




In der „Whisky Lounge“ hat Andreas Thümmeler 1000 Sorten Whisky aus aller Welt versammelt, die hier in aller Ruhe genossen werden können. Foto: Dominik Röding

FEINKOST ([HTTPS://WWW.TIEPOLO-MAGAZIN.DE/FEINKOST/](https://www.tiepolo-magazin.de/feinkost/))

Der Whisky-Gigant: Investmentbanker Andreas Thümmeler

Teilen (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.tiepolo-magazin.de/feinkost/whisky-gigant-genuss-st-kilian/>)

 ([whatsapp://send?text=Schau dir diesen interessanten Artikel an: https://www.tiepolo-magazin.de/feinkost/whisky-gigant-genuss-st-kilian/](https://www.whatsapp.com/send?text=Schau%20dir%20diesen%20interessanten%20Artikel%20an%3A%20https%3A%2F%2Fwww.tiepolo-magazin.de%2Ffeinkost%2Fwhisky-gigant-genuss-st-kilian/))
Als Investmentbanker fädelt Andreas Thümmeler weltweit Millionendeals ein – wenn er nicht gerade in der mainfränkischen Provinz Whiskys nach schottischem Vorbild destilliert.

Geburtsstunde des Whiskys

Die Frage ist nicht, wo man die Geschichte am besten beginnen lässt, denn sie hat ihren Ausgangspunkt in beiden Fällen in Irland. Die Frage ist vielmehr, wann man sie beginnen lässt. Zum einen im Jahre 500 nach Christus. Zu diesem Zeitpunkt werden die britischen Inseln gerade von Wandermissionaren christianisiert. Sie bringen den dortigen Kelten viel Wissen und

technisches Gerät aus dem römischen und arabischen Kulturkreis mit. Dazu gehört auch die Destillation von Alkohol. Auf dem Festland macht man das in der Regel mit Wein – den man aufwändig und teuer auf die Inseln importieren müsste. Also entwickelt sich hier die billigere, aber ebenso geeignete Destillation aus vergorener Getreidemaische. Einhundert Jahre später machen sich dann iro-schottische Mönche auf den Weg, um die Heiden auf dem europäischen Festland zu christianisieren. Auch im Rhein-Main-Gebiet sind sie missionarisch tätig. Mit dabei haben sie ihr „uisce beatha“ (zu Deutsch: „Wasser des Lebens“), das sie als Medizin und zur Desinfektion nutzen. Und so machen Kilian, Kolonat und Totnan, die drei hiesigen „Frankenapostel“, nicht nur als christliche Prediger, sondern auch als versierte Heiler auf sich aufmerksam. Ihre Fähigkeiten und Bemühungen schützen sie jedoch nicht davor, in Würzburg den Märtyrertod zu sterben. Erhalten geblieben sind heute nicht nur ihre sterblichen Überreste, die als Reliquien in der Neumünsterkirche verehrt werden, sondern auch das Vermächtnis des hochgeistigen Wundermittels, aus dem sich im Laufe der Jahrhunderte die Spirituose entwickelt hat, die wir heute „Whisky“ nennen.

Hartnäckigkeit zahlt sich aus

Man kann die Geschichte zum anderen aber auch mehr als 1 500 Jahre später beginnen. Im Jahre 2010 macht sich Whisky-Connoisseur Andreas Thümmler auf und reist nach Irland. In Kilbeggan, der ältesten Destille der Welt, probiert er einen Stoff, der so fantastisch schmeckt, dass er das ganze Fass kaufen will. Der dortige Master Distiller David Hynes lacht jedoch nur und winkt ab, das Fass sei unverkäuflich. Da weiß der Ire allerdings noch nicht, mit wem er es zu tun hat. Drei Tage lang bleibt Andreas Thümmler vor Ort und insistiert beharrlich, bis Hynes endlich einknickt – und das Fass den Besitzer wechselt. Es ist der Beginn einer wunderbaren, whiskygeschwängerten Freundschaft. Von da an dauert es noch zwei Jahre, bis Hynes dem neuen Freund einen Gegenbesuch in seinem Heimatort Rüdenau abstattet – dort, wo auch die beiden Erzählstränge miteinander vereint werden.

Insel-Machart made in Germany

In Rüdenau, einem 750-Seelen-Ort im tiefsten Odenwald, sitzen beide eines Abends im Spätsommer 2012 am Lagerfeuer. „Über ein Dutzend Whiskys haben wir verkostet“, erzählt Andreas Thümmler, „ich konnte mich am nächsten Morgen an nichts mehr erinnern.“ Wenige Tage später, Hynes ist längst zurück in Irland, flattert eine Rechnung auf Thümmlers Tisch. Inhalt: der Kauf zweier Kupfer-Brennblasen, Fassungsvermögen je 6 000 Liter, zu einem Preis von 480 000 britischen Pfund, nach Fertigung lieferbar innerhalb von drei Jahren. Und langsam kehrt sowohl die Erinnerung zurück an den Handschlag, der den Kauf besiegelt hat, als auch an die Abmachung, die beide an dem beschwipsten Abend getroffen haben: gemeinsam die modernste und größte Single Malt-Destillerie auf dem europäischen Festland aufzubauen. „Von da an ging es nur noch nach vorne“, sagt Andreas Thümmler und lacht. Der Name für die Brennerei der Superlative war schnell gefunden: „St. Kilian“ – kein anderer Name symbolisiert die iro-schottisch-fränkischen Bande besser. Denn genau darum geht es: um einen Whisky, hergestellt nach Insel-Machart, aber „Made in Germany“.



