

30 Jahre Ammertal Brennerei Unterjesingen



Eine Brennerei-Führung hat bei Volker Theurer viel mit Genuss zu tun. Die Gäste erfahren Wissenswertes und dürfen selbstverständlich auch probieren. Das Herzstück im Unterjesinger Lamm: die Whiskydestillerie. Bilder: Koschowsky

Whisky. Obstbrände. Gin.

Volker Theurer kreiert und destilliert seit 30 Jahren flüssige Köstlichkeiten.

Am bekanntesten ist sicherlich Volker Theurers original Ammertal Whisky, den er seit bereits 29 Jahren produziert und erfolgreich vermarktet.

Ergänzt wird dieser Whisky-Klassiker aus Gerstenmalz, Weizen und Roggen durch weitere Sorten wie Diebenga – ein achtjähriger Dinkel Whisky aus Tü-Korn Dinkel. Ebenso der Tammer, ein exklusiver Double Malt Whisky der über zehn Jahre im Sherryfass ruhen durfte.

Volker Theurer zählt unumstritten zu den Pionieren der deutschen Whiskybrenner. Alles in allem bietet der Unterjesinger Gastronom und Brennemeister weit über 50 verschiedene Destillate und Liköre aus eigener Herstellung an. Neben den traditionellen Obstbränden aus den Früchten der eigenen Streuobstwiesen gibt es bei Theurers eine Vielzahl kreativer Mischungen wie zum Beispiel das Wildfrüchte Cuvée aus Waldhimbeere, Wildkirsche, Schlehe und schwarzem Holunder.

Honig Williams, Brezelschnaps, Minzwodka, fruchtige

Liköre und ein holzfassgelagerter Gin gehören ebenso zum Sortiment wie der Mosecco aus Streuobstäpfeln.

Es liegen noch einige Schätze im Keller, die noch nicht im Verkauf sind, verrät der Brenner. So zum Beispiel ein Bergkirschbrand der in einem Rumfass aus Jamaika reift. „Eine absolute Geschmackssensation“, so Theurer.

Die Freude am Experimentieren lässt wohl auch in Zukunft den leidenschaftlichen Destillateur seinen kupfernen Brennkesseln noch viele exotische Wässerchen entlocken.

Qualität und Weiterbildung hat für den gelernten Koch oberste Priorität. Die Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe sowie schonendes destillieren bilden das Fundament für hochwertige Destillate.

Zahlreiche Auszeichnungen und Medaillen anerkannter Prämierungen bestätigen die Theurersche Qualitäts-Philosophie.

Die Destillate der Ammertal-Brennerei sind rund um das Jahr in Fachgeschäften gefragt, finden sich aber ebenso auf den

Getränkemenüs renommierter Bars und Restaurants auch weit über die Grenzen von Schwaben hinaus.

Im rustikalen Brennereiladen des Gasthofes gibt es alle Spezialitäten zu verkosten und in verschiedenen Flaschengrößen „ab Hof“ zu erwerben.

Lange Tradition

Erstmals als Gasthof erwähnt wurde das Unterjesinger „Lamm“ 1562. Der Einbau der ersten Brennerei lässt sich auf das Jahr 1878 datieren. Volker Theurers Großeltern kauften das Anwesen 1957. Während seiner Kochausbildung in einem Sternerestaurant entwickelte sich seine Leidenschaft für das Destillieren und die Likörherstellung. 1989 übernahm Volker Theurer das Zepter in der von ihm damals neu eingerichteten Brennerei. Es folgten Aus- und Weiterbildungen an der Uni Hohenheim, der Destillateur Meisterschule in Berlin und der Destillata Akademie in Österreich.

