

# Whisky aus Sylter Watt gehoben

**GENUSS** Ein Destillat mit dezentem Salzgeschmack haben Robert und Thomas Fleischmann aus Neuses bei Eggolsheim kreiert. Um die 170 Euro kostet eine 0,5-Liter-Flasche.

VON UNSEREM MITARBEITER **MATHIAS ERLWEIN**

**Eggolsheim** – Sechs Monate lagerte der Whisky von Robert und Thomas Fleischmann im Meer, um zu reifen. Fünf kleine Eichenfässer mit Single-Malt-Whisky hatten die Betreiber der Whisky-Destillerie „Blaue Maus“ in Neuses bei Eggolsheim im Sylter Watt versenken lassen.

Geschützt in einer Spezialgitterbox waren auch die Flaschen für die spätere Abfüllung monatelang den Gezeiten ausgesetzt. Das Ziel der beiden Whisky-Experten: Einen exklusiven Whisky zu schaffen, in einem originellen und einmaligen Gefäß abgefüllt. Jede der Flaschen ist ein Unikat, sie sind bewachsen; Seepocken, Muscheln und manchmal auch Austern haben sich am Flaschenäußeren angesetzt – ein bizarr-schönes Bild.

*„Das Eichenfass und Algen haben die Färbung des Destillats beeinflusst, es hat eine angenehm braun-grünliche Note bekommen.“*

**FRITZ SITZMANN**  
Genussbotschafter IHK

Die Spannung bei Vater Robert und Sohn Thomas Fleischmann war groß, als die Lieferung der Spezialbox aus dem hohen Norden im kleinen fränkischen Dorf Neuses ankam.

Denn zwei der fünf Whisky-Fässer waren nicht mehr im besten Zustand. Ebbe und Flut, das Meersalz und Stürme hatten die Metallhalterungen der Fässer angegriffen.

Damit nicht auf der Zielgeraden noch ein Fass mit dem wertvollen Inhalt plötzlich birst, hat Robert Fleischmann geschwind ein Gurtband drumherum gezurrt. Er traut sich nicht, den Korken mit viel Kraft aus dem Fass zu ziehen, um den in Salzwasser und Algen gereiften edlen Tropfen aus seinem von der Natur gezeichneten Fass zu befreien. Mit einem kleinen Bohraufsatz setzt Vater Robert an, der Moment der Wahrheit. Als durch den Schlauch schließlich der Whisky aus dem Fass rinnt, weicht das Bangen der Erleichterung.

## Geruch und Farbe

Der Geruch und die Farbe lassen Vater und Sohn noch vor der ersten Verprobung entzücken: ihrer Meinung nach ein Spitzenprodukt! Das bestätigt auch Fritz Sitzmann, lokaler Genussbotschafter der Industrie- und Handelskammer (IHK). Er wollte unbedingt bei diesem Ereignis live dabei sein – und als Erster mitkosten. „Ein dezenter Salzgeschmack, leichte Bittermandelaromen, das Eichenfass und Algen haben die Färbung des Destillats beeinflusst, es hat eine angenehm braun-grünliche Note bekommen“, urteilt er und gerät ins Schwärmen.

## Für Liebhaber

Der „Sylter Tide-Whisky“ – in Spezialflaschen abgefüllt – hat bereits viele Liebhaber. Um die 170 Euro kostet eine 0,5-Liter-Flasche – ein Luxusprodukt, al-



Robert Fleischmann bohrt vorsichtig den Korken des Whiskyfasses auf.

Fotos: Mathias Erlwein



Die Whisky-Spezialisten Robert (r.) und Thomas Fleischmann mit Fritz Sitzmann, lokaler Genussbotschafter der IHK (M.).

les bereits vorbestellt. Sogar ein ganzes Fass ist bestellt, 15 Liter passen normalerweise hinein. Es wird allerdings nicht ganz be-

füllt. Dazu kommen drei bis vier Liter Verlust beim Reifeprozess im Meer. Um die 2000 Euro kostet so ein Fass. Die ursprüngli-

che „Schnapsidee“ von Robert Fleischmann hat zu einem begehrten, weil außergewöhnlichen Produkt geführt.