Aufgrund der Vielzahl an Fässern entstehen immer wieder neue Abfüllungen, etwa zuletzt ein in Rumfässern gereifter Spirit. Foto: Dominik Röding

Perfekte Mischung

Die beiden Whiskyverrückten ergänzten sich prächtig: Hynes mit seinem Wissen, Thümmler mit seinem Finanzierungs-Knowhow. Jener ist in der Whiskybranche bekannt wie ein bunter Hund, der auf über 40 Jahre Berufserfahrung zurückblicken kann. Andreas Thümmler hingegen hat sich in der Investmentbranche einen Namen gemacht als der Unternehmensverkäufer in der deutschen Internetbranche, der seit Ende der neunziger Jahre weltweit Millionendeals einfädelt und unter Bankern und Geeks hierzulande einen Ruf genießt wie kein Zweiter. Thümmler ist da, wo das große Geld verdient wird. Er hat Jamba an Verisign verkauft, Daily Deal an Google und Brands4Friends an Ebay. Gemeinsam nehmen Hynes und Thümmler das Projekt in Angriff und machen aus ihrer Vision Wirklichkeit. Rund zehn Millionen Euro seines Vermögens steckt Thümmler in eine stillgelegte Textilfabrik am Ortsrand von Rüdenu, die er für seine Zwecke umbauen lässt. 2016, nach mehr als vier Jahren Planungszeit, läuft die Herstellung am irischen Nationalfeiertag St. Patrick's Day an. Nun ist Thümmler nicht mehr nur Berater der weltweit größten Technologieunternehmen, sondern auch Besitzer der in Kontinentaleuropa größten Single Malt Whisky-Destillerie. Der Jahresausstoß liegt momentan bei 200 000 Litern Alkohol, 1800 Fässer kommen jedes Jahr hinzu.

Qualität in allen Bereichen

Für einen Produktionsdurchlauf werden zwei Tonnen Malz benötigt. Das klassische Malz bezieht die Brennerei aus Bamberg, das Torfmalz kommt aus Schottland. In der hauseigenen Vier-Walzen-Mühle wird das Malz geschrotet, anschließend gemaischt, verzuckert, geläutert und schließlich mit schottischer Hefe vergoren. Die Fermentierungstanks sind aus Douglasie. Die meterhohen Brennblasen stammen von Forsyths aus Rothes, der besten Kupferschmiede Schottlands. „Das ist der Ferrari unter den Brennanlagen.“ Zweimal wird die Maische darin de-

stilliert, genauso wie in Schottland üblich. Das Verfahren ist sehr aufwändig, weshalb damit keine Massen erzeugt werden können. Der Brand wird anschließend in Fässer abgefüllt – wie an einer Tankstelle per Zapfpistole. 90 verschiedene Fassarten stehen zur Verfügung, darunter Rum-, Sherry-, Portwein- oder Spirituosenfässer, in denen der Spirit zum Whisky heranreifen darf.

Größte Anlage Europas

Produziert wird an vier Tagen in der Woche, an einem Tag steht die Produktion immer still. Dann kommen die Beamten des Zolls aus Schweinfurt in die Destillerie, um die Abfüllung des Whiskys zu überwachen. Die Lager auf dem Gelände sind längst bis unters Dach gefüllt, und so hat Andreas Thümmeler in einer ehemaligen Bunkeranlage im Odenwald weitere Lagerflächen angemietet, in denen einmal bis zu 50 000 Fässer lagern sollen. Die Brennerei ist aber nicht nur die größte ihrer Art auf dem europäischen Festland, sie ist wohl auch eine der fortschrittlichsten Anlagen weltweit. 100 Kilometer Kabel wurden verlegt und modernste Technik installiert. Die hochautonomisierte Anlage kann digital gesteuert werden. Das ist Handwerk und Hadarbeit auf höchstem Niveau.

