

#AIGB17

Whisky - Buchauszug "Fettnäpfchenführer Großbritannien"

Autor Michael Pohl schickt in seinem [Fettnäpfchenführer Großbritannien](#) den frisch gebackenen Single Peter auf Entdeckungsreise quer durch das Land. In einem der Kapitel landet Peter schließlich in Schottland und macht dort Bekanntschaft mit der schottischen Whisky-Etikette:

Peter trinkt Whisky - und vergeht sich am Allerheiligsten der Schotten

Was verbindet der Feinschmecker mit Schottland? Sicherlich nicht das Frühstück und auch nicht *Fish and Chips* - aber unbedingt den dortigen Whisky. Ein Destilleriesbesuch, dachte sich Peter schon daheim vor der Abreise, muss deswegen unbedingt auf dem Programm stehen. Den hielt er für ähnlich zwingend wie den Besuch des Petersdoms in Rom oder das Besteigen des Eiffelturms in Paris.

Dass er nun schon um 10.30 Uhr an der Rezeption der Strathisla Distillery steht, findet Peter gerade selbst etwas bedenklich. Doch das schlechte Wetter ist schuld. Der Himmel über dem kleinen Ort Keith nördlich von Inverness ist grau wie an einem düsteren November-Tag. Ein dichtes Regenband zieht über Schottland hinweg. Das hatte Peter am Morgen im Wetterbericht des Frühstücksfernsehens gesehen. Und er befand sich in der Tat ganz offenkundig mittendrin in diesem Regenband. Aber: Jeder Regenschlag bietet eine neue Chance, dachte er sich. Und so war er spontan einem Hinweisschild für die Destillerie gefolgt, das er eher zufällig an der Hauptstraße entdeckt hatte.

Schnellen Schrittes war Peter durch den Regen in das Hauptgebäude gegangen - einen Regenschirm wollte er nicht extra mitschleppen, denn er hoffte auf eine Führung durch den Betrieb. Doch das ganze Anwesen wirkte nicht so, als ob dort wirklich gearbeitet würde: Eine Seelenruhe lag über den eher flachen Gebäuden aus den Jahren

gekommenem Granitstein. Im Hintergrund erhoben sich zwei Malzdarren mit ihren für diese Region typischen Pagodendächern. Fast hätte Peter ein Foto machen wollen, doch der Regen trieb ihn ins Innere. Und so steht er nun am Empfangstresen, im Hintergrund der Schriftzug »Chivas« an der Wand, davor ein Herr mittleren Alters, der auffallend zufrieden und gelassen daherblickt. So wie das aussieht, scheint der Herr keinen allzu anstrengenden Job zu haben, denkt sich Peter.

»Guten Morgen, was für ein Jammer, dass ich Sie nicht bei Sonnenschein begrüßen kann. Darfen wir Sie durch unsere Destillerie führen?«

Der zufrieden schauende Mann kommt gleich zum Punkt, das gefällt Peter. »Guten Morgen«, antwortet er brav, von der Freundlichkeit und der Atmosphäre in dem mit viel Holz ausgestatteten Gebäude sichtlich angetan. Keine Spur von einer Fabrik, das Empfangsgebäude gleicht innen eher einem Landsitz. »Das dürfen Sie gern.«

»Nun, wir nehmen eine kleine Kostenpauschale von fünf Pfund«, scheint sich der Empfangsmitarbeiter beinahe entschuldigen zu wollen, »dafür können Sie aber auch unsere Whiskys probieren - vorab laden wir Sie in unserem *Isla Room* zu Tee und *Shortbread* ein.«

Peter schwant Bäses. Er hatte gerade erst gefrühstückt und wollte eigentlich noch eine Strecke mit dem Auto herumfahren. »Oha, Whisky um diese Zeit?«

Der Mann hinter dem Tresen hebt die Stirn: »Nun, es ist nach 9 Uhr!«

Peter lacht laut auf. Der 9-Uhr-Gongschlag als Marke für Alkoholkonsum; etwas ähnlich Seltsames hatte er bislang nur in Bayern erlebt, wo er mal Weißwürste in sich reinschlingen musste, weil seine Bekannten in der Nähe von München der Ansicht waren, dass so etwas grundsätzlich vor dem Mittag vertilgt sein müsse. Aber Alkohol kurz nach dem Frühstück - wenn das Schule macht ... »Nun, warum nicht«, sagt Peter kurz entschlossen und holt einige Ein-Pfund-Münzen aus seinem Portemonnaie.

