

# Im «xsundatelier» ist Whisky mehr als Schnaps

Diätkoch Anton Jäggi lädt regelmässig am Donnerstagabend in Anwil zum Whiskyseminar

THOMAS GUBLER

**Whisky in Theorie und Praxis.** Um diese Thematik drehen sich die Seminarabende von Anton Jäggi. Wer eine seiner Veranstaltungen besucht, erfährt nicht nur etwas über Herstellung und Herkunft von Whisky. Er erlebt auch Überraschungen.

«xsundatelier» steht an einer Liegenschaft am Dorfrand von Anwil. Wer hier aber kulinarische Askese oder «Chörnlipickelei» vermutet, wird schnell eines Besseren belehrt. Das Haus «im Grund» dient Anton A. Jäggi als Seminarraum. Und seit 2006 sind es ganz spezielle Seminare, die der 53-jährige Diätkoch aus Gelterkinden in Ammel abhält: nämlich Whiskyseminare. Wohlverstandene Seminare – keine Saufgelage. Denn nur, wer in einem Whisky mehr sieht als bloss einen Schnaps, ist bei Jäggi an der richtigen Adresse. Dem derzeitigen Trend, «dass bald jeder Brenner seinen eigenen Whisky anbieten will», begegnet er daher mit grosser Skepsis.

15 Personen sind es in der Regel, die sich an den jeweiligen Abenden – es ist immer ein Donnerstag – zum knapp dreistündigen Seminar zum Preis von 50 Franken einfinden. Nicht wenige sind Stammgäste und kennen sich bereits. Die anderen finden schnell Kontakt. Denn dafür sorgt der gebürtige Schwarzbube Jäggi mit der Schaffung einer ganz speziellen Atmosphäre, für die auch das Show-Element nicht fehlen darf. Sei es, dass die Veranstaltung mit einem Dudelsackkonzert eröffnet wird oder dass der Seminarleiter – wie an diesem kalten Dezemberabend – in original-schottischer Kleidung mit Kilt, schwarzem Smoking und umgehängtem Geldbeutel aus Dachsfell auftritt.

Dann aber kommt der Meister schnell zur Sache beziehungsweise zum Whisky. An jedem Seminarabend werden fünf ganz spezielle Tropfen kredenzt. An



**Zum Wohl.**  
Der Leiter des Seminars, Anton Jäggi, präsentiert den ersten Tropfen.

diesem sind es schottische aus einer Serie der Distillery Bruichladdich (Bruchläddy ausgesprochen). Doch Jäggi ist auch offen für amerikanische, irische und sogar japanische Whiskys.

**PASSENDES ESSEN.** Den Anfang macht ein Highlander namens «Tullibardine», 19 Jahre alt, 55,7 Prozent. Geschmacklich erinnert er an eine Schuhmacher- oder Sattlerwerkstatt – etwas zwischen heimelig und moffelig. Zu essen gibt es dazu Trockenfleisch mit Ruchbrot. Denn ähnlich wie zu einem edlen Wein serviert Jäggi auch zum Whisky den passenden Happen – und das nicht nur, um dem Trinkenden einen guten «Boden» zu verschaffen.

Etwas gefälliger, vier Jahre jünger und mit «bloss» 46 Volumenprozenten präsentieren sich die beiden Nachfolger: «Allt-A'Bhainne» (Altavon ausgesprochen), der eine mit einer an Feigen erinnernden, leicht süßlichen Geschmacksnote. Späteren jetzt wird auch klar, dass es nicht nur der Whisky in sich hat, sondern auch sein jeweiliger gälischer Name oder vielmehr dessen Aussprache. Zum «Allt-A'Bhainne» lässt Jäggi Christstollen servieren.

Fruchtig kommt der nächste unter dem Namen «Longmorn» daher. Der leicht despektierliche Begriff «Lady Whisky» fällt. Und passend zur Geschmacksnote

gibt es dazu Ananasstücke. Die Überraschung – Früchte zu Whisky – sollte nicht die letzte an diesem Abend sein.

Doch zuvor wird der weihnachtlichen Stimmung noch einmal Tribut gezollt. Zum «Littlemill» aus den schottischen Lowlands, die nicht unbedingt als erste Whiskyadresse gelten, gibt es Weihnachtsgutze. Diese neutralisieren das leichte Brennen. Und wem das noch nicht genügt, der kann diesen Whisky schadlos mit zwei, drei Tropfen Wasser versetzen. Damit ist zwar «die Nase» weg, dafür der Geschmack verfeinert und verstärkt. Die Hinzugabe von Wasser – und seien es nur ein paar wenige Tropfen – erträgt aber längst nicht jeder Whisky.

