

Franz Brandl

Whisk(e)y



*Schottischer Single Malt
ist die Sorte mit der größten
Auswahl überhaupt*

Inhalt

7 Scotch Malt Whisky

Solo für das Malz Nichts als gemälzte Gerste, Wasser und Hefe darf zu dem Whisky werden, der als erster Whisk(e)y der Welt nachgewiesen ist. Aus nur drei Zutaten entsteht in einem festgelegten Verfahren mit Hilfe von Natur, Holzfässern und Zeit eine verblüffende Markenvielfalt.

111 Scotch Blended Whisky

Schottlands Gold Wäre nicht das kontinuierliche Destillieren erfunden worden, gäbe es keinen Grain Whisky. Hätten die Schotten den Grain nicht ab dem 19. Jahrhundert mit ihren traditionellen Malts zum gefälligeren Blended Whisky gemischt, wären sie heute um eine wichtige Einnahmequelle ärmer.

151 Irish Whiskey

Der Auferstandene Als die Iren damit anfangen, aus ungemälzter Gerste und wenig Malz Whiskey zu machen, hatten sie ihren eigenen Stil gefunden. Dennoch rutschte der Irish Whiskey bis fast in die Bedeutungslosigkeit ab. Aber jetzt ist er wieder da – in vier Sorten und zahlreichen Marken.

181 American Whiskey

Mehrheit für Mais Bourbon kann theoretisch in jedem Bundesstaat der USA hergestellt werden. Die heute populärste war aber nicht die erste Sorte Whiskey in den Vereinigten Staaten, und sie ist auch nicht die einzige. Der Urwhiskey war aus Roggen. In Tennessee wird der Whiskey so behandelt, dass er als eigenständige Sorte anerkannt wurde.



Johnnie Walker Red Label, die führende Blended Scotch Marke

225 Canadian Whisky

Leichte Mischungen Roggen ist das wichtigste, aber nicht das einzige Getreide, das in Kanada zu Straight Whisky wird. Vielerlei Straights sind Basis des Canadian Whiskys, der meistens mit leichtem Grain zum Blended vollendet wird.

241 Whisky aus aller Welt

Der Internationale Zwar gelten nur vier Staaten als klassische Whisk(e)yländer, aber die berühmteste aller Getreidespirituosen wird längst auf allen fünf Kontinenten gebrannt. Unter den Whiskys der Welt ist so mancher probierenswerte Tropfen.

253 Whiskyliköre

Süße Allianzen Heidekräuter, Honig und allerlei Gewürze wurden schon früher mit »uisge beatha« versetzt, um dieses für empfindliche Gaumen erträglicher zu machen. Die heutigen Whiskey- und Whiskyliköre sind flüssige Delikatessen.

265 Whiskycocktails

Starke Mischungen Es muss ja nicht immer purer Whisky oder Whiskey sein: Ein gut gemixter Cocktail ist die beste Möglichkeit, sich von der Vielseitigkeit dieser Spirituosen ein süffiges Bild zu machen.

- 278 Glossar
- 282 Markenregister
- 282 Sachregister
- 288 Impressum

Preisangaben

€	bis 20 €
€€	20 bis 40 €
€€€	40 bis 75 €
€€€€	75 bis 100 €
€€€€€	über 100 €



Scotch Malt Whisky



Solo für das Malz

Der Malzwhisky der Schotten ist das erste »Wasser des Lebens«, das schriftlich nachgewiesen ist. Bis zur Einführung des Blended Whiskys hatte der Malt eine Alleinstellung; seither ist er vor allem Zutat. Erst Ende der 1980er wurde der Malt als Solist zu einem Kultgetränk.

