

Eine Spirituosen-Expertin im Gespräch

## «Den Kater bekommt man kaum von gutem Whisky»

**INTERVIEW** / von Urs Bühler / 20.6.2016, 05:30 Uhr

Julia Nourney gilt als eine der besten Whisky-Kennerinnen im deutschsprachigen Raum. Sie lobt das helvetische Schaffen und zerpflückt Vorurteile gegen Frauen in ihrer Branche.



Die Schweiz zählt zurzeit knapp 40 Whisky-Produzenten. Das Privatmuseum Salim's Whisky Spirit in Illnau-Effretikon muss wohl Platz schaffen. (Bild: Adrian Baer / NZZ)

**Julia Nourney, Whisky, das klingt in vielen Ohren nach Kerlen, Bärten, Bässen. Was haben Sie in dieser Welt zu suchen?**

Ja, was hab ich da zu suchen? Es gibt tatsächlich nicht sehr viele Frauen in diesem Geschäft. Ich machte irgendwann mein Hobby zum Beruf, da ich von der Spirituosenvielfalt begeistert war.



Julia Nourney: Spirituosen-Expertin

### **Mit welchen Vorurteilen sind Sie als Frau unter Whisky-Liebhabern konfrontiert?**

Da ist vor allem das Vorurteil, dass Frauen so etwas Starkes gar nicht vertragen und sich somit gar nicht auskennen könnten bei Spirituosen. Viele Männer haben Angst, dass Frauen ein besseres Näschen, eine bessere Sensorik haben als sie. Darum reden sie Frauen klein. Doch solche Ressentiments sind eher in der älteren Generation verbreitet. In fünfzig Jahren ist das kein Thema mehr.

### **Gibt es einen typisch weiblichen Umgang mit Spirituosen?**

Eben nicht. Es gibt auch keinen typischen Frauen-Whisky oder -Cognac, obwohl uns das oft unterstellt wird.

### **Wozu braucht es denn einen jährlichen «International Women of Whisky Day»?**

Er weist darauf hin, dass es inzwischen recht viele Whisky-Liebhaberinnen gibt, und die sind bestimmt sehr interessant für die Industrie.

### **Sie beobachten die Spirituosenbranche seit über zwanzig Jahren professionell. Wohin bewegt sie sich?**

Sie geht weg von klassischen Einteilungen, es gibt eine immer grössere Diversifizierung. Das begann schon, als japanische Whiskys aufkamen oder schwedische. Und dahin bewegen sich jetzt auch die Schweizer, Deutschen, Italiener, Iren und so weiter. Es geht, wie bei vielen Spirituosen, vor allem um Regionalität und das Handwerkliche in Kleinbrennereien. Mich freut auch sehr, dass regionaltypischer Obstbrand wieder im Kommen ist.

## **Es gibt keinen typischen Frauen-Whisky oder -Cognac, obwohl uns das oft unterstellt wird.**

**Solche Schnäpse sind es doch, die man mit den Alpenländern verbindet. Ist es sinnvoll, dass Schweizer Brennereien sich nun auch mit Whisky profilieren wollen, der anderswo viel mehr Tradition hat?**

Ihnen blieb gar nichts anderes übrig. Als 1999 das Destillieren von mehligen Stoffen freigegeben und die Importzölle angepasst wurden, so dass Spirituosen aus aller Welt in der Schweiz günstiger wurden, fand ein dramatischer Niedergang der heimischen Obstbrände statt. Viele Produzenten konnten ihr Heil nur finden, indem sie etwas machten, was dem einheimischen Geschmack entsprach. Was lag also näher, als selbst Whisky zu brennen, wenn alle Welt Whisky trinkt?

**Und, was kam dabei heraus?**

Die Schweizer haben das sehr clever gemacht: Sie holten sich professionelle Hilfe, indem fast alle zuerst mit Brauereien zusammenarbeiteten. Die haben das Know-how in Getreideverarbeitung, übernahmen also das Maischen und Vergären, die Destillateure den Rest samt Reifung. Wie erfolgreich diese Joint Ventures waren, kann man heute noch sehr gut bei Marken der Rugen-Distillery, von Säntis-Malt oder bei Johnett von Etter sehen. Solche Kooperationen gab es natürlich auch in Österreich und Deutschland, aber deutlich seltener.