Eine Frage hat er aber doch noch: Wieso steht an der Wand hinter dem Mann

»Chivas«, wo er sich doch aber in der Strathisla Destillerie w

»Nun, das ist sehr einfach«, kl

wir gehen zur Firma Chivas, und der mit Abstand bekannteste Whisky, den wir hier herstellen, heißt "Chivas Regal". Das ist allerdings ein *Blended* Whisky.

Peter versteht. Und auch wieder nicht: Was zum Himmel ist ein *Blended*? Doch beschließt, sich diese Frage für die Führung aufzuheben.

Und die beginnt schneller als er denkt: Peter muss seinen Tee fast runterst, weil der Tourführer schon zum Start aufruft. Dieser stellt sich als Frank vor, ist allem Anschein nach ein Student, der sich in den Semesterferien etwas dazu verdient, und obendrein jemand, für den Whisky so etwas wie eine Religion darstellt. Eine gute Dreiviertelstunde zeigt er Peter und zwei älteren Ehepaaren das Gelände: vom Gärr- über den Brennraum bis zum Lagerhaus, in dem unzählige alte Eichenfässer mit Whisky lagern. Dabei schwärmt er in den höchsten Tönen vom einzigartigen Geschmack, über den das Hochprozentige aus Schottland verfege. Peter schafft es mit Leichtigkeit, gleich zu Beginn unangenehm aufzufallen: Welchen Whisky seine Teilnehmer denn daheim trinken, möchte der Frank wissen. Peter, der eigentlich kein großer Freund von Spirituosen ist, erinnert sich spontan nur an eine Sorte, mit der er vor Urzeiten mal auf einer Party in Berlin gekommen war: Jack Daniels.

»Das ist aber etwas ganz anderes als unsere Produkte«, bekam er daraufhin dezent abfällig als Antwort zu hören. »Das ist ein *Bourbon*.«

Blended, Bourbon, Malt - Peter schwirrt der Kopf. Er dachte immer Whisky sei Whisky. Ist er aber ganz offensichtlich nicht. Das muss sich Peter am Ende der Tour im Dram Room anhängen, in dem der versprochene Nach-9-Uhr-Schluck zur Verkstigung kommt. Die Anwesenden können aus einer Reihe von Whiskysorten der Brennerei wählen. Peter entscheidet sich für einen zwölf Jahre alten Strathisla *Single Malt* - mehr durch Zufall.

Als er das Glas gereicht bekommt, hat er unfreiwillig seinen nächsten großen Auftritt:

Seine eher beiläufig gestellte Frage, ob er denn auch Eiswürfel in sein Glas bekommen könne - so wurde damals der Whisky auf seiner Party ausgedient; - treibt Frank das blanke Entsetzen ins Gesicht: »Schot-ti-scher Whis-ky«, er betont jede Silbe einzeln, als verfolge Peter über den geistigen Horizont eines Dreißährigen, »wird nicht mit Eiswürfeln getrunken.« Es scheint, als würde er Peter - der vor Schreck einen halben Meter zurückgewichen ist und beinahe sein Glas fallen gelassen hätte - am liebsten eine Woche Stubenarrest aufdrücken. Doch Frank seufzt nur einmal kurz: Mit Quellwasser kann man Whisky aber durchaus leicht verdünnen, wenn er einem zu stark sei. In väterlicher Art reicht er Peter einen kleinen Krug mit Wasser.

Die Biergläser werden bis zum Rand vollgeschenkt, Whisky scheint ähnlich heilig zu sein wie das Weihwasser in der Kirche - Peter fühlt es schwer, dieses Land zu verstehen ...

Was hat Peter falsch gemacht?

Er wollte der Schotten Allerheiligstes panschen. Bei Whisky hört für viele der Spaß auf. Mag man in den USA Hochprozentiges auf Eiswürfelbasis trinken - in Schottland nicht, zumindest nicht solches aus den eigenen Brennereien.

