



Das Design für die Label steht, der Plan für die Brennerei ebenfalls, jetzt gehen Thomas Nicolai und Leopold Schwarze auf Stimmenfang für ihre Kulturbrennerei. Am 5. April starten beide ihre Kampagne, bei der möglichst viele Whisky-Freunde mit ins Boot geholt werden sollen. Foto: Hartmut Schwarz

White Dog, Gin und in drei Jahren der erste Whisky

Thomas Nicolai und Sohn Leopold wollen Single Malts in ihrer Destille zu einem regionalen Produkt machen

VON HARTMUT SCHWARZ

Altstadt. Thomas Nicolai ist Maler, Schriftsteller und Bildhauer – und hat den Kopf voller kreativer Ideen. Da scheint es fast naturgegeben, dass er seine Sinne auch vom Geschmack leiten lässt – und sich auf den Whisky festlegt. Der 54-jährige Erfurter hat den Whisky schon zu DDR-Zeiten für sich entdeckt. Nicolai: „Zum Geist des Whiskys gehören irgendwie alle Künste“. Vor allem hat ihn die Kunst fasziniert, in einer Flasche derartig viele und unterschiedliche Aromen zu vereinen. Für ihn stand deshalb fest, dass er einmal selbst Whisky brennen wird – im Ruhestand.

Nicht bedacht hatte er bei diesem Plan, dass ein guter Whisky 12, 16 oder sogar 20 Jahre lagern sollte, um selbst in den Genuss zu kommen. Er stellte sich die Frage: Warum nicht schon jetzt? Und wurde letztendlich durch seinen Sohn Leopold dazu ermutigt, das Projekt Whiskybren-

neri jetzt schon auf den Weg zu bringen.

Der 29-jährige Leopold macht derzeit seinen Master in Anglistik, steht unmittelbar vor dem Abschluss. Anderthalb Jahre seines Studiums verbrachte er in Wales – und am Whisky sei dort keiner vorbeigekommen. An jedem Abend wurde eine andere Sorte verkostet – wo noch bei Leopolds Vater die zwei im „Fress-Ex“ der DDR erhältlichen Sorten Whisky gereicht haben, gab es in Wales nahezu das komplette Spektrum.

Vater und Sohn waren sich dann auch schnell einig, die Idee einer eigenen Whisky-Brennerei in die Tat umzusetzen – vorerst als „Küchenidee“. Schnell stellte sich aber heraus, dass der Platz dafür fehlt, weshalb die Idee vorerst schwanger getragen, nach einer passenden Location gesucht wurde.

Auf dem Gelände des ehemaligen Erfurter Güterbahnhofes, im „Zughafen“ wurde jetzt Platz für die Erfüllung des Traumes gefunden – in einer noch leer stehenden Halle, direkt neben dem Depot des Elektromuseums. Hier wird seit einiger Zeit ge-

baut und Platz geschaffen. Drei Abteilungen sollen hier hintereinander entstehen: Vorn eine Lounge, in der Mitte die Brennerei und dahinter das Fasslager, in dem Raum für etwa siebzig 200-Liter-Fässer ist. Geplant sei, den Whisky in einer 400-Liter-Blase zu brennen. Vorbestellt wurde dieses wichtigste Element der Brennerei bereits. In kleinen Schritten soll die Whiskybrennerei in Halle 5 Gestalt annehmen – und irgendwann die Vision von Thomas Nicolai wahr werden lassen.

Brennerei auf der Suche nach Beteiligung

In den Fässern reifen soll künftig ein ganz besonderer Whisky, der sich mit keinem anderen vergleichen lässt – ein Erfurter Whisky, der sich vor allem durch die regionalen Zutaten auszeichnen soll. Nicht nur das Wasser sei damit gemeint, auch die Gerste und möglichst auch das Malz. Hier sei man noch auf der Suche nach Partnern – die erhoffte Zusammenarbeit mit den Erfurter

Malzwerken kam nicht zustande. Weil der Bedarf der Brennerei einfach zu klein war, wird das Malz jetzt aus Bamberg bezogen.

Auf der Suche sei man auch noch nach geeigneten Fässern, die einen wesentlichen Anteil daran tragen, wie der Whisky einmal schmecken wird. Neben den Klassikern Rum, Rotwein, Madeira und Sherry soll eine ganz besondere Fassgüte mit zur regionalen Besonderheit beitragen – Fässer aus deutscher Eiche, die dafür eigens gefertigt werden sollen.

Thomas Nicolai sieht die „Kulturbrennerei“ schon vor seinem geistigen Auge. Kleine Konzerte, Lesungen oder Künstlergespräche, Ausstellungen, Workshops oder einfach nur Gesprächsrunden in angenehmer Gesellschaft – die alle von einem guten Whisky begleitet werden. Tastings und Veranstaltungen rund um den Whisky werden natürlich auch dazu gehören.

Ab dem 5. April geben die beiden allen Erfurter Whisky-Freunden die Gelegenheit, Teil des Ganzen zu werden, mit dem

Start eines Crowdfundings. Jetzt schon kann man seinen künftigen Eigenbedarf an Erfurter Whisky sichern oder als Unterstützer aktiv werden. Es geht dabei vor allem darum, die Finanzierung auf den Weg zu bringen. Mit 400 000 Euro Startkapital wird gerechnet – und mit einer Förderung des Projektes.

Zur diesjährigen Weihnachtszeit, so der Plan, soll erstmals ein Produkt aus der Brennerei Nicolai & Sohn, die Jagd nach Geschenken erleichtern. Vorerst ein Gin – als Vorgeschmack, auf das, was da noch kommen mag. Damit sich die Brennerei finanziert, müsse sie möglichst schnell rentabel funktionieren, erklärt Nicolai. Deshalb werde nur ein Teil der Produktion für die Whisky-Ewigkeit eingelagert und ein Teil als „White Dog“ (bekannt auch als Moonshine), als ungelagerter Whisky verkauft. Auch durch den Gin soll die Wartezeit verkürzt werden. Den ersten Whisky werde es erst in drei Jahren geben – diese Mindestzeit Reife im Fass schreibt das Reglement vor.

► nicolaiundsohn.de