

Bernhard Schäfer



WHISKY



◆ Das kleine Buch ◆



Hallwag

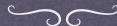
Inhaltsverzeichnis

Geschichte des Whiskys	5
Extra: Whisky in Frauenhand	10
Extra: Schmuggler der besonderen Art	18
Herstellung von Whisky	25
Regionen, Stile und Varianten	37
Extra: Wie trinkt man Single Malt?	42
Marken	49
Whisky-Drinks	75
Glossar und Register	90



GESCHICHTE DES WHISKYS

Der Siegeszug des Whiskys
rund um den Globus hat sehr
viel mit der bewegten Historie
Schottlands zu tun. Und dem
Streben der Schotten nach
Eigenständigkeit.



Die Geschichte des Whiskys ...

beginnt wahrscheinlich im Orient und ist in Europa ohne das „Wasser des Lebens“ nicht vorstellbar.

Wohl kaum ein Land auf der Welt ist so eng mit einer Spirituose verknüpft wie Schottland mit dem Whisky. Klar, die Franzosen sind stolz auf ihren Cognac, und Peruaner und Chilenen bekommen eine breite Brust, wenn man ihren Pisco lobt. Aber Schottland und Whisky, das ist viel mehr: Der Whisky ist tief in der schottischen Seele verankert. Was mit der bewegten Geschichte des gälischen *usquebaugh*, dem „Lebenswasser“, zu tun hat. Von Robert Burns (1759–1796), dem Nationalpoeten der Schotten, stammt der Spruch: „Freedom and Whisky gang thegither“ – „Freiheit und Whisky gehen Hand in Hand“ (1786). In Schottland ist der Whisky eben nicht nur ein Getränk. Er ist Ausdruck von Unabhängigkeit und Nationalstolz.

Von Arabien nach Schottland

Vermutlich waren es die Chinesen, die nicht nur bei Papier und Schreibkunst die Nase vorn hatten, sondern um 800 v. Chr. auch als Erste die Kunst der Destillation beherrschten, doch einen Wissenstransfer nach Europa gab es wohl nicht. Von Hippokrates (ca. 460–370 v. Chr.), dem berühmtesten Arzt des Altertums und Begründer der Medizin, wissen wir, dass er die Destillation zur Herstellung von Heilmitteln nutzte. Und sein Landsmann Aristoteles (384–322 v. Chr.) schrieb darüber, wie man das Meerwasser durch Destillieren trinkbar machte und dass dasselbe Verfahren bei Wein angewendet werden könne. Im Jahre 711 n. Chr. starteten die



Der Benediktiner-Mönch John Cor lebte in der Lindores Abbey und erhielt 1494 den Auftrag des Königs James IV., für dessen Hof „Lebenswasser“ zu brennen.

Mauren ihren Feldzug auf der Iberischen Halbinsel und brachten ihr medizinisches Wissen nach Festlandeuropa, während im Reich der Kelten Mönche die Fertigkeit des Destillierens erlernten und verbreiteten. Aus den Reihen irischer Glaubensbrüder stammte der heilige Columban, der im 6. Jahrhundert Schottland missionierte. Die Kunst des Heilens und Destillierens – seit Jahrhunderten sind sie untrennbar miteinander verbunden.

Wer war's: die Schotten oder die Iren?

Es besteht nach wie vor Uneinigkeit darüber, ob die Schotten (oder Skoten, engl. *scots*) die Ersten waren oder ob nicht doch zuerst in Irland gebrannt wurde, auch wenn vom „Whisky“ selbst noch nicht die Rede war. Sicher ist, dass in beiden Ländern die Mönche aktiv waren. Das *aqua vitae* oder *aquavite*, das Wasser des Lebens, mitunter spricht man auch von *aqua ardens* (brennendes Wasser),

Schottischer Single Malt Whisky und wie er gemacht wird

Wie Single Malt hergestellt wird, ist heutzutage genau festgeschrieben, kaum eine andere Spirituose hat so klare, strenge Regeln, was ihre Produktion anbelangt.

Das war nicht immer so, eigentlich war es die meiste Zeit so, dass es nur sehr wenige bis gar keine Regeln staatlicherseits gab. Natürlich gab es Erfahrungswerte, um einen guten Whisky zu produzieren, der sich tatsächlich besser verkaufen ließ. Heute zählt aber zunächst das Gesetz: „The Scotch Whisky Regulations“ von 2009.

Bestandteile

Die Ausgangsmaterialien für Single Malt sind Wasser sowie ausschließlich gemälzte Gerste und Hefe. Bei der Herstellung des Malzes kommt unter Umständen auch Torf zum Einsatz, der dem Whisky rauchige, phenolische Noten verleiht. Am Ende der Lagerzeit, vor der Abfüllung, darf laut Gesetz neben Wasser auch noch Zuckercouleur (E150) beigefügt werden. Hier kommt es öfter zu Missverständnissen, denn im Englischen nennt sich Zuckercouleur *plain caramel colouring*, das aber mitnichten etwas mit dem deutschen Karamell zu tun hat. Der Lebensmittelfarbstoff schmeckt nicht nach Butterkaramellen, sondern praktisch nach nichts.

Herstellung

Die Herstellung lässt sich in folgende Bereiche gliedern:

- Mälzen
- Maischen

- Gärung
- Destillation
- Lagerung und Reifung
- Abfüllung

Mälzen

Um Alkohol herzustellen, braucht man Zucker. Nun ist ein Gerstenkorn aber nicht süß, jeder der es schon mal probiert hat, weiß das. Aber Gerste steckt voller Stärke, und die ist, chemisch gesehen, ein Polysaccharid, also ein Mehrfachzucker. Um an die Stärke zu kommen, muss man die Gerste mälzen.