Und *Whisky* ist eben nicht gleich *Whiskey*. Das fängt schon bei der Schreibweise an: Während das hochprozentige Getränk in aller Welt mit »e« geschrieben wird, fehlt dieser Buchstabe bei den schottischen Varianten. Und warum?

Weil die chronisch geizigen Schotten an Buchstaben gespart haben, wird man vor Ort meist mit einem Augenzwinkern aufgeklärt. Sprachlich stammen *Whisky* und *Whiskey* aus dem gälischen Begriff »uisge beatha« (gesprochen »Uschka Baha«), was so viel bedeutet wie »Wasser des Lebens«. Der erste heute bekannte Hinweis auf dieses Getränk stammt aus dem Jahr 1494, als es in schottischen Steuerunterlagen urkundlich erwähnt wurde. Mit der zunehmenden Besiedlung Nordamerikas gelangte die Whiskyproduktion über den Atlantik. Dort stellten sich jedoch vor allem zwei Probleme: Gerste wuchs dort damals nur schlecht, zudem gab es in den besiedelten Gegenden keinen

Torf. Man behalf sich also mit anderen Getreidesorten und damit, die Flüsser auszukohlen, um den eigentlich durch den Torf entstehenden typischen Whiskygeschmack zu erlangen. Es gelang nicht, den Geschmack der schottischen Originale zu erreichen, weswegen amerikanische Whiskeys bis heute deutlich weniger charismatisch schmecken.

Generell gibt es durch die unterschiedlichen Herstellungsweisen mehrere Unterscheidungen beim Whiskey: Während man unter *Single Malt* überwiegend die nach schottischem Originalrezept hergestellten Sorten versteht, ist der Markt überschwemmt mit anderen Varianten wie *Bourbon*, *Rye*, *Corn*, *Grain* und vor allem *Blend* (siehe unten). In Fassstärke (*Cask Strength*) verfassen sie meist über rund 60 Volumenprozent Alkohol, in Flaschen abgefüllt üblicherweise über 40 bis 43 Volumenprozent.

Die Herstellung

Malt Whisky besteht aus Wasser, gemalzter Gerste und Hefe. Klingt einfach, ist aber in der Herstellung dennoch kompliziert und vor allem zeitaufwendig: Ein Whisky muss laut EU-Richtlinie mindestens drei Jahre in Holzfassern gelagert haben. Üblich sind bei schottischem *Single Malt* acht bis zwölf Jahre. Edle Sorten ruhen aber mitunter noch deutlich länger. Für einen schottischen Whisky ist zudem bindend, dass er in Eichenholzfassern direkt in Schottland gelagert wird.

Die Produktion beginnt mit dem Malzen der Gerste. Dabei wird das Getreide - zumindest in der traditionellen Herstellungsweise, die heute nur noch kleine Brennereien anwenden - in Wasser eingeweicht, bis es zu keimen beginnt. Anschließend verteilt man sie auf dem sogenannten Malzboden und lässt sie rund eine Woche keimen. Die Keimung stoppt, wenn man die Gerste dann über Torffeuere (ebenfalls traditionell und nicht mehr überall so anzufinden) trocknet.

Es folgt das sogenannte Maischen: Das nun trockene Malz wird zermahlen und in große Maischebottiche geschüttet. Dort wird es mit kochendem Wasser vermischt, was den Zuckeranteil freisetzt und eine »Wärze« genannte Flüssigkeit entstehen lässt.

Diese wird in Gärbottiche geleitet, auf etwa 70 Grad abgekühlt und mit Hefe vermengt. Dadurch entsteht nach gut zwei Tagen eine alkoholhaltige Flüssigkeit, meist um 7,5 Volumenprozent.

Nun kommt es zum eigentlichen Destillationsprozess: Die vergorene Würze wird in die traditionell aus Kupfer handgefertigten Brennblasen geleitet und dort meist zwei-, selten sogar dreimal destilliert. Das so entstehende Destillat ist noch farblos und kaum trinkbar. Es muss nun drei Jahre in Holzfässern gelagert werden, bevor es als Whisky bezeichnet werden darf. Dafür verwenden schottische Brennereien Eichenfässer, in denen zuvor entweder Portwein, Bourbon oder Sherry aufbewahrt worden war und die anschließend ausgebrannt wurden. Erst dies verleiht dem Whisky in der Lagerungsphase seine typische Farbe sowie eine gewisse Geschmacksnote.

