



Mehr schnupfern als nippen: Anton A. Jäggi ist Whisky-Experte, kann aber nach drei Herzinfarkten kaum noch vom «Lebenswasser» trinken.

Fabio Meier

Eine Nase für den Whisky

Liebevoll dreht Anton A. Jäggi eine Flasche Whisky in seiner Hand, einen 15-jährigen schottischen Bownmore mit Sherry-Finish, die Farbe dunkler Bernstein. Er schenkt sich knapp zwei Zentiliter in ein Nosing Glass, das für Whisky ideale Degustierglas, ein. Dann hält er es gegen das Licht, prüft die Farbe, die Konsistenz, neigt es leicht. Nun fokussieren seine Augen ins Leere, die linke Hand ballt sich zur Faust, wie um der Konzentration Ausdruck zu geben. Das Glas wandert zur Nase. Jäggi schnuppert, schliesst die Augen, schnuppert wieder und dann

ne Seminare nun auch im Oberland etablieren.

Seine Liebhaberei begann schon in frühen Jahren seiner Jugend. Bereits als 14-jähriger Junge durfte er seinem Grossvater an Weihnachten beim Schnapsbrennen helfen. «Über die Festtage kamen keine Kontrolleure vorbei, man konnte also das Kontingent gefahrlos überschreiten», erzählt er grinsend. Während in den frühen 1970ern seine Freunde Poster von den Rolling Stones und den Beatles in ihre Zimmer hängten, prangte an seiner Wand ein riesiges Whisky-Plakat. Und derweil seine Kollegen sich an Cannabis versuchten, entdeckte er den Whisky und den Cognac für sich.

Da klingeln bei vielen die Alkoholismus-Alarmglocken. Doch der 58-Jährige winkt ab: «Ich kannte die guten und schlechten Seiten des Alkohols von Kindesbeinen an.» Sein Vater sei Alkoholiker gewesen. Das habe ihn Zeit seines Lebens vom Missbrauch des Whiskys abgehalten. «Ich war genau einmal in meinem Leben blau wie ein Veilchen.»

Es dürfte das erste und letzte Mal gewesen sein, denn Jäggis Leben ist heute geprägt von

Medikamenten. «Mehr als zwei Zentiliter an einem Tag kann ich mir nicht genehmigen. Das wäre gefährlich. Ich beschränke mich deshalb meist aufs Schnupfern», sagt er und zeigt auf sein mittlerweile leeres Gläschen auf dem Tisch. «Mehr gibts für mich heute nicht mehr.»

Er hatte in den letzten Jahren drei Herzinfarkte, hat mittlerweile einen Herzschrittmacher und ist teilinvalid. Er lebt zu drei Viertel von der IV und bezeichnet sich als «Krüppel, dem man es nicht ansieht». Für seine Whisky-Seminare degustiert er sämtliche Whiskys vorab. Dies muss er krankheitsbedingt auf eine ganze Woche verteilen. Ein Seminar muss eine Woche vor Durchführung stehen. «Jeden Stress vermeiden», ist seine Devise. An den Tagen vor und nach den Seminaren macht er konsequent keine Termine ab.

Seinen Beruf als Diätkoch musste er nach den Herzinfarkten an den Nagel hängen, und als Ernährungsberater darf er seit 2008 nicht mehr arbeiten, als der Bund beschloss, dass solche einen Hochschulabschluss benötigen. Aus diesem Grund wurde er Whisky-Experte. Er hatte zu jenem Zeitpunkt bereits einige

Seminare besucht. «Ich machte damals zu Hause mit Freunden gerne kleine Tastings, zu denen ich gleich noch etwas Schönes kochte», erzählt er. Für seinen Nebenberuf als Ernährungsberater hatte er Räumlichkeiten gemietet. Als der Hammerschlag vom Bund kam, besass er wohl Räume, durfte aber nicht praktizieren. «Meine Freunde fanden, ich solle aus der Not eine Tugend machen und in den Räumen Whisky-Tastings anbieten.»

Gesagt, getan. Seine Seminare nahmen Fahrt auf, und fortan bot er sie regelmässig im Baselbiet an. Um sein Fachwissen noch zu verbessern, absolvierte er 2009 die Whisky-Schule von Glenlivet. Gleichzeitig galt es, bei Whisky-Importeuren der Schweiz als Fachperson und Wiederverkäufer Fuss zu fassen. «Das war aufwendig. Anfangs wollte mir niemand einen Whisky zu Händlerpreisen verkaufen.» Mit der Zeit entstand ein Netzwerk, das ihm heute Zugang zu Exklusivitäten ermöglicht. «Meine Kunden sollen spezielle Tropfen degustieren. Um zu diesen zu kommen, muss ich Kontakte pflegen.»