Die dokumentierte Geschichte aller Whiskys und Whiskeys beginnt mit einem Lieferschein. Nach diesem in Latein verfassten Dokument aus dem Jahr 1494 erhielt Bruder John Cor in der Lindores *Abbey* acht Maß Malz, um daraus *aqua vitae* für den König zu machen. Dieses lateinische *aqua vitae* (deutsch: Lebenswasser), hieß auf Gälisch *uisge beatha*. Das Wort wurde von den englischen Besatzern zu *uiskie* verkürzt, woraus in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts schließlich die jetzige Schreibweise »Whisky« wurde. Da sich keinerlei Hinweise darauf finden lassen, dass in Schottland bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts auch anderes Getreide als Gerstenmalz zu »Lebenswasser« verarbeitet wurde, kann man davon ausgehen, dass der Malt – von *malt*, engl. für Malz – nicht nur der erste, sondern über vier Jahrhunderte auch der einzige schottische Whisky war. Als Schottlands Unabhängigkeit im Jahr 1707 endete, fing die Zeit des Schwarzbrennens und Schmuggelns an. In diese bewegte Ära, genau ins Jahr 1784, fällt auch die Definition der Highland Line, die zum Schutz der

(damals) qualitativ schlechteren Lowland Malts Schottland in High- und Lowlands trennte. Aus gleichem Grund wurden 1814 Brennblasen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 200 Gallonen für das Hochland verboten. Aber weder die zwei Jahre später erfolgte Senkung der Mindestkapazität auf nur noch 40 Gallonen für Gesamtschottland noch das Gesetz von 1822 gegen das Schwarzbrennen änderten etwas an der illegalen Arbeit einer Mehrheit unter den Brennern im Lande. Erst als mit dem Excise Act von 1823 die Steuern drastisch gesenkt wurden, entschlossen sich viele Brenner zum Erwerb einer Lizenz und damit für die Legalität. In den Folgejahren wurden zwar viele Malt-Brennereien gegründet, aber der relativ wuchtige und hoch aromatische Whisky aus dem Hochland und von den Inseln ließ sich außerhalb seiner Heimat so gut wie nicht verkaufen, auch nicht, wenn er mit dem leichteren Malt Whisky aus dem Tiefland gemischt wurde, wie das schottische Wirte und Händler zu tun pflegten, damit sie einen »Hauswhisky« anbieten konnten. Der schottische Urschnaps wurde erst in

Verbindung mit dem im Körper leichteren und an Aroma ärmeren Grain Whisky als Blended Whisky zu einem weltweit gefragten Produkt. Damit war allerdings der ursprüngliche Whisky der Schotten vom Solisten zur Zutat geworden, wenn auch zu einer prägenden.

Dass wir heute aus einer kaum noch überschaubaren Vielfalt an Scotch Single Malts wählen können, ist vor allem dem Hause William Grant & Sons zu verdanken. Die in Dufftown ansässige Firma begann 1963 mit der internationalen Vermarktung ihres Glenfiddich als nicht mit Grain Whisky verschnittenem Single Malt. Was anfangs noch von der Branche belächelt wurde, erwies sich binnen weniger Jahre als Erfolg. Ab 1980 zogen mehr und mehr Brennereien nach und füllten zumindest einen kleinen Teil ihrer Produktion als **Single Malt Whisky** ab, statt alles an die Blending-Firmen zu liefern oder selbst mit Grain zu verschneiden. Seit den 1980er Jahren ist der Single Malt nicht nur in deutschsprachigen Ländern ein echtes Kultgetränk: Das Interesse an diesem Whisky führte dazu, dass aus den derzeit knapp 90 aktiven Brennereien wie auch aus den Beständen von vorübergehend oder für immer stillgelegten in den letzten Jahren eine wahre Flut von Abfüllungen auf den Markt kam. Es gibt kaum noch eine Malt Distillery, die keinen Single Malt abfüllt, und jene Destillieren, die von diesem Trend bereits seit längerem profitieren, bringen immer neue Varianten heraus.

Auf den ersten Blick lässt die 1990 erneut festgeschriebene Verordnung den Herstellern kaum Spielraum. Nach dieser »Scotch Whisky Order« dürfen zur Herstellung eines Scotch Malt Whiskys nur gemälzte Gerste, Hefe und Wasser verwendet werden. Einziger erlaubter Zusatzstoff ist Zuckercouleur zur Anpassung der Farbe des fertigen Erzeugnisses an den Standard der Marke. Eigentlich ist ein Malt Whisky nichts anderes als destilliertes Bier, das nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wurde, allerdings ohne Hopfen. Die Herstellung läuft in vier Phasen ab: **Mälzen** Diese Arbeit lassen heute fast alle Brennereien von externen Mälzereien erledigen. Mälzen heißt, dass die Gerstenkörner zum Keimen gebracht werden. Dabei entwickeln sie jene Enzyme, die Getreidestärke freisetzen und in Zucker umwandeln können. Zur Keimbildung muss die Gerste eingeweicht werden. Hat sie den optimalen Feuchtigkeits-