**Was bringt es denn dem Kunden, wenn es Schweizer Whisky gibt?**

Jede Art von Whisky hat ihre Eigenheiten und also ihre Daseinsberechtigung. Das Regionale bringt eine Vielfalt an Aromen. Das hat mit der eingesetzten Technik zu tun, aber auch mit dem Klima, das die Reifung beeinflusst, und ganz wesentlich mit der Wahl der Fässer: In der Schweiz werden grossteils heimische Weinfässer eingesetzt, das Ergebnis schmeckt deshalb ganz anders, als wenn im Sherry- oder Ex-Bourbon-Fass angebaut wird wie so häufig in Schottland. Mir persönlich wäre es aber

auch wichtig, dass die Schweiz ihre Obstbrandkultur wiederentdeckt. Ich stehe einfach auf das Zeug. Deshalb freut es mich auch, dass einige Obstbrenner nun Barkeeper ins Boot holen, damit diese ihnen Drinks mit ihren Bränden entwickeln. Auch wenn die Konsumenten zurzeit wohl eher Whisky und Gin bevorzugen.

**Auch Gin wird immer mehr hier gefertigt.**

Ja. Nächstes Jahr wird vielleicht wieder eine andere Sau durchs Dorf getrieben. Bin schon gespannt, was das dann ist.

**Was fehlt den Schweizer Whiskys zur Qualität der Top-Single-Malts?**

Die Schweizer produzieren jetzt schon weitestgehend Topqualitäten. Die Ergebnisse können aus erwähnten Gründen unmöglich gleich schmecken wie schottische oder amerikanische Whiskys. Darum mag ich diese Vergleiche nicht.

## **Ich unterscheide zwischen Wirkungs- und Bildungstrinken**

**Am 23. Juni referieren Sie in Zürich über Schweizer Whisky. Wie viele verschiedene gibt es inzwischen insgesamt hierzulande, auch im Vergleich zu Nachbarländern?**

Die Schweiz zählt zurzeit knapp 40 Produzenten. Gesezt den Fall, dass jeder 4 oder 5 verschiedene Whiskys herstellt, kommt da eine Menge zusammen. In Österreich sind es ein paar Hersteller mehr, in Deutschland deutlich mehr, was auch daran liegt, dass es dort wesentlich mehr Kleinbrennrechte gibt.

**In Zürich und anderswo ist auch die Cocktailkultur wieder stark im Kommen. Begrüssen Sie das, oder trinken Sie die Ausgangsprodukte lieber unverfälscht?**

Ich finde Cocktails grossartig. Das ist unakademisches Trinken! Es geht um Spass, Unterhaltung, das ist sehr wichtig. Wird Whisky pur getrunken, geht es meist um Aromen, den Nachklang, die Fassnoten. Ich unterscheide da gern zwischen Bildungs- und Wirkungstrinken.

**Welche Wirkung denn? Vernebelte Sinne?**

Nein, Cocktailkultur ist ja meist in einen gesellschaftlichen Anlass an einem Tresen eingebettet, ich stehe an der Bar. Whisky kann ich auch gut

zu Hause im Kämmerchen trinken: Das ist dann mehr eine Konversation mit dem Produkt, weniger mit dem Barkeeper und anderen Gästen.

**Mit dem fabelhaften Gran Classico hat der kleine Berner Familienbetrieb Matter-Luginbühl eine Anhängerschaft bis nach Übersee erobert. Gibt es hierzulande ein anderes Produkt, das ähnliches Potenzial hat?**

Schweizer Kirschbrand hat ja weltweit schon lange Karriere gemacht und sich seither qualitativ auch noch wesentlich verbessert. Ich hoffe sehr, dass er seine Reputation wieder zurückerhält. Auch Schweizer Absinth ist als Klassiker nicht mehr wegzudenken, und der Appenzeller Kräuterbitter ist im Digestif-Bereich eine grosse Nummer. Einige Whisky-Hersteller sind zudem auf dem Weg zu internationalem Erfolg: So hat sich der Säntis-Malt in Taiwan schon einen riesigen Markt erobert. Auch Xellent-Gin und -Wodka von Diwisa habe ich schon in vielen Ländern gesehen. Schweizer Produkte spielen also in der ersten Liga.