So kauft er teils kleinste Restbestände von Importeuren auf,

um sie an seinen Seminaren auszuschenken und weiterzuverkaufen. Zu Hause stehen vielleicht zehn Flaschen herum. «Die meisten davon kann man nicht mehr kaufen.» Es sind Restanzen, die am Tasting nicht ausgetrunken wurden. Das grosse Lager hat er nach wie vor im Baselbiet.

Er greift nach einer japanischen Whisky-Flasche – Ace of Spades der Name. Sie sei eine Rarität, nicht mehr erhältlich, sagt er. «An solche Raritäten zu kommen, das macht mir heutzutage am meisten Spas.» Dann erzählt er die Geschichte des japanischen Whiskys in Kurzversion. Er hat viele Whisky-Anekdoten auf Lager, kennt Destillieren im In- und Ausland und die Personen dahinter. Er nimmt den Deckel der Flasche ab, schnuppert daran, steckt ihn zurück. Dass er jetzt keinen Schluck nehmen kann, scheint ihn nicht zu fuchsen. Der Duft, die erlaubten zwei Zentiliter pro Tag, die Geschichten und Legenden reichen fürs Glück des Whisky-Experten.

David Kilchör

Whisky-Seminare in Wetzikon
ab Oktober. Infos unter:
www.whiskyseminare.ch

Wetziker Anlaufstelle wird aufgelöst

REGION Neu gibt es im Bezirk Hinwil nur noch ein Kinder- und Jugendhilfzentrum. Die Anlaufstelle für alle elf Gemeinden ist ab 1. Oktober im Rütner Zentrum Joweid untergebracht.

Aus den Kinder- und Jugendhilfzentren (kjj) in Wetzikon und Rütli wird eines. Ab 1. Oktober finden die Einwohner sämtlicher Gemeinden des Bezirks Hinwil in Rütli ihre Anlaufstelle. Sie befindet sich im Zentrum Joweid. Die beiden bisherigen kjj-Standorte in Wetzikon werden geschlossen. Ausschlaggebend für die Zusammenlegung ist laut Katja Bluntschli vom kantonalen Amt für Jugend und Berufsberatung das 2013 neu eingeführte Kinder- und Jugendhilfgesetz. «In dessen Zuge haben wir die Standorte auf ihre Effizienz hin überprüft.» In Rütli habe man punkto Immobilie und Erreichbarkeit eine ideale Lösung gefunden.

Hilfe bei Erziehungsfragen

Wie bislang übernimmt das kjj, das der Bildungsdirektion des Kantons Zürich unterstellt ist, einerseits Mandate der Kindes- und Erwachsenenschutzbehörde. Andererseits ist das Zentrum auch eine Anlaufstelle bei Erziehungsfragen. Hilfesuchende erhalten professionelle Beratung und Unterstützung bei Fragen rund um die Entwicklung und Erziehung von Kindern und Herausforderungen im Familienalltag. Ebenfalls dort ansässig ist die Mütter- und Väterberatung, deren Beraterinnen weiterhin direkt in den Gemeinden aktiv sind. Die Beratungen sind vertraulich und kostenlos. Weitere Auskünfte sind unter www.ajb.zh.ch zu finden. rli

Thomas Moser vor stiller Wahl

GOSSAU Nachfolger der zurückgetretenen Elisabeth Pflughaupt (SVP, Gossau) als Ersatzmitglied des Bezirksrats Hinwil dürfte Thomas Moser (SVP, Gossau) werden. Der 51-jährige Unternehmer aus Ottikon ist nach der Wahlausschreibung vom 25. Juli einziger Kandidat. Bleibt es bis zum Ablauf der zweiten Frist am 19. September dabei, kann er vom Bezirksrat als in stiller Wahl für den Rest der Amtsdauer 2013 bis 2017 gewählt erklärt werden. Pflughaupt ist zurückgetreten, weil sie im Frühjahr in den Gemeinderat Gossau gewählt worden war. Die beiden Ämter sind nicht miteinander vereinbar. was

