



Clubfahrt 2016: geil woars!

Liebe Club-„malties“ und Freunde,

Nach dieser feinen Kurzreise dachten wir, dass ein Bericht zum nachlesen - für alle die nicht dabei waren, sowie für alle die dabei waren als Erinnerung - von Interesse sein könnte.

Viel Spaß beim lesen!

Die Themen:

April Clubfahrt 2016

Und nächstes Jahr?

Liste der verkosteten Whiskys

Start am Vormittag, in Fehring

Also eigentlich war ja Start in aller früh in Wien, weshalb—in Fehring angekommen—erstmal ein kleiner Kaffee fällig war. Doch gleich danach sind wir bei der Berghofer Mühle aufgeschlagen, schließlich wollten alle drei Betriebsteile besichtigt werden. Besonders beeindruckend waren die alten, voll funktionsstüchtigen Maschinen der Getreide- und Kernölmühle. Selbiges gilt für die aus dem Jahr 1916 stammende Francisturbine (in den 1980er Jahren wurde mit einer Kaplan turbine ergänzt), die noch immer im Hauseigenen Wasser-Elektrizitätswerk in Betrieb ist. So wurde das ursprüngliche Wasserrad, das ebenfalls autark sämtliche Maschinen der Mühle früher betrieben hatte, ersetzt. Die abschließende Produktverkostung überraschte neben dem ausgezeichnetem hauseigenen Öl, mit unzähligen Varianten dragierter Kürbiskerne. Die Versionen mit Wasabi, weißer Schokolade mit Orangenöl sowie karamellisierter Vanille fanden besonderen Anklang!



Die Berghofer Mühle in Fehring



Kaffe in der „Greislerei“. Den im Hintergrund stehenden Woazky der Lava Bräu, haben wir nicht probiert ;-)



Mühlenimpressionen

Nachdem nun mittels „Kraftkernen“ für entsprechende Unterlage gesorgt war, konnten wir auch ENDLICH gegen Mittag im Mühlengarten den ersten Whisky des Tages verkosten. Gespendet von Lotter/Klein (THX!), dem Tag entsprechend ein (uns bisher unbekannter) Österreicher. Durchaus guter Einstieg!



Danach Weiterfahrt nach Auffen, wo wir beim Mittagessen im Lindenhof Produkte von jenen Tieren verkosten durften, welche wir danach noch bewundern konnten.

Zuvor gab's aber noch zum Kaffee zweimal Haider Roggen Whisky (schmeckt uns nicht so richtig, obwohl er interessant riecht) sowie einen gscheiten Schotten: Mannochnore 19y. Überaus fein!



...und dann eben: Auftritt „Die Straußen“

Sehr beeindruckende Viecher. Besonders, wenn man nach erstem Bestaunen draufkommt, dass das nur die max. 1jäh-rigen Jungtiere für die Schlachtung sind.



Deshalb noch rasch zum Nachbar-gehege, um die erwachsenen Zuchttiere zu bewundern. Der Seniorchef gab breitwillig Auskunft über zahlreiche Fragen...

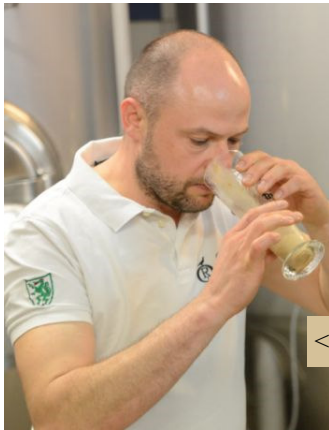
Hauptakt: Rabenbräu + Old Raven

Bereits jetzt mit zahlreichen Eindrücken gefüttert, ging es nun erst zum Hauptziel unseres Streifzugs durchs steirisch-burgenländische. Zuerst natürlich Bezug der Zimmer und kurzes Durchschnaufen, dann Start der Betriebsführung mit dem Chef Andreas Schmidt. Unsere gesammelten Eindrücke können hier nur eingeschränkt wiedergegeben werden, aber soviel sei gesagt: Auf so viel Enthusiasmus, Professionalität und gleichzeitig entspannte Kundenfreundlichkeit zu stoßen macht echt Spaß! Wenn dann auch noch die Produkte stimmen? Aber so weit waren wir noch nicht. Erstmal die Einführung...