Aber noch andere Faktoren führen zum typischen Geschmack schottischer Whiskys: der Torf beim Trocknen der Gerste etwa, das Quellwasser und auch die Luft der Umgebung. Da Whiskyfässer «atmen», nehmen sie in der Zeit ihrer Lagerung (meist acht bis zwölf Jahre) Gerüche der jeweiligen Region an. Unter anderem dies führt dazu, dass ein Inselwhisky anders schmeckt als etwa einer aus dem schottischen Inland (siehe Kasten). Je länger ein Whisky in einem Fass lagert, desto mehr verändert er seinen Geschmack. Deswegen unterscheiden sich auch unterschiedliche Jahrgänge einer einzigen Brennerei im Geschmack teilweise erheblich. Pro Jahr verliert der Whisky durch die Lagerung bis zu einem Volumenprozent Alkohol. Die Schotten nennen diese Verdunstung den «Anteil der Engel» (*Angel's share*).

Die Verkostung

Guter Whisky hat einige Jahre der Lagerung hinter sich und ist entsprechend teuer. Das führt dazu, dass sich eine etwas komplizierte Trinkkultur um dieses Getränk entwickelt hat. Diese beginnt mit dem richtigen Glas. Aus drittklassigen amerikanischen Spielfilmen kennt man die flachen breiten Gläser, aus denen sich der Hauptdarsteller an der Bar seinen Whiskey einverleibt. Schottischer Whisky sollte aber eher aus sogenannten

Nosing Glasses getrunken werden, aus Gläsern, in denen sich das Aroma durch Schwenken besser entfalten kann. So lässt es sich vor dem Trinken auch gut riechen (deswegen der Begriff *Nosing*, von *Nose*, Nase). Diese Gläser gleichen einer Miniaturvariante der klassischen Biertulpen, sind unten bauchig und laufen oben flach zu.

Man gießt zunächst ein wenig Whisky ins Glas und wärmt dieses einen Augenblick mit der Hand. Dabei schwenkt man das Glas leicht, um das Bouquet anschließend besser mit der Nase aufnehmen zu können. Und man sollte sich davor hüten, einen Eiswürfel ins Glas zu werfen - stattdessen bestenfalls ein wenig Wasser (Quellwasser, keinesfalls kohlenstoffhaltiges Mineralwasser!) dazugießen, wenn der Whisky pur zu stark erscheint. Dadurch können sich manche Sorten besser entfalten. Wer sich die Farbe ansieht, erlebt eine weitere Besonderheit: Viele Whiskys unterscheiden sich aufgrund der für sie verwendetenässer teils erheblich in Ton und Intensität. Ein Bourbonfass ergibt im Laufe der Jahre eine andere Farbe als etwa ein Sherryfass.

Schließlich nimmt man einen Schluck und lässt ihn ausgiebig über die Zunge fließen. Wer dies so praktiziert, wird feststellen, dass sich der Geschmack bei guten Whiskys erst nacheinander entfaltet. Manch eine Sorte schmeckt anfangs ganz anders als im Abgang.

Was auch immer man tut: Niemals sollte man einen echten schottischen *Single Malt Whisky* einfach die Kehle hinunterstürzen. Auf diese Weise bekommt man vom Geschmack nicht viel mit. *Single Malt Whisky* gilt als Genussmittel, nicht als stumpfe Möglichkeit, Alkohol aufzunehmen. Insofern sollte man ihn auch wirklich nur in Maßen zu sich nehmen, um das Geschmackserlebnis voll auskosten zu können. Von den gesundheitlichen Aspekten mal ganz abgesehen.

Unterschiedliche Whisk(e)y-Sorten

Malt: Wird ausschließlich aus gemälzter Gerste hergestellt. Ein *Single Malt Whisky* ist ein Whisky, der nicht verschnitten wird und aus einer einzigen Brennerei stammt. Vor allem in Schottland werden sogenannte (*Pure*) *Single Malt Whiskys* hergestellt.

Bourbon: Wird zu mindestens 51 Prozent aus Mais hergestellt, zusätzlich werden noch

Roggen, Weizen und Gerste verwendet. Bourbon wird mit maximal 63 Volumenprozent Alkohol in neue Flüssigkeiten abgefüllt, die zuvor ausgekocht wurden. Wird er nicht mehr verschnitten, nennt er sich zusätzlich »Straight«.

