



Impressionen vom Whisky Club Thürnen Besuch bei der **Luchs & Hase Destillerie** (ehem. Käasers Schloss) in Elfingen/Aargau am Samstag 14.10.2023



Ein grosser Teil unseres Whisky Clubs machte sich um 10:00 Uhr von Thürnen aus zu Fuss auf den Weg nach Sissach, um via Gelterkinden und Rheinfelden nach Frick und von dort mit dem 137er Bus nach Bözen zu fahren, ein kleiner Teil kam aus Basel angereist. Unser erstes Ziel war das «GASTHAUS ZUR POST» in Bözen zu einem sehr schönen gemeinsamen Mittagessen um kurz nach 12:00 Uhr, das uns den «guten Boden» für die spätere Spirituosen-Degustation lieferte ...



... ausgedehnte Zeit zum Essen hatten wir nicht, denn unser 137er Bus, der uns später zum benachbarten Elfingen brachte, in dem das *ehemalige* «Käasers Schloss» (Whisky Castle) auf einem kleinen Hügel mitten im Dorf lag, fuhr bereits um 13:49 Uhr ab Bözen, Mitteldorf. Aber wir waren gut in der Zeit und plauderten noch gemütlich an der Bushaltestelle in Bözen ...



... angekommen in Elfingen an der zentralen Dorfhaltestelle Hiltmatt, führte unser Fussweg ca. 5-10 min bergauf zum **LUCHS & HASE Bio-Hof mit Brennerei**. «Luchs & Hase» hiess bis 2023 noch «Käasers Schloss AG». Der Namenswechsel geschah mit der Betriebsübernahme durch die Brüder *Raphael und Michael Käser* von ihrem Vater *Ruedi Käser*, der damals in 2002 auch einer der ersten Whiskybrenner der Schweiz war, nachdem 1999 das Gesetz geändert hatte und in der Schweiz auch Getreide gebrannt werden durfte. - Um 14:00 Uhr kam uns Raphael Käser schon entgegen und empfing uns vor der Brennerei:





Raphael Käser empfing uns sehr freundlich mit einem erfrischenden Aperitif nach unserer Wahl auf Basis eines ihrer selbst produzierten Gins (Produktname «Tschin») ...



... Die Führung startete mit einem Überblick über ihre Destillationsapparaturen, links die älteste Anlage von 2002 (Kolonne), mit der sie auch heute noch viele Produkte destillieren, z.T. auch Whisky. Der Whisky, der einen ausgeprägten Körper und eine ölige Textur aufweisen soll, wird jedoch mit ihrer nach dem Vorbild der schottischen Macallan-Destillerie für sie extra konstruierten *Pot Still Anlage* (Foto oben) destilliert ...

... Während der sehr interessanten Erläuterungen von Raphael Käser zur Geschichte und langen Brenntradition ihrer Destillerie durfte unsere gemütliche Whisky Club Runde verschiedene New Make Spirits «beschnuppern», die erhebliche Unterschiede in ihrem Geruch zeigten. - Anschließend gingen wir über den Hof ...



... hinein in's *Fasslager* der Brennerei (s. roter Pfeil!). Die schwarzen Flecken an den Wänden dieses sehr alten Lagers stammen übrigens vom allbekanntesten Whisky-Pilz *Baudoinia compniacensis*, der dort besonders gerne wächst,

wo sich viel gasförmiger Alkohol in der Luft befindet, was ja durch den «Angel's Share» in Fasslagern stark der Fall ist, und dem Whisky-Pilz reichen 1 ppm Alkohol in der Luft aus ...





... Nach guten Diskussionen und vielen Fragestellungen im Fasslager hatten wir uns dann das Finale verdient: Eine ausgiebige Degustation verschiedenster Spirituosen aus dem Hause «Luchs & Hase» in ihrem schönen «Theater Bistro» mit Terrasse und Shop wurde uns offeriert ...



... Während der Degustation – insbesondere ihrer 4 verschiedenen Standard Range Whiskies – diskutierten wir mit Raphael Käser, der übrigens von Hause aus Winzer ist, auch wieder das Thema «durch Tannine/Gerbstoffe beeinflusster, (zu) würziger Geschmack von Schweizer Whisky». Raphael erklärte uns auch für ihre eigenen Whiskies dieses Phänomen: Da seine Eltern europäische Eichenfässer, in denen vorher z.B. französischer Wein gelagert war, eher als traditionelle Bourbon-Fässer für die Whisky-Reifung eingesetzt haben, kommen diese Gerbstoffe aus dem Eichenholz auch bei ihren aktuellen Whiskies stärker durch, da diese auch noch grösstenteils aus solchen gelagerten Fässern stammen. Dieser Gerbstoff-Einfluss kann sich erst ändern, wenn sie für die Whisky-Reifung andere Fässer verwenden. – Alles in allem für uns ein sehr informativer und hochinteressanter Destillerie-Besuch! Vielen Dank an Raphael Käser und «Luchs & Hase»!

