

Fredy Lengen zahlt gerne Steuern – und will in Schottland in den Himmel kommen

Eine kleine Oberwalliser Whisky-Destillerie hat sich schnell auf dem Markt etabliert. Trotzdem spielt man erst in der Juniorenliga. Die besten Zeiten sollten erst noch kommen. Denn Whisky wird mit dem Alter so richtig gut.

Herold Bieler

«Die Abfüllanlage funktioniert nach dem gleichen Prinzip wie ein WC-Spülkasten», sagt Fredy Lengen mit einem breiten Grinsen. Vor der Anlage stehen Mitte Dezember Olivier Turin, der ehemalige SP-Grossratspräsident und heutige Gemeindepräsident von Collombey-Muraz, Matthias Salzmann, der Briger Präfekt, und Remo Tscherry, das Vorstandsmitglied des nationalen Eringerviehzuchtverbandes. Sie füllen die ersten Flaschen des «Reine des Reines»-Whiskys ab. Immer vier Flaschen gleichzeitig.

Jean Seiler, bemerkte Fredy Lengen, füllt in der Stunde bis zu 300 Flaschen ab. Davon sind Turin und sein Assistent Salzmann sehr weit entfernt. Tscherry ist wegen einer Armverletzung nur Beobachter. Bei den ersten Abfüllungen geht recht viel des kostbaren Gutes neben die Flaschen. Aber bald haben sie es gut im Griff, später auch das Aufkleben der Etiketten.

Bisher bot die Sempione Distillery AG den Whisky «1815 - 13 Sterne» mit Roggen aus Mund und Gerste, den «Sempione» mit Dinkel vom Brigerberg und Gerste an. Der Whisky «Wallisky» entsteht aus rauchigem Gerstenmalz und der Whisky «Swiss Stone Eagle» wird aus normaler Gerste hergestellt. Die beiden letzten Produkte sind reine Single Malt Whiskys. Der «Reine des Reines»-Whisky ist die fünfte Sorte der Sempione Distillery AG.

Während mehreren Jahren wurden dafür zwei Single Malt Whiskys in Rotweinfässern ausgebaut. «Analog zur Tradition der Stechfeste wurden die beiden Whiskys dann in einem Weissweinfass zusammengeführt. In diesem Fass trugen sie den Endkampf aus. Wie in einem Finale kämpften die beiden Whiskys um den Titel der Königin der Königinnen», sagt Lengen mit einem Schmunzeln. Nun ist die Siegerin bekannt. Nach einer gesamthaft fünfjährigen Reifung in Rot- und Weissweinfässern entsprang dem Amigne-Fass die Königin der Königinnen, der neue «Reine des Reines»-Whisky.

Der Whisky «Reine des Reines» ist ein Geburtstagsgeschenk an den Schweizerischen Eringerviehzuchtverbandes (SEZV). Dieser feierte 2020 das 100-jährige Bestehen. Im Jahr 1922, also vor 100 Jahren, wurden die ersten Kuhkämpfe organisiert. Unter anderem widmete die Post dem Jubiläum eine Sonderbriefmarke. Jetzt kommt noch ein Whisky dazu.

Whisky produzieren war in der Schweiz bis 1999 verboten. Im selben Jahr fiel auch das Absinth-Verbot. Es ist deshalb eine in der Schweiz noch wenig bekannte Welt. Die Familie Lengen produziert seit fast einem halben Jahrhundert in der hauseigenen Brennerei Spirituosen und ist seit drei Jahrzehnten im Weinbau



Fredy Lengen (links) gibt Olivier Turin und Remo Tscherry (rechts) Tipps für das Abfüllen des Whiskys.

Bilder: pomona.media

tätig. 2009 wurde der erste Whisky in der eigenen Destillerie hergestellt. Lengen gehört zu den erfahrensten Schweizer Produzenten und zu den ersten. Lengen weiss viel und erzählt noch mehr über seine Whiskys.

Bei Fredy Lengen spürt man die Begeisterung und die Leidenschaft für sein Metier. Dabei entstand die Whisky-Produktion quasi aus der «Not» heraus. Er hatte keine andere Verwendung für die ausgedienten Barriquefässer von bester Qualität, sagt Lengen. Die alten Weinfässer könnten so nachhaltig wiederverwendet werden. 2014 gründete Lengen mit Kollegen die «Sempione Distillery AG». Heute gehört die Firma zu den besten Whisky-Produzenten in der Schweiz. Treibende Kraft ist Fredy Lengen. Er gewann mehrere Preise. 2017 wurde der vierjährige Whisky «1815 - 13 Sterne» gar zum besten Schweizer Whisky des Jahres gekürt. Lengen sieht sich noch lange nicht am Ziel. Dank Lengens bald 15-jähriger Erfahrung erhofft sich die Sempione Distillery AG in Zukunft noch viel mehr.

Vor fünf Jahren gründete die Sempione Distillery AG zusammen mit Freunden aus dem Bündnerland die Swiss Alpine Spirit AG mit Sitz in Scuol. Auch hier mit dem Ziel, hochwertigen Whisky aus den Schweizer Alpen zu produzieren. Gemeinsam mit den Bündnern hat man in diesem November den «Bernina»-Whisky auf den Markt gebracht. Auch hier stand ein Prominenter Pate, diesmal aus dem entgegengesetzten politischen Lager. Es war der scheidende SVP-Bundesrat Ueli Maurer. Whis-



Fredy Lengen produziert seit bald 15 Jahren im Oberwallis Whisky.

ky scheint bei Politikern aus allen politischen Lagern beliebt zu sein.

