

Horst A. Friedrichs Stuart Husband

SCOTCH WHISKY

**EINE REISE
ZU SCHOTTLANDS
BESTEN DESTILLERIEN**

Aus dem Englischen übersetzt von Cornelius Hartz

PRESTEL
München • London • New York

I N H A L T

Living the Dr(e)am — 11
Ein neuer Spirit – Charles MacLean — 12

CAMPBELTOWN

Springbank — 14

DIE HIGHLANDS

Arbikie — 30
Dornoch — 42
Glengoyne — 54
Fettercairn — 68
Nc'nean — 82

DIE INSELN

Isle of Harris — 98
Isle of Raasay — 108
Torabhaig — 118

ISLE OF ISLAY

Ardbeg — 132
Bruichladdich — 144
Kilchoman — 160

DIE LOWLANDS

Clydeside — 174
Holyrood — 182

SPEYSIDE

The Macallan — 192
Strathisla — 204
Tamnavulin — 216
Speyside Cooperage — 224

ANHANG

Glossar — 236
Autoren, Dank, Adressen — 238
Karte — 239

















LIVING THE DR(E)AM

Horst A. Friedrichs und Stuart Husband

Jeder Whisky-Fan hat irgendwann seinen Heureka-Moment. Den Moment, ab dem Whisky mehr ist als nur ein Drink und sein wahrer Geist sich entfaltet. Wir hatten diesen Moment auf unserem 8000 Kilometer langen Roadtrip, als wir unterwegs waren, um die besten schottischen Destillieren aufzuspüren. Wir befanden uns auf der abgelegenen, zerklüfteten Halbinsel Morvern am Sound of Mull. Weil wir lange im Auto gesessen hatten, wollten wir uns unbedingt die Beine vertreten. Also unternahmen wir eine typisch schottische Wanderung: zwölf Kilometer an einem See entlang zu einer Burgruine und zurück. Leider zeigte sich auch das Wetter von seiner schottischen Seite: Als wir oberhalb des Sound eine Bergkuppe erklommen, bliesen uns die Sturmböen horizontal den Regen ins Gesicht. Seeadler kreisten über uns, Nebel zog auf. Als wir zu unserer Unterkunft zurückkehrten, waren wir völlig durchnässt und durchgefroren. Zum Glück hatten wir einen Scotch parat, und schon nach dem ersten Schluck spürten wir eine wohlige Wärme. Plötzlich ergab alles Sinn: Whisky als medizinisches Allheilmittel. Whisky als erholsamer Balsam. Whisky als erdiges Elixier, als Destillat der urwüchsigen Landschaft, die wir gerade in all ihrer Wildheit und Erhabenheit erlebt hatten. Whisky als Stifter von Freundschaft und Erinnerungen.

Wir hoffen, dass diese wohlige Wärme auch die Geschichten durchdringt, die wir in diesem Buch erzählen. Die 17 Brennereien, die wir besucht haben, in den Highlands und auf den Hebriden, auf dem Land und in der Großstadt, fügen den drei Standardzutaten des Scotch – Gerste, Wasser und Hefe – noch ein paar hinzu: nämlich Leidenschaft, Engagement, Ideen, Innovation, Eigensinn. Mit diesem Buch huldigen wir den altherwürdigen Traditionen der Whisky-Herstellung und zeigen zugleich, wie die Destillieren von heute Schottlands ikonischer Spirituose ihren eigenen, sehr modernen Stempel aufdrücken. Wir möchten uns bei all den wunderbaren Whisky-Enthusiasten dafür bedanken, dass sie sich die Zeit genommen haben, uns an ihrer Arbeit (und ihren Erzeugnissen) teilhaben zu lassen. Was wir dabei gelernt haben? Dass es für jeden den passenden Scotch gibt, ganz gleich, ob Sie eine torfige Wärme oder eine fruchtige Honigsüße bevorzugen. Dass es gute Gründe dafür gibt, dass bestimmte Brennereien, alte wie auch neue, so eine eingeschworene Fangemeinde haben. Und dass man sich bei einem Scotch immer die Zeit nehmen sollte, ihn zu genießen, vom faszinierenden Mundgefühl bis zum temperamentvollen Finishing. Denn wie sagte schon George Bernard Shaw: »Whisky ist flüssiger Sonnenschein.«

