

WHISKY TRAILS

Katja Wünderich

Seonaidh Adams

SCOTTLAND

SCOTLAND THE BRAVE



THE GREAT SCOTLAND ARG GUN DIOLACH

Ein Reisehandbuch

DRYAS



Nie werden wir unseren ersten neun-jährigen Ardbeg direkt aus dem Fass vergessen – nicht nur unser Gaumen fing Feuer, auch die Begeisterung für Whisky wurde entfacht. Unser Enthusiasmus für das schottische Nationalgetränk hat schließlich dazu geführt, Whiskyreisen zu organisieren und die Agentur Wind & Cloud Travel zu gründen. Hier konnten Beruf und Leidenschaft verschmelzen. Und daran, an unserer Begeisterung für Whisky und für seine schottische Heimat, möchten wir Sie mit diesem Buch teilhaben lassen.

»Whisky Trails« ist ein Reisehandbuch und als solches haben wir es zusammengestellt: Wir möchten Ihnen das Reisen erleichtern und Ihnen bei Ihrer Entdeckungstour in die Welt der Whiskydestillereien eine nützliche Hilfe sein. Die Einteilung der Regionen deckt sich deshalb nicht mit der traditionellen Klassifizierung der Whiskyregionen, die gemeinhin in Lowlands, Highlands, Speyside, Campbeltown, Islay und die Islands unterteilt werden. Stattdessen wurden die Regionen dieses Buches im Hinblick auf ihre geografische Erreichbarkeit ausgewählt. Es geht deshalb auch nicht darum, die herkömmlichen Regionen und



Gruinard Bay

ihre Whiskys neu zu klassifizieren, sondern darum, Ihnen, liebe Leser, das Reisen leichter zu machen.

Ein gutes Beispiel dafür sind die Inseln Arran und Orkney, die in der herkömmlichen Einteilung den Insel-Whiskys zugeordnet werden. In einem Reisebuch jedoch gehören die beiden Inseln nicht zusammen, da eine Fahrt von Arran nach Orkney einer kleinen Weltreise gleichkäme. Arran und Glasgow dagegen liegen geografisch nah beieinander – und die Whiskys sind auch vom Geschmack recht ähnlich. Tatsächlich ist es so, dass für moderne Whiskyenthusiasten die traditionelle Einteilung ohnehin eine immer weniger bedeutsame Rolle spielt. In einer Zeit, wo die Whiskyindustrie erfolgsverwöhnt und selbstbewusst mit Fässern, Finishing und Phenolgehalt experimentiert und unabhängige Abfüller aufregende Spielarten auf den Markt bringen, wird die traditionelle Einteilung immer fragwürdiger.

In Schottland produzieren im Moment knapp über 120 aktive Brennereien, von denen eine Vielzahl Besucherzentren unterhält und Führungen anbietet. Viele Destillieren sind aber auch einfach nur arbeitende Fabriken, die auf ein touristisches Interesse nicht eingestellt sind, auf Anfrage für größere Gruppen aber manchmal eine Ausnahme machen. In diesem Buch haben wir nur die Brennereien aufgelistet, die auch besucht werden können.

Bitte beachten Sie, dass die Angaben zu den Brennereien 2018 recherchiert wurden. Preise, und Führungszeiten können sich mitunter jährlich ändern. Rufen Sie daher die Destillieren im Zweifelsfall vorher an und lassen Sie sich die Informationen bestätigen. Die Besucherzentren sind zumeist von 10-17 Uhr geöffnet, weshalb wir die Öffnungszeiten nicht gesondert aufgeführt, sondern uns auf die Zeiten der Brennereiführungen beschränkt haben.

Neben einer allgemeinen Einführung und der Darstellung der einzelnen Destillieren bietet jedes Regionenskapitel außerdem Empfehlungen zu Unterkünften und Restaurants sowie Whiskyfestivals und -shops. Die Brennereien wurden mit Wertungskategorien versehen, die Ihnen einen schnellen Überblick ermöglichen. Beachten Sie außerdem, dass in einigen Brennereien überaus großzügig verkostet wird. Sollten Sie mit dem PKW unter-



wegs sein und sich zu einem ausschweifenden Tasting hinreißen lassen – und das passiert leichter als man denkt: Organisieren Sie bitte Ihre sichere Weiterreise. Die Grenze des Erlaubten liegt in Schottland bei 0,5 Promille (22 mg Alkohol in 100 ml Atem bzw. 50 mg Alkohol in 100 ml Blut).

