



Riechen, überwachen, abschmecken: Gin ist gerade in Mode und auch Volker Theurer brennt immer neue Sorten.

Bilder: Anne Faden

# Gin aus dem verschwundenen See

**Regionalität** Steinzeit. Schwemmland. Wilde Früchte. Eine Inspiration für den Brennmeister und Gastwirt in Unterjesingen: Volker Theurer destilliert Vergangenheit. *Von Lisa Maria Sporrer*

Den Beginn der Geschichte kann man sich in etwa so vorstellen: Volker Theurer, vielen in der Region und auch weit darüber hinaus als Schwäbischer Whisky Pionier bekannt, setzt sich in den gemühtlichen Innenhof seines Gasthofs in Unterjesingen, nippt am Kaffee und schlägt die Zeitung auf. Ein Artikel fesselt ihn an diesem Donnerstag im Mai besonders: Ein verschwundener See im Ammertal. Tübinger Wissenschaftler, heißt es in dem TAGBLATT-Artikel, haben die Steinzeit-Vegetation im Ammertal erforscht und rekonstruierten anhand ihrer Ergebnisse einen steinzeitlichen See, der von Pfäffingen bis zur heutigen Tübinger Weststadt reichte. Auch dort, wo an diesem 5. Mai Volker Theurer saß, war wohl vor rund 8400 Jahren noch Wasser.

## Nüsse? Nüsse!

Noch beeindruckender fand der leidenschaftliche Destillateur beim Lesen aber, was dieser See – der Ammersee – für die Region für folgenreiche Auswirkungen gehabt hat: Als er austrocknete, hinterließ er ein Schwemmland mit fruchtbaren Böden, auf denen sich auch wilde Früchte wie Äpfel und Nüsse ausbreiteten. Nüsse? Nüsse!, dachte Theurer – Die Idee für einen neuen Gin war geboren.

Destillieren ist eine komplizierte Angelegenheit. Mit dem Hobby-Schnapsbrennen hat das recht wenig zu tun. Profis geht es um die Vielschichtigkeit von Aromen, langwierig ausprobiert, kenntnisreich in verschiedenen maßangefertigten Brenn-Apparaturen und oft mehreren Produktionsläufen überwacht, abgeschmeckt, verfeinert und schließlich – im Fall von Whisky – in Eichen-, Sherry- oder Bourbonfässer über Jahre, Jahrzehnte gelagert in dunklen, kühlen

Gewölbekellern. Brennblase, Siedetemperatur, Gegenstromverfahren, optimales Maischen, schonende Destilliererei – für den Laien Fachbegriffe einer alten Handwerkskunst, die heute mehr und mehr zur Wissenschaft geworden ist und mit den Begriffen Erfahrung, Gefühl und Geduld ganz gut umschrieben werden kann.

Im Hofladen der Ammertal-Brennerei, die zum historischen Gasthof gehört, stehen über 40 Sorten Edelbrände, Liköre und natürlich der original Ammertal Whisky, der „Black Horse“, benannt nach dem Rappen des Großvaters. Bereits in der 2007er Ausgabe der weltweit anerkannten „Whisky Bible“ wurde die herausragende Qualität dieses Ammertaler Whiskys aufgeführt. Volker Theurer, der nach seiner Ausbildung zum Koch am Institut für Gärungstechnologie in Berlin „studiert“ hat und seit 1995 den Gasthof Lamm nebst der Brennerei führt, avancierte vom Brennmeister zum Whisky-Experten, erhielt auch für seine Edelobstbrände und Gin-Sorten immer wieder nationale und internationale Spirituosen-Auszeichnungen. Dass er Ausgabe für Ausgabe im jährlich neu aufgelegten Whisky Guide Deutschland gelistet ist, ist schon lange keine Neuheit mehr.

Abgehoben ist der 53-Jährige mit den lächelnden Augen deshalb trotzdem nicht. Geduldig erklärt er den Unterschied zwischen Whisky, Gin und Edelbränden,

veranschaulicht die unterschiedlichen Komponenten im Herstellungsverfahren, lässt allein im Erzählen Gespür für die Nuancen erkennen, die seine Kreationen geschmacklich unterscheiden. In seinen Erklärungen schwingt eine unverkennbare Begeisterung für das mit, was die Region an Ingredienzien für seine Destillier-Ideen zu bieten hat. Sie bilden nicht selten die Hauptzutat seiner Hochprozentner, sind teils Geschmacksgeber, teils geheime Zutat, immer aber im Resultat auch ein Stück weit destillierte Heimat.



Zu den Fähigkeiten eines guten Brennmeisters – Erfahrung, Gefühl und Geduld – kommt bei Volker Theurer nämlich noch eine Eigenschaft hinzu: Bodenständigkeit. Insofern hat das alles mit dem verschwundenen See, der Theurer auf die Idee einer neuen Gin-Sorte brachte, mehr zu tun, als es auf den ersten Anschein wirkt. Denn in seinen Hochprozentern steckt immer Regionalität – in den Zutaten, in den Ideen: Wasser aus der hauseigenen Quelle am Rande des Naturschutzgebiets Schönbuch, Obst der eigenen Streuobstwiesen, Malz und Getreide vorwiegend von Bauern aus der Nachbarschaft.

Das Projekt hiesiger Landwirte, die Dinkel unter dem Namen Tü-Korn anbauen und der in der Unterjesinger Mühle zu Mehl und von Bäckern aus der Region zu Brot verarbeitet wird, inspirierte Volker Theurer bereits zu seinem

Dinkel-Whisky – dem „Diebenga“, Whisky aus Tü-Korn-Getreide. Alles hat bei Volker Theurer regionale Komponenten: Für einen Spaziergang auf dem Premium-Wanderweg „Unterjesinger Wengertweg“, hat er ein „geistreiches Premium Wanderpaket“ im Angebot samt Wanderplan und Wanderführer, enthalten sind neben Edelbränden auch diverse Knabberereien, hergestellt in der Region. Und sein „Kapello“, ein 48-prozentiger im Holzfass gereifter bernsteinfarbener Gin, bekam seinen Namen in Anlehnung an den Kapellenberg, die Wurmlinger Kapelle – von dort kommt der Wacholder.

## Wertschöpfung in der Brennerei

Auch der Ammersee-Gin ist nun eine Art hochprozentige Heimatgeschichte – eine Hommage an die Region, Ausdruck dafür, was regionale Wertschöpfung auch für Brennereien bedeuten kann. „Apfel und Quitte hatte ich, als ich vom Ammersee las, bereits drin“, sagt Volker Theurer. Er versuchte sich an einer neuen Gin-Kreation. Aber etwas fehlte. Eine Besonderheit, etwas, von dem die Streuobstwiesen rund um Unterjesingen reichlich schöpfen können – wohl auch dank des steinzeitlichen Gewässers: Nüsse!

Die Idee, die den Destillateur am 5. Mai beim Zeitungslesen zu einer neuen Geschmacksrichtung anregte, reifte im Steingut und steht nun im Hofladen neben seiner zuletzt kreierte „Dicken Hummel“, ein traditionell 3-fach destillierter Gin, der mit heimischen Honig verfeinert ist. Sein neues Destillat taufte er, als Erinnerung an die fruchtbaren Böden in der Region „Ammersee Gin“.

**Info** Öffnungszeiten und Führungen unter [www.lamm-tuebingen.de](http://www.lamm-tuebingen.de)