Sudkessel >



In the spotlight: Cheffe! >

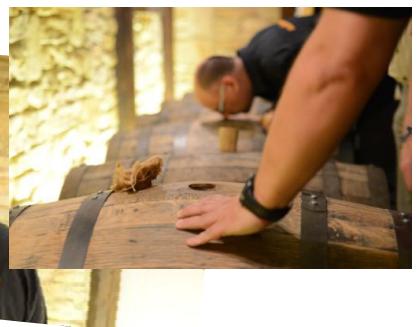


< Gärung



< Dreifachdestillation

Und nach der ausgiebigen Verkostung - mit durchaus mutigen Vergleichen mit guten Schotten, zu der Jürgen Gmeiner, ebenfalls mit viel Enthusiasmus, dazu stieß - können wir sagen: Ja, nicht nur das Bier schmeckte ausgezeichnet. Auch der Whisky kann überzeugen. Und braucht sich auch international nicht zu verstecken, was in Österreich nicht selbstverständlich ist! Hier findet Ihr noch einen kleinen Auszug von Impressionen, die komplette Verkostungsliste dann angehängt....



Herzlichen Dank Euch allen, es war wirklich seeehr geil!



Und obwohl das schwer
zu toppen sein wird....

...laufen demnächst schon die Planungen für die Clubfahrt 2017 an. Wir werden aller Voraussicht nach dem Österreichischen Zweig der Scotch Malt Whisky Society in Kärnten einen Besuch abstatten.

Zuvor allerdings, nämlich im heurigen Herbst, wird es - weil's so schön war - noch die Chance zum vertiefenden Brenn-Seminar im Rabenbräu geben. Die Planung und Verhandlungen hierfür laufen ebenfalls bereits. Es wird ein Wochentag im Oktober werden, wieder mit einer Übernachtung im Braugasthof (Beschränkte TeilnehmerInnenzahl).

Des weiteren darf mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit von Euch angedacht werden, ob Ihr in ca. sechs Jahren an dem einen oder anderen Flascherl Old Raven aus unserem wieder befüllten Clubfass interessiert seid. Nähere Infos dazu folgen demnächst.

Fehlt nur noch abschließend die genussreiche Liste, des vergangen Wochenendes!

- # Bodding Loka, Langenrohrer Single Malt, Single Cask; ca. 4y.o. 45%
- # J.Haider Rye Whisky „Original“; ca. 4y.o. 41%
- # J. Haider Rye Malt „Nougat“; ca. 4y.o. 41%
- # Mannochemore 1991, 19y.o. Gordon&MacPhail, 46% (sherry butts)
- # Old Raven „smoky“ new make. ca. 45ppm, ca. 85%vol
- # Old Raven „classic“ 6y.o., 43%
- # Old Raven „smoky“ 6y.o., 43%
- # Old Raven Fassprobe #1: „smoky“ ca.4 y. Im Bourbon Fass, wenige Monate im Sherryfass
- # Old Raven Fassprobe #2: „smoky“ ca. 7 Monate im Sherryfass
- # Old Raven fassprobe #3: ca. 1 Jahr im Fass. Alle Fassproben um die 55-60%
- # Linkwood 8y. „hidden gem“, 56,9%
- # Miltonduff 2006 6y.o. The Maltman, 50%
- # Ledaig 9y.o. Glenkeir Treasures (The Whisky Shop), 40%
- # Caol Ila 25y.o. OA, 43%

SLAINTHE MHATH