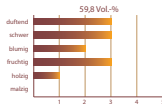
Die Gerste wird zunächst in Wasser eingeweicht, das dauert eine knappe Woche. Danach lässt man sie keimen. Ganz traditionell zum Beispiel auf der Malztenne, wo die feuchte Gerste auf dem Boden ausgebreitet wird. Sie wird regelmäßig mehrmals am Tag gewendet, um Hitzentwicklung und Verfilzung zu vermeiden. Beim Keimen entstehen Enzyme (Amylasen), die beim Maischen die in der Gerste enthaltene Stärke in Zucker umwandeln. Nach einer Woche kommt die Gerste – man nennt sie jetzt grünes Malz – in die Malzdarre, die sogenannte *kiln*, zum Trocknen oder auch Daren. Die Hitze unterbindet das weitere Wachstum. Whisky, der mithilfe von Torfrauch gedarrt wird, erhält ein rauchiges Aroma. Der traditionsreiche Prozess ist personalintensiv, fehleranfällig und kostet. Daher gibt es gerade noch zwei Handvoll Brennereien, die ihr Malz selbst herstellen, und auch diese produzieren meist nur einen Teil der benötigten Menge selbst. So haben sich spezialisierte Mälzereien entwickelt, die diese Aufgabe übernehmen, freilich nicht auf die altmodische Art, sondern mit modernen Methoden.

Aberlour A'bunadh (Speyside)

Der Vorläufer der heutigen Brennerei stand bereits 1826, nach einem Feuer 1879 zog die Destillerie an den heutigen Standort um, etwa eine Meile vom alten entfernt. Dieser Speyside

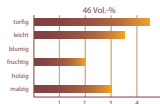
Whisky gehört zu

den süßlicheren und trägt die Handschrift der verwendeten Sherryfässer; er wird aus nicht rauchigem Malz gebrannt. Besonders zu empfehlen ist das Flaggschiff, der Aberlour A'bunadh, der in Fassstärke angeboten wird und ausschließlich in ehemaligen Oloroso-Sherryfässern reift. Er wird immer in Batches produziert, bislang waren es über 56, die sich leicht unterscheiden. Insgesamt vier Brennblasen sorgen für genügend Nachschub. Das ist nötig, denn Aberlour ist derzeit der sechst meistverkaufte Single Malt aus Schottland und seit Jahren in Frankreich Marktführer. Der Whisky reift zum größten Teil in den eigenen Lagerhäusern gleich neben der Brennerei. Ganz besonders zu empfehlen ist eine Führung durch Aberlour; in kaum einer Brennerei werden Gäste so freundlich und kompetent empfangen. Aberlour hat sehr viel von seinem ursprünglichen Charme bewahrt.



Ardbeg 10 Jahre (Islay)

Das offizielle Gründungsdatum für Ardbeg liegt im Jahr 1815, obwohl an dieser Stelle schon 1794 gebrannt wurde. Bis 1974 wurde sogar noch das Malz selbst hergestellt, 1981 wurde Ardbeg geschlossen, 1989 wurde wieder ein wenig gebrannt, 1996 war erneut Schluss. Es war dann 1997, als Glenmorangie die geschlossene Brennerei auf Islay übernahm, renovierte und zu neuem Glanz führte. Sehr zielstrebig wurde die Marke zum Kult aufgebaut, dazu dienen auch Sondereditionen, die limitiert auf den Markt kommen und dann sehr schnell im Preis steigen. Wer die Brennerei besucht, sollte auch im Besucherzentrum der Brennerei essen, die Küche hat einen tadellosen Ruf. Der Manager von Ardbeg, Micky Heads, ist ein echter Sohn der Insel und hat zuvor bei Laphroaig und Jura Erfahrungen gesammelt. Das verwendete Malz hat beim Zehnjährigen einen hohen Phenolgehalt



und gehört zu den rauchigsten, die für Standardabfüllungen verwendet werden. Eine Besonderheit bei der Herstellung ist der *purifier* an der zweiten Brennblase; er trägt dazu bei, dass der Whisky besonders fruchtige Noten erhält.

Scotch Sour

Geschichte

Diese Variante eines Whiskey Sour kann es in sich haben. Ein Scotch Sour unterscheidet sich je nach Whisky sehr deutlich von der Version mit Bourbon oder Rye Whiskey. Besonders wenn ein rauchiger Malt oder Blend als Basis dient. Als Basisrezept soll der Vorschlag aus David A. Emburys Werk „The Fine Art of Mixing Drinks“ dienen.

Zutaten

8 cl Whisky

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

Zubereitung

Die Zutaten kräftig in einem Cocktailshaker schütteln und in ein gekühltes Champagnerglas abseihen oder in einen mit Eis gefüllten Tumbler.

Wer mag, kann auch ein halbes Eiweiß mitschaken, der Drink wird dadurch etwas milder und cremiger in der Konsistenz. Obendrauf kann noch ein Schuss Sodawasser gegeben werden.

Die klassische Dekoration sind ein Stück Orange und eine Cocktaillirsche.





DER SCOTCH WHISKY

Whisky und Schottland – die beiden Begriffe sind so eng verbunden, dass man fast das eine nicht ohne das andere denken kann. Für den Scotch Whisky gelten genau geregelte Produktionsbedingungen, die den einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack des schottischen Nationalgetränks garantieren.

