

TREFFPUNKT BUNKER CITY

JULI 2020

VON STEFAN BÜGLER



Bunker City ist ein eher ungewöhnlicher Treffpunkt für einen Destillierbesuch. Ebenso das Verkehrsmittel du jour: eine Regionalbahn von Frankfurt über Aschaffenburg nach Kleinheubach am Main.

Von der Zugführerin beim Aussteigen persönlich verabschiedet, nehme ich die rund drei Kilo-

meter Fußweg in Angriff. Vorbei an Häusern und Vorgärten, die natürlich alle so deutsch und so wenig schottisch aussehen. Das ändert sich auf dem Waldweg: die Hügel und Wälder verbreiten einen Hauch von Speyside zusammen mit der Brennerei, die zwischen den Bäumen auftaucht: Welcome to St. Kilian in der „Mainside“.

An der Tür begrüßt mich Mario Rudolf, der Master Distiller von St. Kilian, mit den Worten: „Wir fangen heute am Schluss an.“ So springen wir gleich ins Auto und fahren zum ehemaligen Munitionslager Hainhaus mit 120 Bunkern und bestem Blick auf den Odenwald. Da die Lagerkapazitäten in der Brennerei erschöpft sind, hat

St. Kilian hier einige Bunker für die Fasslagerung angemietet. „Diese Location ist echt abgefahren. Ich hätte nicht gedacht, dass ich hier mal Whisky reifen lasse. Wir haben uns bewusst für bewaldete Bunker entschieden, denn Natur und Gebäude ergänzen sich bestens und schaffen ein Mikroklima für perfekte Lagerbedingungen“, sagt Mario.



© Stefan Bügler

Bei St. Kilian seit:

Lieblingsplatz:

Lieblingsabfüllung:

MEET MARIO RUDOLF, Master Distiller

März 2015

Die St. Kilian Produktion, aber Bunker City ist einfach abgefahren St. Kilian Signature Edition FOUR – Sherry und Peat sind eine geile Kombination und in Deutschland so produziert bisher einmalig – zwischenzeitlich gab es für den FOUR einige Goldmedaillen.



Bunker City ist mysteriös und gleichzeitig mystisch. Der Eindruck verstärkt sich als wir in den Wald hinein fahren und plötzlich anhalten. Eine Distel wächst vor diesem Bunker, ein subtiler Hinweis, dass hier das flüssige Gold von St. Kilian lagert? Eine Art „Fort Knox-Gefühl“ keimt in mir auf und verstärkt sich als sich die Tür öffnet und Licht ins Innere flutet. In diesem Umfeld wirken die Fässer wie ein Geschenk aus einer längst vergangenen Zeit. Letztendlich sind

sie Zeitgeschichte, die in flüssiger Form in Eiche lagert. Im Fall von St. Kilian wird diese Geschichte seit der Produktionsaufnahme am St. Patrick's Day 2016 geschrieben. Diese ist bei rund 206 lagernden Fassarten – z. B. Bourbonfässer mit unterschiedlicher Destillerieherkunft und Erst- oder Zweitbelegung werden jeweils als eine Fassart gezählt – mannigfaltig. Um zwei besondere Fässer zu verkosten, hat Mario neben Inhaber Andi Thümmeler auch sein Vertriebsteam geladen, welches sofort mit der Taschenlampe nach den ausgewählten Fässern sucht.

Zunächst testen wir ein 190 Liter American Oak Ex(-Melasse)-Rumfass aus Puerto Rico, das mit der milden (ungetorften) Rezeptur belegt ist. Nach rund zwei Jahren im Bunker hat das Fass den Rohbrand schon fast vollständig umgewandelt und besticht mit einer samtig, fruchtigen und dezent eingebundenen Rumnote. Andi und Mario steht die Freude darüber im Gesicht und das völlig zu Recht. Wenn der erstmal älter ist ...!