**Haben Sie noch einen Tipp gegen Kater?**

Im Nachhinein kann man da herzlich wenig tun, da muss man schon vorbeugen, also während des Alkoholkonsums viel Wasser trinken. So hält man nicht nur fast unbegrenzt durch, es gibt kein grosses Miau am nächsten Morgen. Den Kater bekommt man ohnehin kaum, wenn man guten Whisky, Cognac oder Obstbrand trinkt. Wer allerdings Spirituosen, Wein und Bier mischt, braucht sich nicht über Kopfschmerzen zu wundern. Auf jeden Fall ganz vorsichtig sein sollte man bei Gezuckertem, auch wenn es beliebt ist. Liköre oder Gin mit gesüssten Tonics sind solche Kandidaten, da muss man höllisch aufpassen.

**Zürcher Anlass zum Schweizer Whisky**

Das vor bald 20 Jahren zur Förderung des heimischen Schaffens gegründete Schweizer Schnaps-Forum widmet dem hiesigen Single Malt und seinem Aufschwung einen Anlass in Zürich: Am Donnerstag, 23. Juni, präsentiert es von 16 bis 21 Uhr im Zunfthaus zur Saffran Erzeugnisse von 20 Schweizer Whisky-Herstellern, wobei man auch beim Erarbeiten eines Aromaprofils mitwirken kann. Für ein Referat über Destillate aus dem Alpenraum reist Julia Nourney an, eine in Deutschland lebende Spirituosen-Expertin mit Schweizer Pass.  
Anmeldung: [info@mettlervaterlaus.ch](mailto:info@mettlervaterlaus.ch).

Sake ist in.

## Merken Sie sich «Ginjo»

von Philipp Meier / 16.4.2016, 07:30

Sake erobert die Spitzengastronomie und erfreut sich als trendiges Lifestyle-Getränk wachsender Beliebtheit.



Kommentare für diese Seite wurden deaktiviert.



3 Kommentare

NZZ

Anmelden

Empfehlen

Teilen

Nach Besten sortieren



**Hans Hegetschweiler** • vor 5 Monaten

Nicht gerade das Paradebeispiel eines gesunden Berufes

Teilen



**Julia Nourney** → Hans Hegetschweiler • vor 4 Monaten

Wenn man mit Alkohol verantwortungsvoll umgeht, regelmäßig Pausen einlegt und sich des Suchtpotentials bewusst wird, ist dieser Beruf, der sich mit Genuß auseinander setzt, sicherlich gesünder und erfüllender als viele andere.

Ansich gehe ich davon aus, daß jeder Beruf, der mit viel Enthusiasmus und Herzblut ausgeübt wird, der Gesundheit und dem Wohlbefinden zuträglich ist. Zumindest bin ich nicht Burn-out-gefährdet und meiner Leber geht es auch sehr gut.

Teilen



**thomi** → Hans Hegetschweiler • vor 4 Monaten

Dann müssen Sie aber auch definieren, was denn ein gesunder Beruf ist. Büroarbeit? Viel zu viel sitzen. Bau? Gefährlich.

Landwirtschaft? Gefährlich. Es findet sich wohl überall etwas, was Risiken mit sich bringt. Spirituosen verkosten ist da relativ harmlos, weil man ja verkostet und nicht trinkt. Und es ist definitiv spannend, weil man immer mal wieder was Neues entdeckt.

