

# Vom Feld bis ins Whiskyglas alles selbst gemacht

Winzer, Lehrer, Getreidebauer – ihre Berufe spielen den Brüdern Josef und Erich Etl beim Brennen ihres Heathland Whisky in die Karten.

JUDITH NEUHUBER

Sich von anderen Produzenten abheben, danach strebten die Brüder Josef und Erich Etl, als sie sich entschieden, neben Wein auch Whisky herzustellen. Es gelingt ihnen mithilfe eines Rohstoffs: der Gerste. Während große Hersteller fertiges Malz verwenden, greifen die Etl auf ihr eigenes zurück. Sie sind damit nach eigener Auskunft die einzigen Whiskyhersteller in Österreich, die Gerste selbst anbauen und auch alle weiteren Produktionsschritte selbst durchführen.

Möglich ist das, weil die Brüder nicht nur das Weingut Etl in Halbtorn im Bezirk Neusiedl am See führen, sondern Josef Etl darüber hinaus Lehrer in der Weinbauschule in Eisenstadt ist. „Ich schaue im Rahmen meiner Lehrtätigkeit darauf, neue Dinge auszuprobieren“, erzählt er. Dazu kommt, dass sein Bruder Erich einen Ackerbaubetrieb leitet.

## Auf Anhub gelangen

Weil die Kellereimaschinen und Maischetanks im Sommer nicht genutzt wurden und Erich Etl seine Gerste selbst veredeln und verarbeiten wollte, kam den Brüdern die Idee, Whisky herzustellen. 2013 brannten sie den ersten. Die Brüder haben aber nicht ins Blaue hinein losgelegt, sondern sich ausgiebig über die Herstellung informiert. Josef Etl hat sich darüber hinaus mit Kollegen an seiner Schule ausgetauscht und mit ihnen gemeinsam erforscht, was möglich ist. Zusätzlich hat er einen Kurs zum geprüften



Der Heathland Whisky reift mindestens drei Jahre im Barriquefass.

Edelbrandsommelier absolviert. „Beim ersten Mal hat es gleich wunderbar geklappt“, erzählt Josef Etl. Das lag auch daran, dass sie nur eine kleinere Menge produzierten. „Außerdem bemüht man sich beim ersten Mal mehr, dass alles klappt“, schmunzelt er.

Für Whisky braucht man nicht viele Zutaten. Wasser, ein bisschen Trockenhefe und – das Wichtigste – Gerste. Das ist es. Die Gerste wird Ende Juni, Anfang Juli geerntet. „Dann startet gleich der Prozess“, erklärt Josef Etl. Mit Prozess meint er die

## „Der größte Anteil des Geschmacks von Whisky kommt vom Fass.“

Josef Etl, Winzer und Brenner

Whiskyproduktion. „Wir mälzen unser Getreide selbst“, betont er. Dafür kommt die Gerste zunächst zusammen mit Wasser für einen Tag in einen Tank, damit sie sich vollsaugen kann. Im Anschluss wird sie in einer Lagerhalle zum Ankeimen ausgebreitet. Das dauert etwa eine Woche. Während dieser Zeit wird die Gerste immer wieder mit Wasser besprenkelt. Das Korn enthält Stärke in Form eines Mehrfachzuckers, der beim Ankeimen in Einfachzucker umgewandelt wird. Der wird für Whisky benötigt.

## Selbst mälzen

Die Gebrüder Etl lassen anschließend das angekeimte Korn in der Sonne trocknen, was innerhalb eines Tages geschieht. Danach kommt die gemälzte Gerste wieder in einen Tank, in dem sie mit heißem Wasser und Hefe eingemaischt wird. Gebrannt wird aber nicht im Betrieb der Etl, weil sie keine eigene Brennblase haben. Die rentiert sich nicht bei der Menge, die die Etl produzieren. „Whisky ist ein Zusatzprodukt für uns. Das Augenmerk liegt auf Wein“, sagt Josef Etl. Er und sein

Bruder brennen stattdessen ihren Whisky bei befreundeten Betrieben. Sie fangen nur den Mittellauf auf und füllen ihn in Fässer. „Whisky muss mindestens drei Jahre im Fass lagern“, informiert Josef Etl. „Wir verwenden unsere eigenen Rotweinfässer aus Eiche. Die kommen aus Frankreich.“ Dort gibt es einen Fasssommelier, der sie daheim in Halbtorn besucht und mit ihnen verschiedene Fässer ausprobiert hat, bis sie das passende für ihren Whisky gefunden hatten. „Der größte Anteil des Geschmacks kommt vom Fass“, erklärt Etl. Ihr Whisky hat malzige und süßliche Noten, rauchige Komponenten hingegen fehlen.

## Sonderfüllung im Jahr 2025

In der Regel produzieren die Win-



Josef und Erich Etl verarbeiten neben Trauben auch Gerste.

zerbrüder jährlich rund 1000 Liter beziehungsweise vier Barriquefässer Whisky. Jedes Fass wird einzeln abgefüllt, nicht gemischt. Es handelt sich also um

einen Single Malt Single Barrel Whisky. Josef Etl ist wichtig festzuhalten: „Wir wollen keine Kopie machen. Unser Whisky ist ein österreichisches Produkt, das an-

ders schmeckt. Unsere Whiskys, die wir Jahr für Jahr machen, sind viel jünger als schottische. Sie schneiden aber trotzdem gut ab bei Auszeichnungen.“ Bei der Wine and Spirits Competition 2018 in Singapur etwa erreichte der pannonische Whisky Gold.

Nächstes Jahr steht eine Premiere an, verbunden mit einer Sonderfüllung. „Dann wird es unseren ersten zehnjährigen Whisky geben, denn vom Jahrgang 2015 liegt immer noch etwas im Fass“, sagt Josef Etl. Er verspricht sich ein sehr fruchtiges Produkt mit Röstaromen vom Holz.

Der Name Heathland kommt übrigens von Heidefeld und ist die alte Bezeichnung der Steppen und Weideflächen im Seewinkel nach der Mundartbezeichnung „Die Hoad“.