



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002



## Warum Linie Aquavit erst auf eine Seereise geht

BERLIN, im Juli. Am 24. Oktober 1805 überquerte die "Trondhjems Prove" den Äquator. Das norwegische Schiff nahm Kurs auf Ostindien. Im Bauch des Schoners Pelze, Getreide und exzellenter Waltran. Gut vertäut standen auch mehrere Fässer Aquavit auf den Holzplanken der Lagerräume. Die Männer der Trondheimer Brennerei Lysholm staunten nicht schlecht, als die Matrosen nach Monaten auf See fünf



ihrer Eichenfässer wieder ausluden, voll bis unter den Deckel. Noch verblüffter waren sie nach einem Schluck von dem Schnaps. Der war feiner, sanfter, einfach viel besser als der Brand, der daheim in den Kellern reifte. Lag das an der salzigen Meeresluft? Nahm er durch das ständige Schaukeln den süßlichen Geschmack der alten SherryFässer an?

Jorgen B. Lysholm, Chef der Brennerei, schickte seinen Aquavit deshalb erneut auf Weltreise. 1850 startete der Schoner "Gymer" von Norwegen nach Australien.

Celebration 17.3.2017 - [www.freaknhot.ch](http://www.freaknhot.ch)

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



HOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKON, EST. 2002

Der Kartoffelbrand schipperte über den Äquator, die so genannte Linie, von Nord nach Süd und von Süd nach Nord. Zu Hause, nach mehreren firmeninternen Trinkrunden, stand für den Chef fest: Ein neuer Schnaps war geboren. Dabei hatte einst nur der Abfüller geschlampt. Er filterte den Aquavit fahrlässig in alte Oloroso Sherry Fässer ab.

Heute aber reist der Linie Aquavit immer noch um die Welt. In Göteborg eingeschifft und in Stahl-Container verstaubt, gehen die Holzfässer vier Monate auf Seereise über Hamburg, Savannah, Sydney, Singapur, Hongkong, Los Angeles, Miami und Rotterdam. Vergebens versuchten Experten, die teure Schiffsreise an Land zu simulieren. Das Rezept hat sich nicht verändert. Die Brenner vergären Kartoffeln und Getreide, füllen dazu ein Destillat aus Kümmel, Koriander und Anis. Zucker, wie bei anderen Aquavits, ist tabu.



Ein Jahr reift der Brand in norwegischen Kellern, dann tourt er übers Meer. Nach 16 Monaten fließt er aus den antiken Holzfässern zuerst in moderne Edelstahltanks und dann in die Flaschen. Auch in den Zeiten von computergesteuerter Fließbandbrennerei geben die Manager der Trondheimer Fabrik den Käufern das Gefühl, alles gehe noch zu wie zu Omas Zeiten. Auf der Rückseite des Etiketts sehen die Kunden im Supermarkt sogar, mit welchem Schiff der Linie Aquavit wann den Äquator überquert hat.