

Allgäuer mit schottischem Blut

Andreas von Bergwelt betreibt in Pfaffenhausen eine der modernsten Whisky-Distillieren in Bayern. Er zaubert in der Bergwelt Brennerei einen Single-Malt, der zahlreiche Kenner begeistert. Kein Wunder: Immerhin stammt ein Vorfahr von ihm aus Schottland.



TEXT & FOTOS Christian Mörken

Whisky und Schottland gehören zusammen wie Allgäu und Käse. Und obwohl Andreas von Bergwelt ein eingefleischter Allgäuer ist, fließt in seinen Adern auch schottisches Blut. Der schottische Ingenieur John Baildon, der im Dienste des preussischen Königshauses stand, ist sein Vorfahr.

Seit November 2017 betreibt Andreas von Bergwelt im Unterallgäuer Pfaffenhausen eine der modernsten Whisky-Destillieren samt Showroom, in dem bis zu 50 Menschen Platz finden für Tastings und Whisky-Seminare. Blickfang ist die über vier Meter hohe Brennanlage mit der ausgeprägten Brennhäube aus Kupfer. 700 Liter Whiskymaische können hier in dreieinhalb Stunden produziert werden. Dafür verwendet der Chef ausschließlich beste Gerstenmalze, die er von bayerischen Spezialmälzereien bezieht. Unter Verwendung der neuesten Brenntechnik, langsamem Brennverfahren nach dem Fadenprinzip und amerikanischer Weißeichenfässer, reift in Pfaffenhausen ein beson-

derer Tropfen heran. Auch beim Wasser geht von Bergwelten keine Kompromisse ein und setzt auf ein Tiefbrunnenwasser aus der Region, das noch von abschmelzenden Gletschern stammt.

„Wichtig ist die extra große Whiskyhaube“, betont der Allgäuer. „Je mehr der Alkoholdampf mit der Kupferoberfläche in Berührung kommt, desto reiner wird der Alkohol.“

So schmeckt schon das hochkonzentrierte Destillat mild und kratzt nicht im Hals. Drei Jahre und einen Tag muss es dann in den Eichenfässern lagern, bis es sich Whisky nennen darf. So lange das Destillat jünger ist, gilt es als „New Make“. Deshalb verkauft Andreas von Bergwelt seine ersten Flaschen unter dem Namen „White Mountain Single Malt“, also ohne den Zusatz „Whisky“.

Unter Whiskykennern stoßen aber bereits diese Destillate auf so große Begeisterung, dass viele „First Fill“-Zertifikate erworben haben. Dafür bekommen sie Flaschen aus der ersten Abfüllung des Whiskys im Jahr 2021. Neben dem Whisky bietet Andreas von Bergwelt auch noch Gin, Williams-Christ-Birnen-Schnaps, Haselnusslikör, Holunder-Balsamico und viele weitere Spezialitäten an. Ein Schankerl: Ab 2019 schult der Maestro zudem Edelbrand-Sommeliers. Sein schottischer Vorfahr wäre sicherlich stolz auf seinen Nachfahren aus den Allgäuer „Lowlands“.