SVP gegen Einzelinitiative

DÜRNTEN Die SVP Dürnten empfiehlt den Stimmberechtigten, ein Nein zum 1,5-Millionen-Nachtragskredit für das Feuerwerk-Wasser-Gebäude in die Urne zu legen. Die Partei lehnt die Einzelinitiative zur Aufstockung der bereits bewilligten 8,5 Millionen Franken ab, wie sie mitteilt. Sie sei nicht gegen das FWW-Gebäude an sich, wolle aber erreichen, dass die optimale Variante ausgeführt werde. Dem Gemeinderat empfiehlt die SVP, den Fokus auszuweiten und externe Unterstützung beizuziehen, um das Projekt in die richtigen Wege zu lenken. zo

Persönlich

Anton A. Jäggi

Der Whisky-Spezialist wohnt seit rund einem Jahr in Wetzikon.

nochmals. «Leichte Torfnoten, der Sherry ist sehr präsent. Ein runder Whisky», kommentiert er und stellt das Glas auf den Tisch, ohne daran zu nippen.

Anton A. Jäggi ist Whisky-Experte. Seit Jahren bietet er im Baselbiet Seminare rund um das flüssige Gold an. Vor etwas über einem Jahr ist er nach Wetzikon gezogen und will sei-

Nachgefragt



Anton A. Jäggi
Whisky-Experte

«Der Schweiz fehlt die Whisky-Tradition»

Was ist Ihr favorisiertes Whisky-Land: Schottland, Irland oder die USA?

Anton A. Jäggi: Eindeutig Schottland – nichts geht über einen Highland-Whisky mit seinen Noten aus Blumen, Früchten und Beeren. Die Iren holen aber auf. Sie zuckerten ihren Whisky früher künstlich – mittlerweile gibts dort aber auch sehr schöne runde Kreationen. Ähnliches gilt für die USA, wobei sich die amerikanischen Bourbons geschmacklich doch nochmals stark von europäischen Single Malts unterscheiden.

Rauchig oder süss?

Ich bevorzuge süss. Wenn man etwa einen torfigen Octomore trinkt, ist die Zunge vorübergehend ruiniert, sodass selbst Hahnenwasser nach Rauch stinkt.

Aber man soll alles ausprobieren und sich eine Meinung bilden, sonst kann man nicht darüber sprechen. Alle Arten von Whisky haben ihre Anhängerschaft.

Was halten Sie von Schweizer Whiskys?

Eher wenig. Ich habe die meisten Destillieren angeschaut und ihre Kreationen getestet. Es gibt drei Probleme in der Schweiz. Zum einen ist das Equipment praktisch nirgends ideal, man sieht viele Plastik-tanks, wo in Schottland Holz oder Chromstahl verwendet wird. Dazu kommt das stark kalkhaltige Wasser, das dem Whisky schadet, und schliesslich fehlt die Tradition. Bis 1999 durften in der Schweiz keine Whiskys gebrannt werden. Es gibt also keine alten Jahrgänge,

und auch das Wissen befindet sich erst im Aufbau.

Worauf sollte man beim Degustieren achten?

Vor allem auf die Reihenfolge. Rauchige Whiskys gehören ans Ende einer Degustation. Nach einem rauchigen kann man nur noch einen ebenso rauchigen trinken. Süsse Whiskys können dann ihre Wirkung auf der Zunge nicht mehr entfalten.

Wie viel Wissen braucht es für ein Tasting?

Man braucht kein Wissen. Man soll sich auf seine Nase und seine Zunge verlassen und Geschmäcker mit Bildern oder Erinnerungen verbinden. Aber der Whisky-Genuss kann zunehmen, wenn man herauszufinden versucht, was hinter einer Flasche steckt.

Whisky sollte nicht zu viel Sauerstoff atmen. Was, wenn die Flasche fast leer ist?

Da gibts verschiedene Glaubensrichtungen. Eine Variante ist, dass man verschiedene fast leere Whiskys zusammenleert und so seinen eigenen Blend zusammenstellt. Ich persönlich bevorzuge, fast leere Flaschen in kleine Fläschchen abzufüllen.

Wie sollte man eine Whisky-Flasche lagern?

Stehend und bei Raumtemperatur. Wenn die Flasche liegt, kann der Alkohol den Kork zerfressen. Allerdings sollte man etwa einmal im Monat die Flasche ein paar Sekunden drehen, damit der Kork stets etwas Feuchtigkeit erhält. Sonst kann er spröde werden und zu viel Sauerstoff in die Flasche lassen. David Kilchör