Wir wünschen Ihnen eine eindrucksvolle Reise und eine genussreiche Zeit in den schottischen Brennereien!

Katja Wündrich & Seonaidh Adams

BEWERTUNGSSYSTEM FÜR DIE BRENNEREIEN



Großzügige Verkostung
(mehr als das obligatorische Dram)



Familiäres, persönliches Ambiente



Interessante Führung



Warehouse-Besichtigung



Fassabfüllung möglich



Verkauf von Speisen und Getränken
(Café oder Restaurant)



Preis-Leistungs-Verhältnis

DIE TRADITIONELLE EINTEILUNG DER WHISKYREGIONEN

In der Fachliteratur werden die einzelnen Brennereien und ihre Whiskys Regionen zugeordnet, denen man eine gemeinsame geschmackliche Charakteristik nachsagt:

Lowlands: Flachland-Brennereien im Süden des Landes, wo leichte, fruchtig-aromatische, ungetorfte Whiskys traditionell dreifach destilliert wurden.

Highlands: das geografisch riesige Gebiet der Hochland-Brennereien, wo komplexe, volle, kräftige Whiskys gebrannt wurden, das Schwarzbrennen und der Schmuggel florierte.

Speyside: Brennereien entlang des Flusses Spey. Die Speyside zählt zum Kernland der schottischen Whiskyproduktion und bringt feine, runde, wenig bis kaum getorfte Whiskys hervor.

Campbeltown: historische Whiskyregion, da in der Stadt Campbeltown früher über 30 Brennereien produzierten, heute jedoch nur noch drei.

Islay: die kleine Hebrideninsel, wo die Klassiker der stark torfigen, rauchigen Whiskys produziert werden.

Islands: Whiskys mit kräftigem, maritimem, z.T. rauchigem und oft recht unterschiedlichem Charakter.



WHISKY – EIN LAND, EIN LEBENSGEFÜHL, EINE INDUSTRIE

Nach Schottland zu reisen bedeutet nicht nur, mit der Urgewalt des Wassers – Seen, Flüssen und Meeren – in Berührung zu kommen, sondern unweigerlich auch mit dem »Wasser des Lebens«, das die Gälén *uisge-beatha* und die Angelsachsen *Whisky* nennen. Neben berühmten Erfindungen wie dem Telefon, dem Fernsehen, Penicillin und pneumatischen Reifen ist die beliebteste Erfindung der Schotten zweifellos der Whisky. Das schottische Nationalgetränk wird auf der ganzen Welt konsumiert. In Schottland selbst kann man die zum Teil idyllisch gelegenen Brennereien und den Status, der ihren Produkten zugesprochen wird, gar nicht ausblenden. Schon von Weitem fallen die markanten Pagodendächer ins



Loch Tummel

Auge, unter denen früher die Gerste gemälzt und im beißenden Rauch der Torffeuer getrocknet wurde. Einige der Brennereien, wie die auf der Whiskyinsel Islay, liegen langgestreckt an träumerischen Atlantikbuchten, wo die Gischt an den Außenmauern hochspritzt, die Möwen kreischen und die Luft nach Salz und Freiheit schmeckt. Andere wieder nisten wie die Moorhühner in den Fleckenteppichen der Heide. Wieder andere schmiegen sich in den Tälern an die kargen, vegetationsarmen Hänge der Berge. Aber bei ganz bestimmt jeder Brennerei fließt Wasser. Mal braun und trüb über Torfmoore, mal kristallklar über Granitgestein, doch immer im Überfluss. Denn Wasser muss als die wichtigste Zutat der Whiskyherstellung überhaupt in großen Mengen verfügbar und geschmacklich konstant sein. Anders als beim Bier wird das Wasser für die Whiskyherstellung nicht verändert, es werden keine Salze hinzu- oder weggenommen. Das Wasser trägt so einen



Kingsbarns Distillery

Großteil zum Geschmack der Whiskys bei, ebenso wie das mal mehr, mal weniger getorfte Malz, die Form der Brennblasen und die Eichenfässer, in denen der Whisky in riesigen dunklen und feuchten Lagerhäusern reift.