Corn: Eine erweiterte Variante des Bourbon, der zu 100 Prozent aus Mais produziert wird. Das macht ihn außerordentlich mild, weswegen Corn weniger in den Verkauf kommt als vielmehr in die Herstellung von *Blended Whiskey*.

Rye: Wird zu mindestens 51 Prozent aus Roggen hergestellt, was ihn sehr würzig macht. Inzwischen gibt es nur noch sehr wenige Sorten.

Grain: Dahinter verbergen sich generell Whiskys, die aus Mais, Weizen, ungemälzter Gerste oder Roggen hergestellt werden.

Blend: Verschnitt mehrerer Whisk(e)ysorten meist unterschiedlicher Brennereien - das können für eine einzige Flasche gut einige Dutzend sein.

Pure Pot Still: Ein Whisky, der ausschließlich aus gemälzter und ungemälzter Gerste destilliert wird, und noch dazu in den klassischen Brennblasen (*Pot Still*). Wird überwiegend in Irland hergestellt.

Vatted: Verschnitt von *Malt-Whiskys* unterschiedlicher Brennereien

Schottlands Whiskyregionen

Whisky ist ein Erzeugnis aus natürlichen Bestandteilen, das viel von seiner Umgebung im Geschmack aufnimmt. Die Qualität des Wassers spielt eine ebenso große Rolle wie der Ort der Lagerung und die Qualität des Getreides. Das führt zu großen Unterschieden im Geschmack. Deswegen unterscheidet man schottische Whiskys auch nach dem Ort der Produktion:

Highlands: Whiskys aus dem schottischen Hochland stammen aus dem Gebiet nördlich der Linie Glasgow-Aberdeen. Sie sind in der Regel sehr kräftig im Geschmack und meist leicht torfig.

Lowlands: Whiskys aus Brennereien südlich der Linie Glasgow-Aberdeen. Sie sind deutlich weicher im Geschmack.

Speyside: Das Gebiet Schottlands mit der höchsten Destillieredichte. Insgesamt haben sich hier fast 50 Brennereien angesiedelt. Die Speyside befindet sich streng genommen in den Highlands, genauer in einem Gebiet entlang des Flusses Spey in den Grafschaften Banffshire und Morayshire - dem wichtigsten Getreideanbaugbiet Schottlands. Anders als die weiteren Highland-Whiskys sind die Erzeugnisse aus dieser Gegend jedoch ausgesprochen mild und weich. Diese Whiskys sind gut für Einsteiger geeignet.

Campbelltown: Einst das Zentrum der schottischen Whiskyherstellung hat Campbelltown auf der Halbinsel Mull of Kintyre heute an Bedeutung verloren. Von den einst 30 Brennereien existieren nur noch drei: Springbank, Glen Scotia und Glengyle. Die Seeluft verleiht diesen Whiskys eine besondere Note.

Islay: Die Insel Islay (gesprochen »Eila«) gehört zu den inneren Hebriden vor der Westküste Schottlands. Ein gutes halbes Dutzend Brennereien produziert hier heute noch Whisky - und zwar einen besonders komplexen und torfigen, der vor allem für Kenner jedes Mal aufs Neue ein Genuss ist. Der besondere Geschmack kommt unter anderem durch das raue Seeklima und eine besondere Torfart zustande. Weswegen Whiskys von Islay auch nicht pauschal zu den Island-Whiskys gezählt werden, sondern eine eigene Klassifizierung erfahren haben.

Island: Unter diesem Oberbegriff fasst man Whiskys von den Inseln Arran, Mull, Jura, Skye und Orkney zusammen. Auch sie sind kräftig, eher torfig und leicht salzig im Geschmack, haben aber sonst kein einheitliches Charakteristikum. Whiskys von Orkney ist neben der Seeluft ebenfalls eine spezielle Torfart anzumerken. Sie besteht vor allem aus Heidekraut, was dem Whisky einen fast honigartigen Geschmack verleiht.

Autor Michael Pohl

Alles zum Autor des Fettnäpfchenführer Großbritanniens finden Sie auf seiner

Webseite: www.umdiececke.de



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/AIGB17