Heute ergänzen sich seine drei Standbeine bestens: Brennerei, Gaststube, Hotel. Im neuen Jahr wird auch ei-

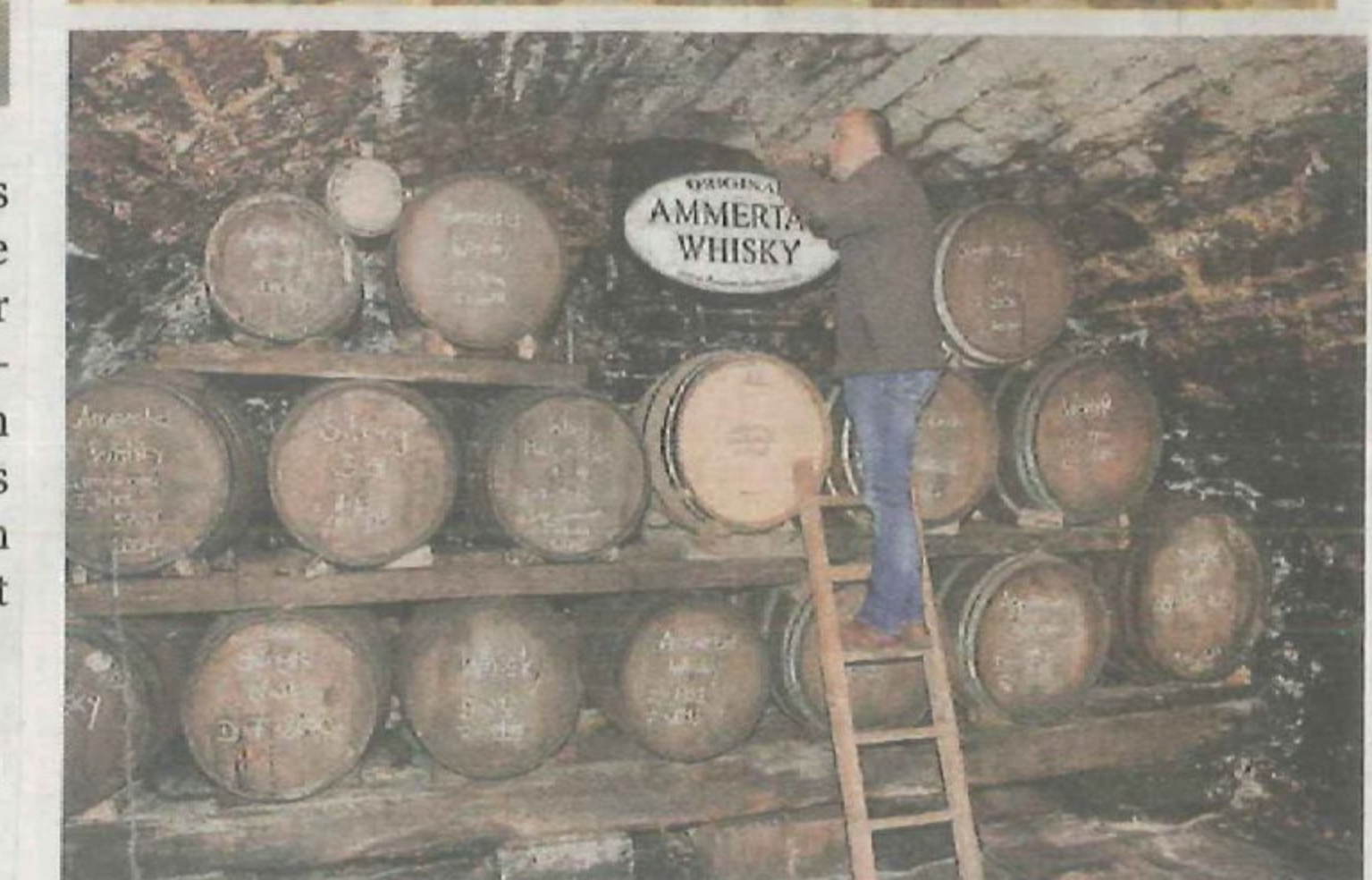


genes Bier gebraut. Das „Lammerbräu“ wird saisonal als Spezialbier in der Gaststube ausgeschenkt.

Besonders beliebt sind die Brennereiführungen mit Verkostung. Gebucht werden können Führungen in unterschiedlichen Varianten, unter anderem in Kombination mit einem Fünf-Gänge-Überraschungs-Destillatmenü, auf Wunsch

mit Übernachtung. „Dieses Angebot ist der Renner. Gäste aus ganz Deutschland, der Schweiz und sogar aus Schottland und dem Elsass machen sich neugierig auf den Weg ins Ammertal und lassen sich im Lamm verwöhnen“, erzählt Volker Theurer.

Info Öffnungszeiten und Führungen unter www.lamm-tuebingen.de



Im historischen Gewölbekeller lagern Volker Theurers Schätze: Unter