**KEIN TRINKZWANG.** Den Schluss macht dann ein kräftiger, 17 Jahre alter Rauchiger von der Insel Islay namens «Caol Ila» (Col Ila). Wahrlich kein «Lady Whisky», wie ein Seminarteilnehmer süffisant bemerkte. Serviert dazu wird – man hält es fast nicht für möglich – schwarze Schokolade. Für bereits arrivierte Seminarteilnehmer ist dies der eindeutige Höhepunkt des Abends. Anfängern, die sich eher noch zu den Ladies hingezogen fühlen und den Rauchwhisky noch als etwas gewöhnungsbedürftig empfinden, wird eine weitere Seminarteilnahme empfohlen.



**Fassreife.** Mindestens drei Jahre muss der Whisky im Holzfass lagern. Foto colourbox

## Kleines Whisky-Glossar

**WHISKY.** Innerhalb der EU muss ein Destillat, um als Whisky gelten zu können, durch Destillieren von Getreide malzmais gewonnen sein, mindestens drei Jahre im Holzfass lagern und einen Mindestalkoholgehalt von 40 Volumenprozent aufweisen. Der Begriff Whisky erscheint erstmals 1736 und leitet sich vom schottisch-gälischen «uisge beatha» (uschkeba ausgesprochen) ab, was so viel wie Lebenswasser bedeutet.

**BLEND.** Ein Blended Whisky ist eine Mischung oder Verschnitt aus mehreren verschiedenen Whiskys. Sinn des Mischens ist es, einen Whisky von stets möglichst gleichbleibendem Charakter zu erhalten.

**SCOTCH WHISKY.** Whisky aus einer der derzeit 98 aktiven schottischen Brennereien der sechs schottischen Regionen Highlands, Speyside, Lowlands, Islay, Inseln und Campbeltown.

**MALT.** Ein Whisky, der ausschliesslich aus Malz (gemälzter Gerste) hergestellt ist.

**SINGLE MALT.** Als solchen bezeichnet man einen Malt, der aus einer einzigen Brennerei stammt.

**BOURBON.** Dieser Begriff bezeichnet einen in der Regel amerikanischen Whiskey (die Amerikaner schreiben Whiskey mit e), der zu mindestens 51 Prozent aus Mais hergestellt wird. Der Name kommt von Bourbon County im Bundesstaat Kentucky. Gu

Wie bei jeder Degustation besteht auch bei Jäggis Whiskyseminar keine Pflicht, jedes Glas auszutrinken. Das wäre zwar von der Promillegrenze her möglich, weil der Seminarleiter gewährleistet, «dass grundsätzlich jeder Teilnehmer noch nach Hause fahren kann». Grundsätzlich,

Denn ebenso wie es keinen Trinkzwang gibt, wird Geniessern mit Chauffeur ein – massvolles – Nachschanken nicht verwehrt. Wer schliesslich die Degustation zu Hause fortsetzen will, der kann auch die eine oder andere Flasche erwerben, obschon es sich beim Seminar um keine Verkaufsveranstaltung handelt. Die Preise der aufgeföhrten whiskys bewegen sich zwischen 68 und 143 Franken. Übrigens spielt beim Whisky die Flaschenketten eine untergeordnete Rolle. Sie ist meistens klein. Dominieren soll die Farbe des Getränks.

> [www.xsundatelier.ch](http://www.xsundatelier.ch)

## Alkohol nur für Erwachsene

**Münchenstein.** Rigit Kontrollen an der «Big Bang»-Party

**SPEZIELL GEKENNZICHNET.** In der St. Jakobshalle steigt heute Abend wieder die laut Veranstalter grösste Silvesterparty der Schweiz: 13 000 Besucher werden an der «Big Bang» erwartet. Vor zwei Jahren hatten sich wüste Szenen abgespielt, rund ein Dutzend Besucher mussten nach übermässigem Alkoholmissbrauch hospitalisiert werden.