© Stefan Bügler

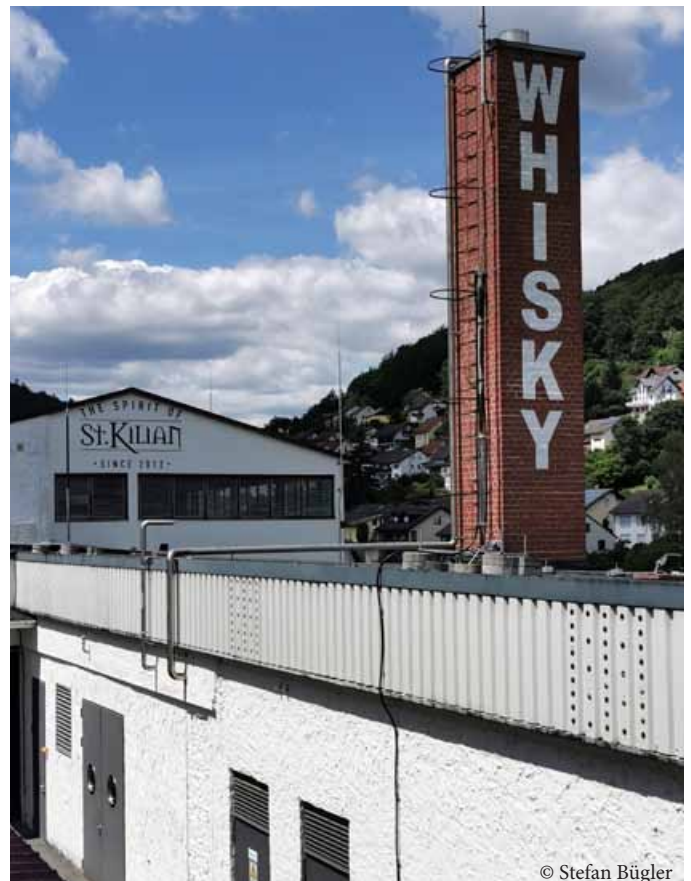
Die zweite Probe kommt aus einem schon recht stark ausgekohlten und damit aktivierten Virgin Oak American Standard Barrel (190l) mit Char Level 3. Es wurde zunächst für ein halbes Jahr mit Bachus/Scheurebe Süßwein aus Deutschland belegt und danach vor rund zwei Jahren mit St. Kilians ungetorfem Rohbrand. Kracherpotenzial! Spontan fühle ich mich an Rivessaltes Abfüllungen von Bruichladdich erinnert. Ich bin sehr gespannt, wie sie sich die verkosteten Fässer entwickeln werden.

Mit dem Spirit der erfolgreichen Verkostung bläst St. Kilian-Gründer, Inhaber und Whiskyenthusiast Andi Thümmeler zum Aufbruch und Mittagessen in der Fachwerkstadt Miltenberg. Schnell wird seine tiefe Verwurzelung mit diesem Teil Unterfrankens deutlich – es ist seine Heimat.

Er fühlt eine große Symbiose zwischen Brennerei und Umland und tut sehr viel für lokale Geschäfts- und Nachbarschaftsbeziehungen. In Schottland heißt es: stirbt die Destillerie, dann stirbt das Dorf. In Rüdenau, einem Dorf mit 760 Einwohnern, starb die Textilfabrik. Durch Zufälle und Geschichten, die nur der Whisky schreibt, trat St. Kilian an diese Stelle.

Die finale Entscheidung zum Kauf der leerstehenden Gebäude und dem Bau der Brennerei fiel im Jahr 2011 innerhalb von Stunden bei Sonnenaufgang eines Novembertages am Lagerfeuer in Rüdenau, nach einem Whisky tasting. Beteiligt waren Andi (zu dieser Zeit hauptberuflich Investmentbanker) und sein Whiskyfreund David Hynes, dem langjährigen Master Distil-

ler und Geschäftsführer von Cooley's in Irland. Die Entscheidung war durchaus kostspielig: rund 15 Millionen Euro beträgt das Investment bisher für über vier Jahre Planungs- und Bauzeit sowie vier Jahre Whiskyproduktion. Würde er heute einen Businessplan finanzieren, der die Eckpunkte von St. Kilian enthält? Das „Ja“ kommt ehrlich und ohne Zögern. *„Wobei St. Kilian für mich mit allen Facetten eine „once in a lifetime opportunity“ ist und bleibt. Es ist ein hartes Stück Arbeit und natürlich haben wir einen Geschäftsplan, klare Ziele und einen Qualitätsanspruch, denen sich jeder im Unternehmen verpflichtet fühlt. Alle sind mit Herzblut dabei. Aber das ist ohnehin die Voraussetzung um erfolgreich zu sein. Wir konnten 2019 rund 10 000 Besucher begrüßen und wollen diese Zahl in den nächsten Jahren vervielfachen. Wir haben einerseits viel Geld in die Produktionstechnik und die Fässer investiert, andererseits zieht dies die Notwendigkeit von umfangreicher Unternehmenskommunikation nach sich. In Deutschland ist eine solche Whisky-Brennerei nach schottischem Vorbild einzigartig. Wir liegen zwar idyllisch im Odenwald, aber trotzdem nah an der Frankfurter Metropolregion,*



