

Whisky aus Lauenau

Lawenaw Distillery brennt nach althergebrachter Handwerkskunst

VON JAN KRAAZ

LAUENAU. Claudia und Florian Garbe verstehen sich in erster Linie als Fans von soliden handwerklichen Produkten – vor allem von Whisky aus traditioneller Herstellung. Deswegen hat sich das Ehepaar vor ein paar Jahren die Frage gestellt: „Können wir das nicht auch?“ Damit war der Samen gesät für das, was heute in der Straße Am Amtsgraben 1 in Lauenau steht: die Lawenaw Distillery GmbH.

Hier brennen die Garbes seit diesem Jahr echten Lauenauer Whisky. „Wir produzieren ausschließlich in Handarbeit und mit regionalen Rohstoffen“, sagt Florian Garbe. Gerste, Wasser und Handwerk kommen aus der Region: Die Gerste baut ein Lauenauer Bauer extra für die Brennerei an. Das Wasser kommt aus einer Quelle am Deister. „Wir füllen hier sozusagen Lauenau in die Flasche.“

Und das ist den Garbes wichtig. Es gehe nämlich nicht darum, bloß irgendeinen Whisky zu brauen. „Wir wollen das machen wie vor 100 Jahren“, sagt Florian Garbe. Dazu gehören eben, nur natürliche, regional produzierte Zutaten zu verwenden – keine Zusatzstoffe oder sonstige modernen „Zaubermittel“. Aber nicht nur das.

Für eine authentische Produktion nach 100 Jahre alter Art braucht es auch authentische Anlagentechnik. Dazu gehören unter anderem eine „full-lauter Mash-Tun“, eine museumsreife Zwei-Walzen-Schrotmühle, hölzernes Washback mit langer Fermentationszeit, direkt befeuerte Stills mit steigendem Lyne-Arm und Wormtub-Condenser. Fachfremde Menschen verstehen kein Wort. Müssen sie auch nicht. Wichtig zu wissen ist: Diese Technik ist original. „Und es hat verdammt lange gedauert, die zusammenzusammeln.“



Florian und Claudia Garbe brennen Whisky wie vor 100 Jahren.

Da war es offensichtlich hilfreich, dass Florian Garbe von Berufs wegen etwas von Anlagentechnik versteht. Vom Schnapsbrennen hatte er jedoch vor der Lawenaw-Distillery-Idee keine Ahnung. „Das habe ich mir nach und nach auf Lehrgängen angeeignet.“ Und sich darüber hinaus in alten Lehrbüchern schlaugemacht.

Altes Handwerk mit althergebrachtem Equipment und überliefertem Wissen also. Was fehlt? Genau: die historische Immobilie. Als hätte es nicht anders sein sollen, bekommen die Garbes für die Lawenaw Distillery das nach der Wasserburg älteste Gebäude Lauenaus.

Baujahr 1578. Bei so viel stilschöner Altertümlichkeit ist der

Firmenname beinahe Formsache: Lawenaw ist der ursprüngliche Ortsname des heutigen Lauenau.

So steht jetzt also ganz viel Nostalgie und Rückbesinnung auf das gute alte Handwerk am Amtsgraben. Doch der Weg hierher war mitunter beschwerlich. Denn natürlich unterliegt das Schnapsbrennen und dessen Verkauf und Ausschank in Deutschland strengen Regularien. Im Vorfeld mussten die Garbes jede Menge Genehmigungen einholen, regelmäßig kommt der Zoll zu Besuch.

Genehmigungen brauchten sie aber nicht nur für ihr Gewerbe. Auch das Haus musste offiziell umgenutzt werden: vom eingetragenen Wohnhaus

in ein Gewerbeobjekt. Nachdem das erledigt war, konnte 2022 der Umbau des Hauses in eine Brennerei mit Gastwirtschaft beginnen. Anfang dieses Jahres war der Umbau abgeschlossen. Und endlich konnte das Brennen beginnen.

„Deshalb verkaufen wir auch noch keinen Whisky“, sagt Florian Garbe. Der müsse jetzt die nächsten drei Jahre reifen. In Holzfässern, versteht sich. Whisky-Fans können sich von den Garbes übrigens ihre eigenen kleinen Holzfässer abfüllen lassen und mit nach Hause nehmen. Dann können sie dem Whisky zu Hause beim Reifen zuschauen.

Wenn es aber noch keinen fertigen Whisky in der Lawenaw Distillery gibt, verkaufen

die Garbes dann überhaupt schon irgendetwas? Selbstverständlich. Im Verkaufsregal stehen aktuell Liköre und Geiste. Natürlich auch aus regionalen Rohstoffen hergestellt. Der Honig für den Bärenfang beispielsweise kommt aus dem Garten hinter dem Haus. Dort hat die Schaumburger Waldimkerei einige Bienenstöcke platziert. Die Kräuter für den Gin werden im Deister gesammelt.

Und die Leute kämen trotzdem, auch wenn das Kernprodukt noch gar nicht verfügbar sei. Denn freitags zwischen 16.30 Uhr und 19 Uhr öffnet die Lawenaw Distillery ihre Pforten für den Verkauf. Dieses Zeitfenster sei gut besucht – und „die Leute sind erstaunt, was so möglich ist“, sagt Claudia Garbe. Sie ist die Geschäftsführerin der GmbH und kümmert sich um Organisatorisches. Nebenberuflich. Denn die Garbes betreiben die Brennerei in ihrer Freizeit. „Neben dem Job und den Kindern“, sagt Claudia Garbe.

Das ist bemerkenswert, denn professionell Whisky brennen und verkaufen, ist zeitaufwendig. Dennoch: „Es ist atemberaubend, was man so erschaffen kann“, sagt Claudia Garbe. Für die Zukunft wünschen sich die Garbes viele nette Kunden – und dass die Lawenaw Distillery zu einem Anlaufpunkt im Ort wird. Und dafür wollen sie weiterhin: richtig guten Whisky brennen.



Die Lawenaw Distillery befindet sich im zweitältesten Haus von Lauenau aus dem 16. Jahrhundert.

FOTOS: JAN KRAAZ