In der Folge hatte die Gemeinde Münchenstein gar erwogen, dem Veranstalter künftig keine Wirtschaftsbewilligung mehr zu erteilen. So weit ist es nicht gekommen, und die letztzjährige Feier verlief ohne Zwischenfälle. Die Zusammenarbeit mit der Gemeinde sei nach den Exzessen von 2007 äusserst konstruktiv verlaufen, betont Rolf Arnet, Veranstalter der «Big Bang»-Party.

Mit verschiedenen Massnahmen soll sichergestellt werden, dass es auch dieses Jahr ruhig bleibt: Neu werden nicht mehr die 16- und 17-jährigen Besucher speziell gekennzeichnet, sondern alle Volljährigen – harten Alkohol erhält nur, wer entsprechend markiert ist.

**KONTROLLEN.** Ausserdem seien wie 2008 alle Barmitarbeiter geschult worden und werden an der Party zusätzlich von Streetworkern instruiert und überwacht, wie Arnet sagt. Weiter werden auch die Eingangskontrollen «massiv verstärkt»; alkoholisierte Personen erhalten keinen Zugang. Alle nicht volljährigen Besucher müssen zudem einen separaten Eingang benützen, an dem besonders streng kontrolliert wird. skm

## läng d achs und gib im

### obsi

S goot voraa oder besser gsäit obsi. Jetz chunnts aber halt schon e chlyy druufaa, wo wie wytt unde as obsi goot. Es chaa nämmlich bassiere, as chäiße gschnäll vo wytt unde soumessig gschnäll wytt obsi goot. Aber richtig, au wiider sougschnäll nidsi. Und wenns emool soumeessig nidsi gangen isch, bruuchts lang, bis wiider obsi goot. Jetz syy natürlig die, mit deenes zimlig nidsi gangen isch, nit blööd und luege, as gly wiider obsi goot. Wenn s

nämmig für alli, oder ämmel für e Däil obsi goot, goots allne guet. Mäine die, wo wääi, as obsi goot. Und obsi wääi jo alli. Und jetz goots obsi. Säagen ämmel die, mit deene s hür zimmlig nidsi ganzen isch. Häit es gfröits Zwöiduusigundzää und ich wünsch öich, as so richtig zümpftig obsi goot. HEINER OBERER

**obsi = aufwärts**  
**nidsi = abwärts**

## gebildet

# Matur 2009 am Gymnasium Muttenz

**MUTTENZ.** Von den 174 zu den Prüfungen angetretenen Maturandinnen und Maturanden am Gymnasium Muttenz haben 171 die Prüfungen bestanden. Von den 171 erfolgreichen Maturi sind 98 Frauen (57 Prozent) und 73 Männer (43 Prozent). 98 (57 Prozent) sind aus dem Kanton Aargau, 71 (42 Prozent) aus dem Kanton Basel-Land, sowie je eine Person aus dem Kanton Solothurn und Basel-Stadt. Die besten Resultate (Basler Maturandenpreis) erreichten: Jacqueline Kundert, Rheinfelden; Lena John, Rheinfelden; Sandra Schnetzler, Kaisten; Andrea Winter, Kaisten; Mira Rudin, Lausen; Sophie Aschwanden, Magden; Michèle Andrea Bieler, Magden; Stephanie Bos, Magden; Janine Cunningham, Magden; Sara Isen-schmid, Magden; Alex Mounier, Magden; Julian Roniger, Magden; Lukas Seeholzer, Magden; Olivia de Graaf, Gipf-Oberfrick; Rahel Niklaus, Olsberg; Selina Bernet, Muttenz und Cheyenne Häni, Muttenz. Der Kulturförderpreis für besonders engagierte Schüler in diesem Bereich geht an: Andres Esteban, Pratteln.

**Die Matur bestanden haben:** Jannik Roth, Basel; Ivan Golubovic, Birsfelden; Joël Jenzer, Birsfelden; Johanna Lutz, Birsfelden; Micha Ringger, Birsfelden; Nina Schwarz, Birsfelden; Regula Zahno, Birsfelden; Viviane Zufferey, Birsfelden; Nicole Pfister, Bözen; Aline Ruepp, Buus; Fabiano Renato Vasi, Densbüren; Sabrina Melanie Vasi, Densbüren; Meta Irin Soltermann, Effingen; Simon John, Eiken; Alexandra Zumsteg, Etzgen; Selda Erdem, Frenkendorf; Tamara Funck, Frenkendorf; Melanie Jenne, Frenkendorf; Vanessa Hunziker, Frick; Micha