© Stefan Bügler



© Stefan Bügler

**Hatte die St. Kilian Idee:
Lieblingsplatz:**

Lieblingsabfüllung:

MEET ANDI THÜMMLER, Gründer und Inhaber

November 2011 zur Morgenröte am Lagerfeuer mit David Hynes
St. Kilian World Whisky Lounge – alle Wege führen hier nach
Rüdenau

St. Kilian Signature Edition ONE – was soll ich da noch sagen? Unser
Erstgeborener Small Batch Whisky mit großem Aromenspektrum.

die ein großes Besucherpotenzial bietet. Unseren Gästen möchten wir bei St. Kilian ein unvergessliches und möglichst tiefes Whiskyerlebnis bieten. Also war es mir wichtig, dass wir einen Rahmen schaffen, in dem sich jeder Besucher bei uns maximal wohlfühlt, egal ob es sich um zufällige Gäste, Whiskynovizen, Enthusiasten und/ oder Fassbesitzer, Eventgäste oder Tagungsbesucher handelt. An alles ist gedacht und unter einem Dach sehr großzügig und angenehm gestaltet. Von bequemen Sitzmöbeln, einem Kicker und nicht zuletzt einer sehr gut bestückten Whiskylounge und einem Shop,

der keinen Wunsch offen lässt“, fasst Andi seine Vision von St. Kilian zusammen, „die am Ortseingang von Rüdenau real existiert und gelebt wird.“

Frei nach „Local Hero“ erscheint mir Andi als die lebendige Kombination der beiden wichtigsten Protagonisten dieses Kultfilms: zum einen vom geschäftstüchtigen Einkäufer MacIntyre – der in Schottland seine Wurzeln und sein Herz entdeckt – und zum anderen von seinem Boss Mr. Happer, der seinem Herzen folgt und seine Vision konsequent umsetzt.



© Stefan Bügler

Jetzt wird die Vision auch für mich real. Zurück am Ortseingang von Rüdenau deuten auf die größte deutsche Whisky-Brennerei von außen eine kleine Fasspyramide, der „Whisky“-Schornstein und Malzsilos hin. Letztere wurden kürzlich um ein drittes erweitert zur sortenreinen Zwischenlagerung von getorfem Malz, welches mangels deutscher Alternativen von den Glenesk Maltings aus Schottland bezogen wird.

Der erste Blick in das Erdgeschoss der Produktion lässt Erwartungen aufkommen, die auch auf den zweiten Blick nicht enttäuscht werden. Hier wurde nicht gespart, was die Produktionsmittel betrifft und bestätigt die Einstellung von Andi Thümmler: „*Qualität durch Qualität.*“

Während in neuen Brennereien in Schottland nun häufig CTS Process Mühlen stehen, die natürlich keinesfalls die Robustheit von Porteus oder Bobby Mills aufweisen, steht hier Qualitätskraftarbeit aus der Schweiz von Bühler, die sich im Braugewerbe bewährt hat. Mario Rudolf kennt sich dort bestens aus, ist Diplom-Brau-

meister, hat Brauen und Mälzen bei der Brauerei Schmucker im Odenwald gelernt und zuvor eine Schreinerlehre absolviert. So ist es nicht verwunderlich, dass seine breite Erfahrung bei St. Kilian komplett verbaut ist.



© Stefan Bügler

Schon die Tatsache, dass wir uns im Bereich des Lower Tun Rooms aufhalten können, der in Schottland bei Holzwashbacks wegen der CO₂-Abgase nicht begehbar ist, zeigt den Vorsprung durch Technik: das CO₂ wird komplett durch Rohre nach draußen abgeleitet. Es ist die Spitze des Eisbergs. Hier trifft deutsche Brauerei- und Brennerei High-Tech (Rohrleitungsbau, Messinstrumente, Sicherheitstechnik) auf eine schottische Anlage (Mashtun, Washbacks, Pot Stills). Eine Kombination, die sich sehen lassen kann und mit der Mario Rudolf höchst zufrieden ist: *„Es war für mich schon eine einmalige Chance, hier seit dem Planungsstadium dabei zu sein und die Anlage, sämtliche Gebäudeteile sowie die Besucherräume mit zu gestalten und aufzubauen. Hier steckt sehr viel Herzblut drin – von uns allen – gepaart mit dem Mut von Andi, das Geld für eine bisher einzigartige Brennerei in Deutschland in die Hand zu nehmen.“*