Ein Whisky muss mindestens drei Jahre und einen Tag im Fass lagern. Der Alkoholgehalt muss mindestens 40 Prozent betragen. Nach oben gibt es hingegen keine Grenze. «Entscheidend beim Whisky ist das Alter. Bei einem Wettbewerb hat man mit einem dreijährigen Whisky keine Chance. Das ist, wie wenn eine Juniorenmannschaft gegen einen Super-League-Klub spielt», erklärt Lengen. Einmal in der Flasche, lohnt sich übrigens eine lange Lagerung laut Lengen im Gegensatz zum Wein nicht mehr. Für das Alter des Whiskys zählen nur die Jahre, in denen er im Eichenfass lagerte. Darum sei es entscheidend für das jun-

ge Unternehmen, dass man jährlich viel mehr produziere als verkaufe, sagt Lengen: «Denn nur so können wir mit der Zeit ältere Whiskys anbieten.»

«Unser Anspruch ist Qualität und nicht Quantität», fügt er an. Das hat seinen Preis. Ein Whisky der Sempione Distillery AG (halber Liter) kostet um die 70 Franken. Preislich, so Lengen, könne man mit der Konkurrenz nie und nimmer mithalten. Allein die Materialkosten (Flasche, Zapfen, Verpackung, Alkoholsteuer) liegen in etwa im Bereich des Preises, in dem Produkte von ausländischen Anbietern in hiesigen Grossmärkten zu kaufen sind. Die Sempione Distillery AG verkauft den grössten Teil ihres Whiskys an Hotels und Restaurants. Lengen stellt erfreut

fest, dass die Zahl der regionalen Kunden zunimmt. Immer mehr zu einem wichtigen Verkaufskanal wird der Online-Bereich. Kaufen kann man den Whisky auch bei Fredy Lengen vor Ort.

Wer mehr als 300 Liter Alkohol produziert, gilt in der Schweiz als gewerbmässiger Alkoholproduzent. Die Sempione Distillery AG gehört zu den grössten Whisky-Herstellern in der Schweiz. Sie produziert im Jahr rund zwei Dutzend Fässer. Dies entspricht etwa 2700 Liter reinem Alkohol oder rund 6500 Liter Whisky mit 42 Volumenprozent. Die Überwachung durch die Eidgenössische Zollverwaltung ist streng geregelt. Sobald die Destillation gemacht ist, fallen Alkoholsteuern an, jährlich fast 80'000 Franken. «Diese Steuern zahlen wir aber gerne, denn je höher die Steuerrechnung ist, desto mehr Whisky ist im Fass noch drin», sagt Lengen. Pro Fass verdunsten während der Lagerung rund zwei bis drei Prozent pro Jahr, in Fachkreisen wird das «Angels' Share» genannt, der Anteil für die Engel. «In Schottland gehen so jährlich acht Millionen Liter durch Verdunstung weg. Da wird es wohl im Himmel am schönsten sein», lacht Lengen.

Für die Produktion werden Roggen aus Mund, Dinkel vom Brigerberg und Gerste verwendet. Vor dem Maischen wird das Malz geschrotet und danach im Maischebottich mit Wasser vermischt und erhitzt. Dabei wird die Stärke durch Enzyme in Malzzucker umgewandelt. Ziel des Prozesses ist es, vergärbaren Zucker zu produzieren und die Aromen des Getreides zu extrahieren.

Der Vorgang der Gärung (Fermentation) ähnelt dem Bierbrauen. Auf die Gärung im Tank folgt die Destillation. «Wir machen vom Schrot über das Gären bis hin zum Destillieren alles selber. Und soweit vorhanden, verwenden wir dazu hochwertige einheimische Produkte», merkt Lengen an. Gleiches gilt für Verpackung und anderes Material, hier arbeitet man mit dem Atelier Manus zusammen.

Zu einem überwiegenden Teil wird das Destillat in gebrauchte Walliser Weinfässer abgefüllt. Dies sei gut für die Qualität und den Geschmack des Whiskys, erklärt Lengen. Ein Fass kann nur einmal für die Whisky-Lagerung verwendet werden. «Die Holzinhaltsstoffe, welche dem Whisky die braune Farbe geben, werden mit einer Lagerung praktisch aufgebraucht.» Die jahrelange Reifung in einem Eichenfass ist für 60 bis 70 Prozent des Geschmacks verantwortlich. Das Eichenholz, die frühere Nutzung des Fasses, der geografische Ort und die Bauart des Lagerhauses, das Mikroklima und die Dauer der Reife, so Lengen, sind wichtige Faktoren.

Die Sempione Distillery AG hat drei Lager, eines davon befindet sich auf dem Simplon. Dies ist zwar mit einem erhöhten Aufwand bezüglich der Transportwege verbunden. Auf dem Simplon wird gemäss Lengen der Whisky gelagert, der länger in den Fässern bleiben soll. Der momentan edelste Tropfen lagert im Felsenkeller in Glis. Ein mittlerweile achtjähriger Whisky. Es soll der erste Zehnjährige werden, just zum 10-Jahr-Firmenjubiläum 2024.