

# BLACK FOREST



SINGLE MALT WHISKY

## Rothaus



BLACK FOREST  
SINGLE MALT WHISKY  
Rothaus  
Alc. 43% vol  
SINCE 1791  
70 cl e

A.G.  
Rothaus

# DIE ROTHHAUS – WHISKY – STORY

Nach einem Besuch einer befreundeten Schweizer Brauerei und weiterer „göttlicher Eingebungen“ entwickelte unser Braumeister MAX SACHS im Mai 2005 die Idee, einen Single Malt Whisky herzustellen und stieß mit seinem Vorschlag sofort auf das Einverständnis unseres Brauereivorstands DR. THOMAS SCHÄUBLE.



Grundlage seiner Überlegungen waren die Ausgangsprodukte Malz und Wasser, die sowohl zum Bierbrauen, als auch zur Herstellung eines Single Malt Whisky benötigt werden, sowie die in unserer Brauerei vorhandenen Gerätschaften; der Produktionsvorgang von Bier und Whisky läuft nämlich bis zu einem gewissen Maße im Sudhaus und im Gärkeller identisch ab.

Da ROTHHAUS kein eigenes Brennrecht mehr besitzt, musste eine Brennerei als Partner gefunden werden. Die Suche gestaltete sich als schwierig und dauerte fast ein Jahr. Ein „letzter“ Anruf, fast ohne Hoffnung, führte zusammen, was schon einmal zusammengehörte, und zwar die Badische Staatsbrauerei ROTHHAUS und die Destillerie KAMMER-KIRSCH in Karlsruhe, die 1909 vom Badischen Landtag beauftragt wurde, ein echtes unverfälschtes Kirschwasser herzustellen. Zu dieser Zeit befanden sich beide Betriebe im Eigentum des Großherzogtums Baden.



**Destillerie  
Kammer-Kirsch**

ehemalige Lehr- und Versuchsbrennerei  
des Landes Baden

Der Geschäftsführer von KAMMER-KIRSCH – unser kongenialer Partner GERALD ERDRICH – ist ein ausgesprochener Whiskyexperte, einer der großen Importeure für Single Malts in Deutschland und in seiner Funktion als Präsident der „KEEPER OF THE QUAICH“ ein Botschafter für den Schottischen Single Malt Whisky in Deutschland.



Heimisches Braumalz, ergänzt um besonders aromatisches Caramelmalz, wird in den kupfernen Sudkesseln unserer Brauerei mit dem weichen Rothaus Brauwasser gemaischt, abgeläuert und die gewonnene hochkonzentrierte Würze in unserem Gärkeller vergoren. Im Tankwagen wird das Zwischenprodukt zur weiteren Verarbeitung in die Destillerie nach Karlsruhe transportiert.



Eine zweifache Destillation bringt nach Aussage von GERALD ERDRICH eine „außergewöhnliche Qualität“ hervor und entspricht damit der schottischen Herstellungsweise. In einem sehr schonenden Verfahren bildet der sogenannte Mittellauf mit seinem milden Geschmack den Vorläufer für den späteren Whisky.

In den temperaturbeständigen Eiskellern einer denkmalgeschützten früheren Brauerei, die heute KAMMER-KIRSCH beherbergt, lagert das Destillat in Ex-Bourbon- und 2<sup>nd</sup>-filled-Highland-Malt-Fässern, bis es nach mindestens 3 Jahren Lagerzeit zu unserem

„ROTHAUS Black Forest Single Malt Whisky“

gereift ist.



*Max Sachs*  
Max Sachs  
BRAUMEISTER

*Thomas Schäuble*  
Dr. Thomas Schäuble  
VORSTAND

*Gerald Erdrich*  
Gerald Erdrich  
GESCHÄFTSFÜHRER

Der erste Single Malt wurde im April 2006 in ROTHAUS gebraut und vergoren, im Juni 2006 destilliert und im September 2009 bei KAMMER-KIRSCH abgefüllt. Die 1440 Flaschen des ersten Jahrgangs waren innerhalb von 2 Tagen vergriffen und erzielten später Höchstpreise.

Die folgenden Chargen werden jeweils am 16. März – dem Geburtstag des "Whiskyvaters" MAX SACHS – erscheinen.



Die limitierten Auflagen werden im einschlägigen Spirituosenfachhandel über die Destillerie KAMMER-KIRSCH / Karlsruhe, sowie im Offenausschank und im ROTHAUS-Shop unseres BRAUEREI GASTHOF ROTHAUS angeboten und verkauft!

Es ist uns eine gemeinsame Freude, den Whisky-Liebhabern und denen, die es werden wollen, jedes Jahr eine neue Whisky-Rarität aus ROTHAUS anbieten zu können!

*Plänte!*  
(Seraudheit!)