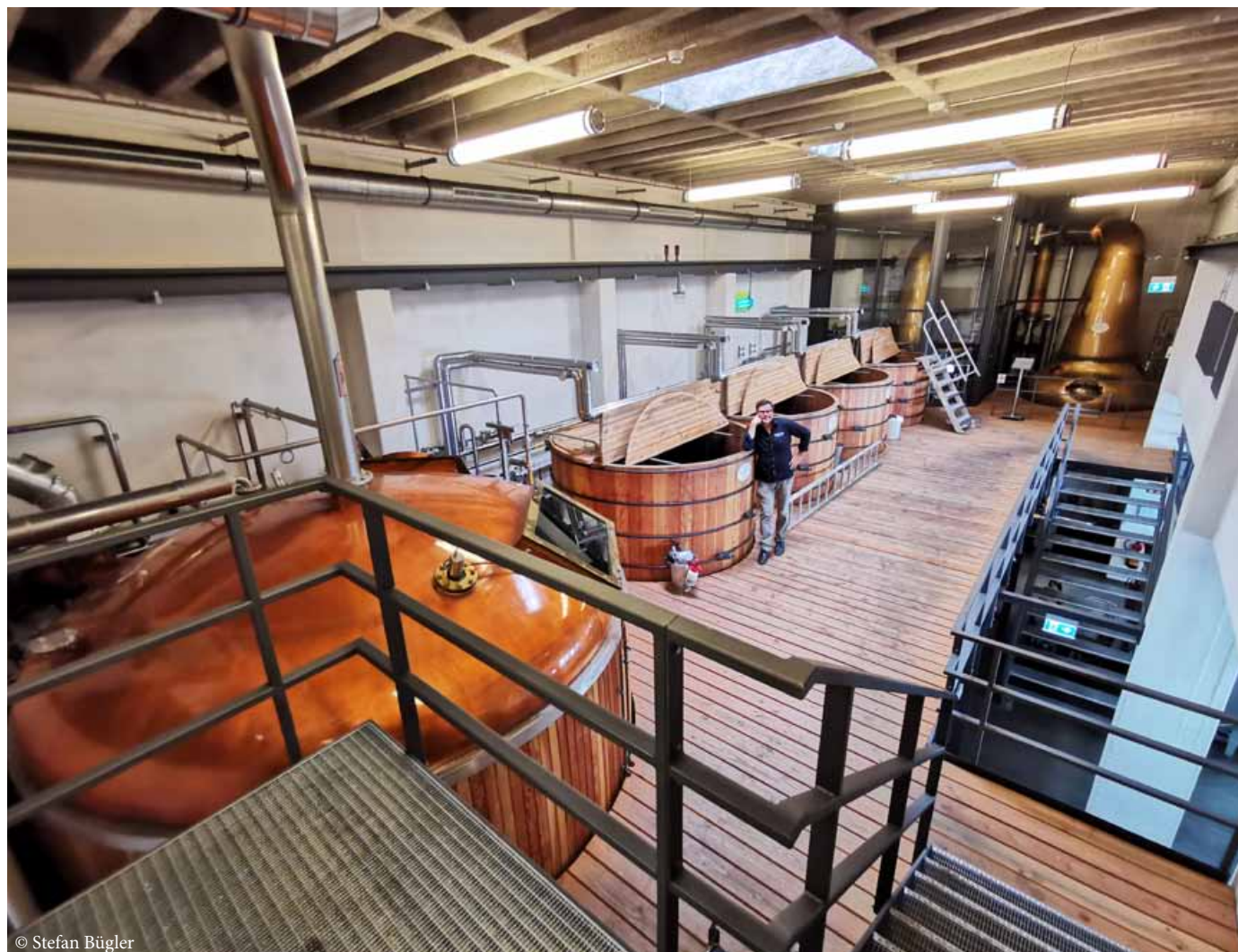
In der Tat merkt man das in jedem Winkel von



© Stefan Bügler

St. Kilian. Vergleiche zu Deanston, halten nur in Bezug auf eine Textilfabrik als vorheriger Nutzer stand und die Anpassung des Equipments an die gegebenen Räumlichkeiten.

Letzteres hat sich vor allem auf die Form und Features der gedrunenen Brennblasen ausgewirkt, die trotzdem einen weichen Rohbrand-Charakter erzielen sollen. Der Grundaufbau erinnert eher an die Glengyle Distillery in Campbeltown.