Schottlands flüssiges Gold

Seit Jahrhunderten schon spielt Whisky eine bedeutsame Rolle für die schottische Ökonomie. Im 18. Jahrhundert war das »Lebenswasser« ein vitaler Bestandteil ländlichen Wirtschaftens. In einer Zeit, wo die schottische Landbevölkerung zu einer der ärmsten in Europa gehörte, akzeptierten die Großgrundbesitzer von ihren Pächtern Whisky als eine Form der Mietzahlung. Heute spielen die Schotten auf dem globalen Weltmarkt mit. In den letzten 30 Jahren ist Whisky nicht

nur zum trendigen Phänomen avanciert, sondern zu einem ernstzunehmenden Business. Millionen Flaschen werden weltweit jährlich konsumiert, die aneinandergereiht ohne weiteres eine bernsteinfarbene Kette von Edinburgh nach New York und zurück bilden würden. Whisky generiert jedes Jahr fast 3,5 Milliarden Pfund für die britische Wirtschaft, die Whiskyproduktion zählt zu den fünf größten Exportindustrien Großbritanniens und könnte eines der wichtigsten finanziellen Standbeine eines zukünftig unabhängigen Schottlands sein. Und damit nicht genug. Die Vorhersagen prognostizieren anhaltendes Wachstum und bejubeln die Erschließung immer neuer Märkte. Neben den USA hat Brasilien einen unglaublichen Durst auf Whisky entwickelt und importiert eine Menge äquivalent zu zehn Millionen Litern puren Alkohols pro Jahr. Zusammen mit Frankreich und Singapur rangiert Indien auf den ersten Plätzen whiskyliebender Nationen. Hier hoffen die Schotten momentan, dass die gegenwärtigen Verhandlungen der EU mit Indien zu fruchtbaren Ergebnissen führen, um den 150-prozentigen Tarif auf importierten Whisky in Indien zu reduzieren.

Die ökonomische Erfolgsgeschichte des Whiskys spiegelt sich in großangelegten Investitionen wider, die darauf ausgelegt sind, die Produktionskapazität der Brennereien zu erhöhen. Nicht nur werden bestehende Brennereien erweitert

und ausgebaut, auch neue Destillieren, Abfüllbetriebe und Kufereien entstehen. Erst kürzlich hat Diageo, einer der weltweit größten Spirituosenkonzerne, für 40 Mio. GBP seine futuristische Destillerie Roseisle im Speyside-Gebiet eröffnet, eine der größten Brennereien, die in Schottland seit vielen Jahren gebaut wurde. Auch kleinere Unternehmen entstehen, etwa auf den Inseln Barra und Harris, in Fife und abgelegenen Regionen wie Ardnamurchan. Gerade für diese abgelegenen, ökonomisch und geografisch benachteiligten ländlichen Regionen, wo Arbeitsstellen ein permanentes Problem darstellen, sind diese neuen kleinen Brennereien von großem Wert.

Faszination eines Kultgetränks



Bemerkenswerter noch als alle Geschäftszahlen und Statistiken ist die Faszination von Whiskyenthusiasten, die Whisky sammeln und ersteigern, über Whisky fachsimpeln, sich liebevoll in Internet-Foren und Blogs engagieren, die Brennereien besuchen und zum Teil bereit sind, viel Geld für ihre Leidenschaft zu zahlen. Woher kommt diese Faszination?



Nun, Whisky ist zweifellos ein raffiniertes, anspruchsvolles und komplexes Getränk, ganz ähnlich wie Wein. Ein Getränk, dass seine Herkunft reflektiert, Geschichten zu erzählen hat und immer feinsinniger,

faszinierender wird, je mehr man darüber weiß und sich damit beschäftigt. Und je mehr man verkostet hat. Dabei sind die Zutaten so einfach und unprätentiös wie in den ersten Tagen, als man den Quaich, einen traditionellen schottischen Kelch, an seinen Nachbarn weiterreichte. Damals wie heute wird Whisky aus Gerste, Hefe und Wasser produziert, und auch an der Herstellungsweise hat sich vergleichsweise wenig geändert.

In spezialisierten Großbetrieben wird die Gerste in Wasser eingeweicht und bei ca. 15 Grad zum Keimen gebracht. Dadurch bilden sich Enzyme, die die Verzuckerung der Stärke beim Maischen ermöglichen. Die Keimung wird nach fünf bis acht Tagen durch schonendes Trocknen (Darren) beendet und das fertige Malz an die Brennereien geliefert. Dort wird die Gerste zu Schrot zerkleinert und in einem Maischebottich mit warmem Wasser vermischt. Die dabei entstehende

