

<p>Whisky ist nicht gleich Whisky. In den USA und in Irland schreibt er sich beispielsweise mit „ey“, in Schottland nur mit „y“. Der amerikanische Bourbon wird aus Mais gebrannt, kanadischer und schottischer aus Gerste.</p> <p>Beschränken wir uns hier auf den schottischen Whisky – das ist kompliziert genug.</p> <p>Die elementaren Zutaten sind Gerste (möglichst schottische) und Wasser – that`s it ! Später kommt noch Torf dazu, aber nur bei den Highland- Whiskies. Es beginnt damit, dass die Gerste in Wasser eingeweicht wird, damit sie keimt. Danach wird sie zum Trocknen auf dem „malting floor“ ausgebreitet. Wenn die Gerste fast trocken ist, wird sie über einem Torffeuer geräuchert. Manche Destillen verbrennen zusätzlich noch Heidekräuter, um einen bestimmten Geschmack zu erzeugen. Der Rauch entweicht durch die Kamine mit den typischen Pagodendächern, an denen man eine Destille schon von weitem erkennt. Bei Dalwhinnie sind sie sogar echt Vergoldet.</p> <p>Die getrockneten und geräucherte Gerste wird gemahlen und im sogenannten „mash tun“ mit heißem Wasser vermischt. So entsteht flüssiges Gerstenmalz - „wort“ oder „worts“ genannt. Anschließend wird der stark duftende Brei gekühlt, mit Hefe versetzt und in „wash backs“ gepumpt. Das sind riesige Bottiche, in denen jetzt eine 40tägige Gärung beginnt. Endprodukt dieses Vorgangs ist eine trübe, bierähnliche Flüssigkeit mit fünf bis sieben Prozent Alkohol.</p> <p>Das „Bier“ kommt nun in die Brennblasen. Die Größe und Form der Brennblasen sowie die Art der Befeuerung entscheiden über den Geschmack des Whiskies. Anders als in Irland wird in Schottland meist nur zwei Mal gebrannt. Das erste Destillat, der „low wine“, hat etwa 25 Prozent Alkohol; das zweite Destillat, der sogenannte „baby whisky“, hat schon zwischen 75 und 90 Prozent.</p>	<p>Dieser harte Stoff („make“) läuft jetzt durch einen „spirit safe“, der von den Steuerbehörden streng überwacht wird. Anschließend wird der „make“ auf zirka 60 Prozent mit Quellwasser verdünnt und in Fässer gefüllt. Dort muss er mindestens drei Jahre lagern; meist sogar noch wesentlich länger. Für den Geschmack des Whiskies sind die Fässer sehr wichtig. Grundsätzlich werden sie aus Eichenholz hergestellt. Manche Destillen experimentieren aber auch mit anderen Holzarten. Bevor der Single Malt eingefüllt wird, lassen die Hersteller erst einmal amerikanischen Bourbon in den Fässern reifen, oder einen spanischen Sherry. Besonders in den Sherry- Fässern bekommt der Whisky dann seine typische Bernsteinfarbe.</p> <p>Am Ende haben wir dann die edelste Form des Whiskies, den Single Malt. Bevor der Whisky in Flaschen gefüllt wird, verdünnen ihn die meisten Destillen mit Quellwasser auf 40 bis 44 Prozent. Einzelne Sorten werden aber auch so belassen, wie sie aus dem Fass kommen. Der „Glenfarclas 105“ ist ein gutes Beispiel dieser Gattung.</p> <p>Die absolute Oberklasse eines Whiskies ist der Single Barrel Cask Strength“. „Single Barrel“, heißt aus einem Faß, „Cask Strength“ bedeutet unverdünnt. Wie bei einem guten Wein ist bei diesen Whiskies die Angabe des Jahrgangs unerlässlich. Die einfachste Form des Scotch Whisky ist der „Pure Malt“ ,</p>	<p>Den man zum Beispiel von Glen Grant, Glenlivet und Glennfiddich in den Regalen der Supermärkte findet. Von allen drei Firmen gibt es aber auch hochwertigere Sorten. Ebenfalls in den Regalen der Supermärkte findet man den „Blended“ – Whisky, die traurigste Version des Scotch. „Blended“ bedeutet nichts anderes als Verschnitt. Dieser Whisky besteht allerhöchstens zu 30 Prozent aus Pure Malt; der Rest ist billiger Kornschnaps, mit dem er großzügig gestreckt wird.</p> <p>Noch ein Paar Worte zum Umgang mit Single Malt Whisky: Man trinkt ihn ohne Eis. Er gehört auch nicht in den Kühlschrank. Man schüttet keinen Sprudel oder Sodawasser drüber und trinkt ihn nicht aus Kübeln, die uns im Supermarkt als Whisky- Gläser aufgeschwatzt wurden. Einen Single Malt genießt man in Zimmertemperatur aus einem Bauchigen, dünnwandigen, Cognacschwenker- ähnlichem Glas. Dadurch entfaltet sich sein Aroma besonders gut. Wer mag, kann einen Schuss Wasser dazugeben. Man kippt einen Whisky auch nicht einfach hinunter, sondern trinkt ihn Maßvoll und in Ruhe. So verlängert er das Leben, sagen die Schotten. Und tatsächlich, auf der Island of Islay, wo die schwersten und härtesten aller Whiskies herkommen, werden die Menschen fast alle über 95 Jahre alt.</p> <p>Last not least: Beim Anstoßen mit den Gläsern sagt man „Slanjewa“ – Prost auf Gällisch.</p>
---	--	---