© Stefan Bügler



© Stefan Bügler

MEET OLLI FINK, Brand Ambassador

Februar 2019

Bei St. Kilian seit:
Lieblingsplatz:

Die Washbacks aus Oregon Pine, denn ich mag Holz sehr und stelle selbst Möbelstücke aus Paletten und Fassdauben her.

Lieblingsabfüllung:

St. Kilian Ex-Faust Eisbock – 4 Gründe: 1. French Oak, 2. Vorbelegung mit Rémy Martin Cognac, 3. genialer Eisbock, 4. leicht torfiger St. Kilian

Gleich hinter der Mashtun (Läuterbottich) treffe ich Olli Fink, Brand Ambassador für Deutschlands Norden. Olli selbst ist „Nordisch by Nature“, sehr unaufgeregt aber voll des St. Kilian-Feuers, nebst Tatoo auf dem Unterarm. Ihm haben es die Washbacks aus Oregon Pine besonders angetan: „Ich mag Holz. Einerseits als wichtige Geschmackskomponente für das „Bier“, welches wir als Ausgangsprodukt für die Destillation

brauen. Andererseits stelle ich auch Holzmöbel her. Hinzu kommt der in der Whiskyindustrie ungewöhnliche Ansatz, mit Kühlplatten die Gärtemperatur zu kontrollieren. Ein Produktionsdetail das zeigt, dass bei St. Kilian alles konsequent durchdacht ist. Ich bin schon einige Jahre in der Whiskyindustrie und finde die umfassende Qualitätsphilosophie bei St. Kilian sehr überzeugend und die Ergebnisse spannend.“



© Stefan Bügler



© Stefan Bügler



© Stefan Bügler

Das von Olli angesprochene „Bier“ ist für Mario der qualitative Startpunkt für ein gutes Destillat. *„Es hilft nicht, wenn man versucht nur die Maische zu destillieren. Bekommst Du die Gärung (und damit das „Bier“) nicht hin, kannst Du destillieren wie Du willst, es kommt kein guter Malzbrand raus“*, sagt er und wendet sich den Brennblasen zu, die wie die zwei Königskinder zwar nebeneinander stehen, aber doch Galaxien entfernt. Die Spirit Still ist in einem Glaskäfig gefangen, denn St. Kilian ist eine Verschlussbrennerei. Hier wacht der Zoll über jedes Tröpfchen hochprozen-

tigen Alkohols, das produziert wird. Damit der Brand auch möglichst weich wird, ist im Hals der Spirit Still ein seltener Reflux Condenser eingebaut – eine Rohrwendel (Bild s.u.), die gezielt mit Kühlwasser beschickt wird, um den Rückfluss in die Brennblase zur nochmaligen Destillation exakt zu steuern. Dank Messtechnik geschieht dies via Computer, während Mario den Spirit Safe hinter Glas nur mit manueller „Fernbedienung“ betreibt. Für die Geschmacksprobe kann er jedoch New Make zapfen, der natürlich über einen Zähler geht. Der Zoll grüßt herzlich.



© St. Kilian Distillers

**MEET THORSTEN
MANUS, Head Of Sales**

Bei St. Kilian seit:
August 2019

Lieblingsplatz:
Die Lagerhäuser – dort reift, was ich unseren Fans zukünftig anbiete

Lieblingsabfüllung:
St. Kilian Signature Edition FIVE – der ungetorfte Batch aus 5 Virgin Oak Casks versetzt mich durch die Holzaromen sofort ins Lagerhaus.

Der New Make Spirit kommt etwa mit 69% aus der Destillation mit dem Industriestandard 63,5% vol. Alc. nur in die besten Fässer gefüllt, allerdings nicht mehr unter der Aufsicht des Zolls. Den gereiften Whisky zukünftig zu verkaufen, darauf freut sich Vertriebsleiter Thorsten Manus. Geprägt von der Liebe zu Schottland, Erfahrungen bei einem deutschen unabhängigen Abfüller, einem eigenen Whiskyladen und eigenen Dudelsack Künsten, scheint er die Mizunara-Fässer im Lagerhaus sowie die