Moosheer, Frick; Alina Senn, Frick; Tonja Van Rooij, Frick; Stefan Wittlin, Frick; Geraldine Cairoli, Füllinsdorf; Deborah Matter, Füllinsdorf; Rebecca Keller, Gelterkinden; Vanessa Senn, Giebenach; Germine Sunier, Giebenach; Mike Carigiet, Gipf-Oberfrick; Silvio Deplazes, Gipf-Oberfrick; Laura Lichtenberger, Gipf-Oberfrick; Timothy Peter, Gipf-Oberfrick; Jeffrey Schmid, Gipf-Oberfrick; Severina Alder, Hellikon; Michael Moor, Herzbach; Tobias Schilling, Hornussen; Dario Grenacher, Ittenthal; Sarah Brühin, Kaiseragut; Patrick Vizeli, Kaiseragut; Elena Cali, Kaisten; Marco Geiger, Kaisten; Jonas Grüter, Kaisten; Marc Meier, Kaisten; Sandra Schnetzler, Kaisten; Andrea Winter, Kaisten; Mira Rudin, Lausen; Sophie Aschwanden, Magden; Michèle Andrea Bieler, Magden; Stephanie Bos, Magden; Janine Cunningham, Magden; Sara Isen-schmid, Magden; Alex Mounier, Magden; Julian Roniger, Magden; Lukas Seeholzer, Magden; Olivia de Graaf, Gipf-Oberfrick; Rahel Niklaus, Olsberg; Selina Bernet, Muttenz und Cheyenne Häni, Muttenz. Der Kulturförderpreis für besonders engagierte Schüler in diesem Bereich geht an: Andres Esteban, Pratteln.

Pfirter, Muttenz; Salome Ruf, Muttenz; Julia Ruf, Muttenz; Barbara Scherer, Muttenz; Andreas Schmid, Muttenz; Joël Steib, Muttenz; Sandro Tiefenthal, Muttenz; Anja Toller, Muttenz; Cyrill Walter, Muttenz; Josua Wehner, Muttenz; Anja Wurster, Muttenz; Martina Mara Weber, Obermumpf; Oliver Bänziger, Oeschgen; Adrian Obst, Oeschgen; Arlinda Amiti, Pratteln; Rafael Araujo Messerer, Pratteln; Esad Can, Pratteln; Andres Esteban, Pratteln; Tobias Feiss, Pratteln; Cedric Geissmann, Pratteln; Federica Illi, Pratteln; Meret Jaggi, Pratteln; David Martin, Pratteln; Viviane Müller, Pratteln; Florentina Pinck, Pratteln; Finn Ramseier, Pratteln; Michael Schwab, Pratteln; Agan Selim, Pratteln; Yasmin Silva, Pratteln; Kristina Vrancic, Pratteln; Jasmin Weisskopf, Pratteln; Diego Weisskopf, Pratteln; Özgür Yıldız, Pratteln; Benjamin Seitz, Reinach; Raphael Seitz, Reinach; Emanuel Geiter, Rheinfelden; David Geiter, Rheinfelden; Carla Grolimund, Rheinfelden; Arbérüm Hasani, Rheinfelden; Sebastian Hirsiger, Rheinfelden; Aaruran Indiran, Rheinfelden; Monika Kuhn, Rheinfelden; Lukas Müller, Rheinfelden; Tobias Müller, Rheinfelden; Kübra Oezoglu, Rheinfelden; Chantal Past, Rheinfelden; Lia Schurtenberger, Rheinfelden; Annik Steinegger, Rheinfelden; Thomas Vogt, Rheinfelden; Timo Freivogel, Schupfart; Yannick Simon Hasler, Schupfart; Daniela Spitteler, Seewen; Barbara Duttweiler, Sisselin; Jannick Lincke, Ueken; Olivier Bitter, Wallbach; Fabian Desax, Wallbach; Michel Mazzariello, Wallbach; Nathalie Rua, Wallbach; Matthew Felix, Wegenstetten; Aline Rothenbacher, Wegenstetten; Anna Leuenberger, Wölflinswil; Fabienne Fischer, Zeiningen; Vincent Freiermuth, Zeiningen; Sarah Freiermuth, Zeiningen; Nadine Roth, Zeiningen; Luca Waldner, Zeiningen; Cecile Büchler, Zuzgen; Claudia Müller, Zuzgen.