Ein Arbeiter bei der Befeuern der Pot Stills mit Torf bei Highland Park

gehalt erreicht, wird sie entweder auf einer Malztenne (*floor malting*) oder aber in einer Betonwanne (*sadalín box*) ausgebreitet und in regelmäßigen Abständen gewendet. Das Grünmalz muss getrocknet (gedarrt) werden, damit die Keime nicht die gesamte Stärke verbrauchen: Von der Hitze beim Darren werden jene Enzyme deaktiviert, die für den Keim die Zellwände des Korns aufbrechen und ihm damit den Weg zu seiner Nahrung Stärke freimachen. Je nach Rezept des Auftraggebers wird das Grünmalz mehr oder weniger intensiv gedarrt, kann kräftige oder weniger stark ausgeprägte Rösttöne haben. In dieser Phase kommt auch der Torf ins Spiel, der den meisten der schottischen Whiskys das für sie typische Raucharoma gibt: Der Torf kommt in vorgegebener Dosierung zu einem bestimmten Zeitpunkt in das

Feuer unter dem perforierten Metallboden, auf dem das Grünmalz getrocknet wird. In Großmälzereien läuft das gesamte Mälzverfahren – Einweichen, Keimen, Trocknen – in riesigen Trommeln ab, die bis zu 50 Tonnen fassen können. In diesem Fall wird der Rauch des Torffeuers in die Trommel geleitet.

Brauen Diese und alle folgenden Phasen müssen in der Brennerei stattfinden. Das Malz wird zunächst geschrotet und dann mehrfach mit heißem Wasser vermischt, damit die beim Darren deaktivierten Enzyme wieder aktiviert werden und Stärke in Malzzucker umwandeln können. Dieser erste Teil des Brauens wird als **Maischen** bezeichnet. Am Ende hat der Brauer eine stark zuckerige Flüssigkeit, die durch die Spelzen auf dem Boden des Maischebottichs gefiltert wurde. Diese süße Brühe wird als Würze bezeichnet. Bei der nachfolgenden **Gärung** wandelt die speziell dafür gezüchtete Hefe den in der Würze gelösten Malzzucker in Alkohol, Kohlensäure und einige Nebenbestandteile um, die mit zum Aroma des späteren Malt Whiskys beitragen. Das Ergebnis der Gärung und damit auch des Brauens ist eine Art von Bier, die in Schottland *wash* genannt wird, gelegentlich aber auch *weakbeer* oder, noch treffender, *ale*. Dieser Ausgangsstoff fürs Brennen hat 7 bis 9 % Alkoholgehalt, ist also stärker als herkömmliches Bier.

Destillieren Das Destillieren von Spirituosen basiert darauf, dass der Alkohol bereits bei 78,3 °C, Wasser hingegen erst bei 100 °C verdampft.

So trinken Sie Ihren Whisk(e)y richtig

Hochwertige Whisk(e)ys wie etwa Single Malts kommen am besten zur Geltung, wenn sie in einem tulpenförmigen *Nosing glass* serviert werden; als Ersatz bietet sich das typische Sherryglas (*Copita*) an. Wenn Whisk(e)y verkostet werden soll, ist das ohnehin die optimale Glasform. Vier Zentiliter (cl), das entspricht einem »Doppelt«, sollten auf jeden Fall eingeschenkt werden. Das kleine *Becherglas*, in der Fachsprache *Tumbler* genannt, ist das richtige Glas, wenn die Ansprüche nicht zu hoch sind und der Whisk(e)y nicht »analysiert« werden soll.

Wasser kann Duftstoffe im Whisk(e)y freisetzen und so den Genuss verstärken. Es muss allerdings frei von Mineralien und von Kohlensäure sein. Ein nicht zu stark gechlortes Leitungswasser genügt.

Eis im Whisk(e)y ist reine Geschmackssache.

Generell soll jeder seinen Whisky oder Whiskey so trinken, wie er ihm eben am besten schmeckt: Dogmen sind die Feinde des Genießens!