Teilen

Abonnieren

Disqus deiner Seite hinzufügen Disqus hinzufügen Hinzufügen

Datenschutz



## Das könnte Sie auch interessieren



Türkischer Aussenminister zur EU

### «Leg dich nicht mit einer Schlange ins Bett»

**INTERVIEW** / von Marco Kauffmann Bossart, Inga Rogg, Ankara / 3.11.2016

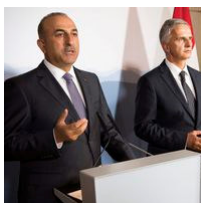
Mevlüt Cavusoglu verlangt von der EU nachdrücklich die Aufhebung der Visumspflicht. Amerika bezichtigt er der Doppelbödigkeit. Lob zollt der türkische Aussenminister indes Bundeskanzlerin Merkel.



### Geldumlauf harmonisieren

ANZEIGE

Harmonisierung Zahlungsverkehr – was versteckt sich hinter dem Begriff?



Besuch des türkischen Aussenministers

### Versteinerte Miene zum bösen Spiel

von Jan Flückiger / vor 23 Stunden

Die Differenzen in vielen Themen zwischen der Schweiz und der Türkei sind gross. Aussenminister Didier Burkhalter setzt auf Dialog. Das ist nicht ganz ohne Gefahr.

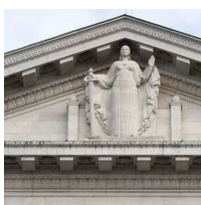


Kampf um Mosul

### IS-Chef Baghdadi droht der Türkei

von Inga Rogg, Istanbul / vor 18 Stunden

Es wird eng für die Extremisten des Islamischen Staats in ihrer irakischen Hauptstadt Mosul. Erstmals meldet sich der «Kalif» zu Wort und spricht wüste Drohungen aus.

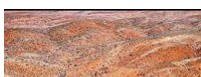


Bundesgericht

### Schwerkrimineller Ausländer wird nicht ausgeschafft

von Katharina Fontana / 2.11.2016

Ein wegen massiver Gewaltdelikte zu einer langjährigen Freiheitsstrafe verurteilter Serbe darf in der Schweiz bleiben. Das Bundesgericht weicht damit von seiner Praxis ab. Es handle sich um einen Ausnahmefall.



Historischer Fund in Australien

### Reim Pinkeln Geschichte geschrieben

---

**Service** / Newsletter / Facebook / Twitter / Xing / Google+ / Instagram / RSS-Feeds / Apps / Kontakt & Feedback / Häufige Fragen / Leserbriefe / Impressum / Netiquette / AGB & Datenschutz / Wetter

---

**Abonnement** / Alle Angebote / Zeitungen / Magazine / E-Paper / Mein Abo verwalten

---

**Marktplätze** / Jobs / Immobilien / Traueranzeigen

---

**NZZ Welt** / Shop / Reisen / Wein / Archiv / Format / Libro

---

**Zeitungen, Magazine und Portale** / Neue Zürcher Zeitung / NZZ am Sonntag / NZZ Folio / NZZ Campus / Frame / NZZ Selekt / NZZ Geschichte / NZZ am Sonntag Stil / NZZ Z / NZZ Bellevue / NZZ Bücher am Sonntag / NZZ Residence / NZZ Fokus / NZZ Executive / NZZ Domizil / NZZ Chronik / NZZ.at

---

**NZZ Mediengruppe** / Unternehmen / Offene Stellen / Medienmitteilungen / LZ Medien / Tagblatt Medien / TV und Radio / NZZ Film / NZZ Podium / NZZ Podium Berlin

---

**Werbung** / Mediadaten / Inserieren / Zeitungen / audienzz / Rubrikenmärkte / Kontakt

---

**Weitere Angebote** / Abnehmprogramm eBalance / Handelsregister- u. Wirtschaftsinformationen Schweiz / Handelsregister- u. Wirtschaftsinformationen Deutschland / Swiss Economic Forum / Swiss Innovation Forum / Swiss Energy and Climate Summit / Family Business Award / Swiss International Finance Forum / X-Days / Real Estate Days / CEO Dinner / Gender 50/50 / Architonic / Bauprojektinformationen Schweiz / Zurich Film Festival

---

**Kooperations-Angebote** / Parfüm / Rattan / Mondovino

---