Whiskyliebe durch und durch

Die Aufsicht über den Betriebsablauf überlässt Andreas Thümmeler seinem Master Distiller Mario Rudolf. Der Amorbacher war vor seiner Anstellung in leitender Position bei der Lammsbräu und der Brauerei Ketterer. Er ist gelernter Schreiner, Brauer und Mälzer, hat sein Diplom in Weihenstephan abgelegt und ist ein riesiger Whisky-Fan. „Als er 2015 zurück in die unterfränkische Heimat wollte, bot ich ihm die Stelle an.“



Die zupackenden St. Kilian Distillers sind jung, motiviert und brennen für ihren Beruf. Foto: Dominik Röding

Genießer, Fan & Sammler

Whisky als Anlageobjekt, das ist seine Strategie. Thümmler hat den Genießer, den Fan und den Sammler im Blick. „Bei deutschem Single Malt hast du eine Wertsteigerung von fünf bis zehn Prozent pro Jahr.“ Besonders, wenn er torfig ist, denn das ist es, was Sammler suchen. Der Index „Apex 100“ des britischen Whisky-Informationsdienstes „Rare Whisky 101“, der den Preis von 100 großen Whiskys abbildet, verzeichnete bei der Sorte „Single Malt“ seit 2010 eine Wertsteigerung von mehr als 480 Prozent. Die meisten Destillen verkaufen ihren Whisky nur in Flaschen, weil damit die Marge höher ausfällt. Bei St. Kilian hingegen kann man sein eigenes Fass kaufen. 14 unterschiedliche Varianten stehen zur Auswahl, je nach Geschmack – weich, fruchtig, mild oder rauchig – ist hier für jeden Gaumen etwas dabei. 30 Liter kosten rund 2 000 Euro – inklusive Fass, Steuern, Versicherung und Lagerung sowie späterer Abfüllung und Etikettierung.

Ruheoase Heimat

Mittlerweile ist Andreas Thümmler 48 Jahre alt. Noch immer fliegt er um die Welt und macht Deals, aber sein Leben ist viel ruhiger geworden. Früher hatte er die Nächte durchgefeiert, besaß Wohnungen in Los Angeles, London und Berlin, heute lebt er im Odenwald und pflanzt in seiner Freizeit Obstbäume an. „Wir liegen ganz idyllisch am Main, eingebettet von Wäldern und Bergen und einer einzigartigen Natur. Wenn man lange Zeit im Ausland unterwegs war und sich viel in Großstädten bewegt hat, dann weiß man das sehr zu schätzen.“ Im Dorf haben die Häuser Fachwerkgiebel, von den Streuobstwiesen kullern die Äpfel auf die Landstraße, in den Gärten türmt sich Brennholz für den Winter. Die Netzabdeckung im Ort ist lückenhaft, die Pfarrkirche wird von der Heiligen Ottilia bewacht. In dem wasserreichen Tal, durch das sich drei Bachläufe ziehen, hatten bereits die Römer ein Kastell und verehrten hier ein Quellheiligtum. Aus einem dieser Bäche entnimmt die Brennerei ihr Wasser für die Herstellung des Whiskys.

Ort der Begegnung

Der Mainfranke will einen Langfristplan umsetzen. Die Brennerei soll nicht nur Produktions-, sondern auch Begegnungsstätte sein. In diesem Jahr fanden bereits über 10 000 Besucher den Weg nach Rüdenu. Bald sollen es 50 000 Besucher pro Jahr sein. „Mir ist der persönliche Kontakt wichtig. Die Leute sollen sehen, wo unser Whisky entsteht und ihn vor Ort genießen.“ Neben einer Führung erwartet Gäste ein Tasting im Verkostungsraum. Dahinter entsteht die „World Whisky Lounge“, in der sich mehrere hundert Whiskysorten aus aller Welt finden, die man hier in gediegener Atmosphäre verkosten kann.



Der Verkostungsraum bietet viel Platz und bildet den Abschluss jeder Führung durch die Destillerie. Zu verkosten gibt es natürlich auch etwas. Foto: Dominik Röding

Echter Whisky ab Mai

Sechs Small Batches, also Abfüllungen, die in kleinen Chargen produziert werden, haben bereits die Hallen in Rüdenau verlassen – und so gut wie alle der limitierten Editionen sind vergriffen. Noch darf Andreas Thümmeler sein Produkt nicht als „Whisky“ verkaufen, erst ab 2019 ist es so weit, denn Whisky muss nach EU-Recht mindestens drei Jahre im Fass gereift sein. Gleichwohl, ihre Jugend schmeckt man den Erzeugnissen kaum an. Schon jetzt präsentieren sie sich als charakterstarke Tropfen, die mit jedem weiteren Jahr der Lagerung in ihrer Aromenvielfalt und ihrem Wert steigen. Momentan sind noch fruchtige Liköre sowie malzig-süße oder kräftig-rauchige „New Makes“ der Renner, etwa der „White Dog“, also das reine, frische Destillat, das direkt nach seiner Entstehung abgefüllt wird und jüngst bei den „Whisky World Awards“ als weltbeste Vertreter in seiner Kategorie ausgezeichnet wurde. Im Mai kommenden Jahres wird der erste „echte“ Whisky abgefüllt werden. Dann geht das Geschäft für Andreas Thümmeler richtig los.

Adresse:

St. Kilian Distillers

Hauptstrasse 1 bis 5

63924 Rüdenau

Telefon (0 93 71) 40 71 20

www.stkiliandistillers.com (<https://www.stkiliandistillers.com>)

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr von 9 bis 17 Uhr. Führungen mit Verkostung am Samstag und Sonntag auf Anfrage möglich.

