

## Wir haben es in der Hand

*Heimische Lebensmittel  
sind die beste  
Krisenvorsorge.*

Von Paul Christian Jezek,  
zu lesen auf Seite 3

[www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## Der andere Whisky

*Das Getränk der Schotten ist auch in Österreich angekommen.*



Roman Schmidt von Whisky Schotter

Die Burgenländer tun es, die Steirer ebenso wie die Tiroler und die Vorarlberger: Sie produzieren Whisky, und zwar ausgezeichneten. So ist der Riebelmais Whisky ist ein echter Xiberger, der drei Jahre in ausgesuchten Eichenfässern gelagert wird. Seit 2005 sammelt Richard Dietrich das Originalsaatgut der alten Landsorte „Vorarlberger Riebelmais“ und vermehrt und kultiviert es mit einer Handvoll Bauern wieder. Der ausgeprägte Geschmack dieser alten Maislandsorte vermag auch im Whisky zu beeindrucken. Aus dem Herz der Tiroler Alpen kommt der Starkenber-

ger Tiroler Whisky: In Schloss Starkenberg erhält der Malz-Whisky durch die Lagerung für mindestens drei Jahre in speziell getoasteten Eichenfässern seine goldene Farbe und zeichnet sich durch ein köstliches Vanillearoma und einen leichten Karamellgeschmack aus.

### Mais auf Steirisch

Im steirischen Vulkanland erobert der Woazky, also der Mais-Whisky, die Gaumen der Whisky-Liebhaber. Er erweist sich durch seine erlesenen und qualitativen Rohstoffe sowie durch vier Maischverfahren, seine ausgewogene

Reifung und den handgemachten Eichenholzgriff, als echtes Sammlerstück. Und im Südburgenland ist der „Old Raven“ Single Malt Whisky das Ergebnis jahrelanger Bemühungen, einen hochwertigen Whisky auf internationalem Niveau herzustellen. Beste Grundprodukte, schonende Verarbeitung, natürlich die Kunst des Brennmeisters und sorgfältige Lagerung in ausgewählten Fässern aus aller Welt sind es, die den Whisky so besonders machen. Durch den Verzicht auf Filtration und Farbstoffe bleibt der charakteristische Geschmack des Single Malts erhalten.



Folgen Sie uns auf Facebook und  
Instagram unter @bauernladen.at