: „Na da muss ich erst mal sehen. Aber zum Überlegen wär's!“

Wie der Whisky made in Eben am Ende seiner jahrelangen Reife schmecken wird, da ist keiner mehr gespannt als Rudi Hirz selber. „Ich werde auch einige Fässer als Einzellagerung ansetzen, um die Entwicklung meines Brandes im Einzelnen zu testen und um meine unvergleichbare Linie zu finden“, sagt Hirz.

### Granit gibt Whisky den letzten Schliff

Dieser Whisky wird dann in limitierter Auflage in Fass-Stärke angeboten. Aber nicht in irgendwelchen Fässern: Nichts verbindet man mehr mit Hauzenberg als den dort abgebauten edlen Granit – gerade die rechte Hülle für den edlen Ebener Whisky.

Meint jedenfalls auch Granitexperte Georg Zankl, der spezielle Granitfässer fertigen will, in die Rudi Hirz seinen Whisky abfüllen wird. Ob dies den Geschmack noch verstärkt, bleibt ebenso abzuwarten, wie der Name, den der Whisky einmal tragen wird. Mit seiner „Granitweißen“ hat Rudi Hirz ja schon mal mit dem Stein aus dem Bayerwald gespielt.

Jedenfalls wird die Zukunft mit dem Whisky auch für den Apostelbräu einiges bringen: Es sind bereits Planungen im Gange, die gewerksmäßige Abfindungsbrennerei um eine Verschlussbrennerei und ein separates Fasslager zu erweitern. Mit den baulichen Veränderungen sollen sich die Brauerei und die Destille in ein Informations- und Besucherzentrum verwandeln, das das Thema Bier und Whisky zu einem Heimat-Erlebnis für alle Sinne im „Highland Eben“ werden lässt. Wie gesagt: Es braut sich einiges zusammen – und wie es aussieht echt Gutes!



**Prominente Vorkoster: Den ersten Schluck des ersten Dinkelmaischebrands für den Whisky aus Eben reichte „Destillator“ Rudi Hirz (rechts) den Hauzenberger Stadtregenten Peter Auer, Bürgermeisterin Gudrun Donaubauber und Otto Obermeier (von links). Und das Rathaus-Dreigestirn prophezeit Gutes!**



## SONNENWENDFEST – SV OBERPOLLING

Fr. 19. bis Mo. 22. Juni 2015 – Freitag große „Fire and Ice-Party“

## Sonnwendfest in Oberpolling: da leuchten gleich vier Nächte

### Megaparty, Schafkopfturnier und gemütlicher Festbetrieb

**Oberpolling.** Von Freitag, 19. Juni, bis Montag, 22. Juni, lockt das alljährliche Sonnwendfest des SV Oberpolling wieder Jung und Alt mit einem tollen Programm aufs Sportgelände in Oberpolling. Ab 20 Uhr wird mit richtig Schwung traditionell mit der legendären „Fire&Ice-Festzelt-Party“ in die Freitagnacht gestartet. Für den richtigen Sound und die nötige Partystimmung sorgt DJ Fabulous am Mischpult. Der Eintritt zur Megaparty kostet 4 Euro. Einlass ist ab 16 Jahren.

Am Samstag geht's dann weiter ab 15 Uhr mit Kaffee und Kuchen. Gut gestärkt für den Abend tritt ab 19 Uhr die spitzen Stimmungsband „Silberblitz“ auf und sorgt für Festzeltstimmung.

Traditionell läutet das Schafkopfturnier den Sonntagvormittag in Oberpolling ein. Ab 10 Uhr beginnt das Turnier und lockt mit Geldpreisen von 500 Euro, 250 Euro, 100 Euro und vielen weiteren Sachpreisen.

Für das leibliche Wohl ist natürlich auch wieder bestens gesorgt. Kaffee, Kuchen bis 11.30 Uhr und danach leckere Grillhendl und andere kulinarische Schmankerl. Der Festzeltbetrieb startet ab 17 Uhr dann so richtig durch mit der Showband „Plan

B“. Am Festmontag ab 19.30 Uhr wird zu Hits von „Na und“ gefeiert. Die spannende Schlussziehung der großen Verlosung mit absoluten Toppreisen beginnt an diesem Abend ab 22 Uhr. Der Hauptgewinn ist mit 1 000 Euro dotiert, der 2. Preis ist ein Grundig-LED-Fernseher und der 3. Gewinner erhält einen 200-Euro-Gutschein für das Untergriesbacher Modehaus Heppel. Natürlich kommt beim Oberpollinger Sonnwendfest auch die bayerische Kulinarik nicht zu kurz: Mit Hendl, Würstl, Käse, Döner und auch süßen Leckereien die Besucher verwöhnt. Schieß- und Losstand sorgen für weitere Abwechslung an allen Tagen.



**Wer spuid mit da Oidn? Das traditionelle Schafkopfturnier lockt am Sonntagvormittag wieder Kartenspieler aus der ganzen Region ins Oberpollinger Festzelt.**

**Gardinen**  
FÜRSTENSTEIN  
PEIGERTINGER STR.  
Telefon 0 85 04 - 92 20 93  
Inh.: Petra Regner  
**Creativ**  
\* Gardinen \* Stoffe \* Lamellen \* Plisse  
\* Geschenk- u. Dekoartikel \* großes Kurzwarenortiment  
\* kostenloser Ausmess-Service und Farbberatung vor Ort - Anruf genügt

**Auto Streibl**  
Dreiburgstr. 8 · 94538 Fürstenstein  
Telefon 0 85 04 - 41 08 · reinhold.streibl@vr-web.de  
**macht Ihr Auto fit!**

**SONNEN-APOTHEKE**  
Apothekerin R. Kauzner  
Bahnhofstraße 29  
94538 Fürstenstein  
Tel. 0 85 04 / 88 00  
Fax 0 85 04 / 53 51



**Legendär: die Fire&Ice-Festzelt-Party“ zum Auftakt am Freitag.**

**Hacklberg**  
Die Brauerei Hacklberg  
wünscht gemütliche Stunden  
beim Sonnwendfest!  
www.hacklberg.de

**solar-purag**  
Wärmebildmessungen  
Kennlinienmessungen  
Anlagenreinigung  
Versicherung  
Überwachung  
Reparaturen  
Wartungen  
50, 2 Hz Umbau  
2011 TOP RATING  
Am Schlagerfels 2  
94163 Saldenburg  
Tel.: 08504/957997-0  
E-Mail: info@solar-pur.de  
www.solar-pur.de

**Werner Saller GmbH**  
Rund um Ihren Garten...  
Natursteinmauern & Gabionenwände  
Wir sind Ihr Partner in Sachen Gartengestaltung, Natursteinverkauf, Hausmeisterleistungen, Baggerarbeiten und Transporte. Wir unterstützen Sie mit passenden Geräten, langjähriger Erfahrung und vielseitigen Leistungen!  
www.sw-natursteine.de  
Werner Saller | Bahnhofstr. 11 | D-94538 Fürstenstein | Tel. 085 04 5305 | Fax 085 04 95 54 33