© Stefan Bügler



© Stefan Bügler

Vertriebsaufgabe mit Leichtigkeit zu schultern. „Die Vielfalt ist einzigartig bei St. Kilian. So richtig können wir noch von keiner Standardabfüllung reden, sind in der Identitätsfindung wie ein Kind, das sich ausprobiert. Manche Sachen klappen besser als andere, aber wir stehen immer voll hinter den Abfüllungen die wir rausbringen. Den Fehler, sie mit einem 12yo Scotch Single Malt zu vergleichen, darf man jedoch nicht machen. Aber vor der Reihe neuer schottischer Brennereien brauchen wir uns in puncto Geschmack und Qualität keinesfalls verstecken. Ganz im Gegenteil. Davon haben sich viele Leute schon sehr früh überzeugt und sind zu Eignern von 30l-Fässern mit unterschiedlicher Vorbelegung geworden, wahlweise mit un- oder getorfem New Make. Die Besitzer besuchen uns sehr regelmäßig“, sagt Thorsten.



© Stefan Bügler

Im Lagerhaus gibt es umgehend den Beweis: einen Schluck ungetorften Spirit frisch aus dem Mizunara-Fass. Nach etwa 10 Monaten weist dieser schon eine erstaunliche Reife auf. Der New Make-Charakter ist gelben Früchten mit einer leichten Holznote gewichen – eine Aussicht auf ein spannendes Ergebnis in kommenden Jahren. Nach weiteren Fassproben finden wir uns zum großen Finale: einem tieferen Screening einiger Cask Samples – im Besucher- und Shopbereich wieder. „Horizontenerweiterung“, bemerkt Olli trocken – wer aus Schleswig-Holstein kommt, der kennt sich mit Horizonten aus. Natürlich behält er recht.

Die Aufzeichnungen von Mario sind umfassend in Bezug auf die Destillation und die Herkunft der Fässer. Sehr früh hat er sich in die Materie eingearbeitet und verfügt mittlerweile durch direkte Besuche über sehr viele eigene Kontakte für den Fassbezug. Das zahlt sich für das reifende Produkt mehr als aus. Heute schmecken

natürlich manche Samples reifer als andere, aber alle haben sie eine weiß-gelb fruchtige Kraft und eine Qualität, dass sich für mich kaum die Frage des „ob“, sondern vor allem des „wann“ hinsichtlich der Abfüllung stellt. Die Qualitätsvision „Whisky made in Germany“ von Andi Thümmeler ist schon sehr real greifbar.



© Stefan Bügler



Das Licht der Abendsonne berührt nur noch wenige Baumwipfel des Tals. Klare Anzeichen für das Ende eines sehr ereignisreichen Tages.

Mit St. Kilian habe ich eine deutsche Whisky-Brennerei kennengelernt, die durch Andi's Investment technisch das Beste vereint, was Schottland und Deutschland zu bieten haben. Mario's Team produziert daraus einen qualitativ hochwertigen Rohbrand, der nur in die besten Fässer gefüllt wird. Die „Mainside“ bietet mikroklimatisch sehr gute Bedingungen für die Reifung des Whiskys. Die Abfüllungen des gelagerten Rohbrands „Spirit of St. Kilian“ und die derzeitige „Signature“-Reihe mit unterschiedlichen Fassarten sowie in der Brennerei erhältliche Single Casks zeigen klar das Potenzial von St. Kilian. Für Thorsten ist es sicher der „Job of a lifetime“, diesen Stoff zu verkaufen.

St. Kilian - der Schutzpatron der Franken - und seine Gefährten Kolonat und Totnan zogen einst im 7. Jahrhundert aus, um das Frankenland zu missi-

onieren. Andi, Mario und Thorsten sind quasi in ähnlichem Auftrag unterwegs. Vorbehalte gegen jungen und deutschen Whisky wird es zunächst in einer Community geben, die stark schottisch und von 10+ Jahre alten Whiskies geprägt ist.

Die neuen Brennereien – vor allem in Schottland, England und Japan – machen international jüngere Whiskies derzeit salonfähig. Davon profitiert auch St. Kilian Distillers mit einem zunächst nationalen Ansatz und sehr guten Argumenten im Glas, die auch im Vergleich zu den neuen internationalen Brennereien überzeugen.

Der Wind weht den Duft reifender Fässer zum Abschied herüber. Das zaubert ein Lächeln auf mein Gesicht und die Vorstellung in meinen Kopf, dass sich St. Kilian, Kolonat und Totnan als Engel über dieser Brennerei sehr wohlfühlen. Die Reise nach Franken hat sich für sie nach über 1300 Jahren durch das Angels' Share der St. Kilian Brennerei endlich gelohnt. Hier verfolgen sie nun die spannende Story von Anfang an.