EIN NEUER SPIRIT

Charles MacLean M.B.E., Master of the Quaich

Dieses Buch erscheint in einer Zeit, in der sich in der schottischen Whisky-Industrie wichtige Veränderungen vollziehen. Einer Zeit, in der viele Destillieren Produkte und Verfahren, Nachhaltigkeit und die Rolle der Brennerei in ihrer Gemeinde überdenken und neu ausrichten.

Dieser Band profitiert davon, dass weder der Autor noch der Fotograf Experten auf diesem Gebiet sind – so konnten sie sich dem Thema ganz ohne vorgefertigte Urteile nähern. Die Fotografien von Horst Friedrichs sind überwältigend, sie fangen die wilde Schönheit der schottischen Landschaft, das Faszinierende an den Destilliergeräten und die Persönlichkeit der porträtierten Personen ein. In Stuart Husbands fesselnden Texten kommen immer wieder die Brennereibetreiber selbst zu Wort, ergänzt durch seine persönlichen Betrachtungen und alles, was ihn sonst noch inspirierte.

Zuerst möchte ich aber einen Blick auf die jüngere Geschichte der schottischen Whisky-Industrie werfen. Die vergangenen 20 Jahre waren eine Zeit beispiellosen Wachstums hinsichtlich der Produktionskapazitäten: Seit 2004 wurden 42 neue Brennereien eröffnet, weitere 37 sind derzeit geplant oder im Bau. Zudem haben viele etablierte Brennereien ihre Kapazitäten erheblich erweitert, einige sogar verdoppelt. Kurz und gut, in den letzten 15 Jahren sind die Kapazitäten zur Destillation von Malz um 60 Prozent gestiegen, obwohl gar nicht alle Brennereien ihre maximal möglichen Mengen produzieren.

Der Optimismus der Branche beruht auf der erwarteten weltweiten Nachfrage nach Scotch Whisky in den kommenden Jahrzehnten – eine schwierige Vorhersage, da die Brennereien auf viele Faktoren wie die Weltwirtschaft und die internationale Politik keinen Einfluss haben, ganz zu schweigen von Bestimmungen für den Verkauf von Alkohol, Zöllen und den Trends in über 200 Märkten.

Blended Scotch ist nach wie vor das Rückgrat der Branche und macht von der Menge her etwas mehr als 90 Prozent des Markts aus. Bis vor relativ kurzer Zeit wurde der Großteil der Single Malt Whiskys zu solchen Blends verarbeitet. Die wichtigsten Kunden waren traditionelle Blending-Häuser wie WALKER, BELLS, CHIVAS oder DEWARS. Die Destillieren richteten ihre Produktion auf die Abfüllaufträge der Blender aus, die von ihren Lieferanten stets möglichst einheitliche Produkte verlangten, ohne die es kaum möglich ist, immer gleich schmeckende Blends herzustellen.

Die Nachfrage nach Blended Scotch ging Ende der 1970er-Jahre jedoch zurück. Das führte dazu, dass viele Blending-Häuser schließen mussten – und im Zuge dessen auch diverse Brennereien. Einige Destillieren sahen die erheblichen Whisky-Vorräte aufgrund jahrelanger Überproduktion jedoch als Chance: Sie verlegten sich darauf, sie unter ihren eigenen Marken als Single Malts abzufüllen und zu vermarkten. Im Jahr 1970 wurde weniger als ein Prozent aller Malt Whiskys als Single Malt abgefüllt und an die Verbraucher verkauft; bis 1990 stieg dieser Anteil auf etwa sechs Prozent des Gesamtvolumens. Heute liegt er bei knapp zehn Prozent, vom Wert her macht er allerdings 35 Prozent aus. So hat die Renaissance des Single Malt eine ganze Branche gerettet.

Auch wenn die meisten alteingesessenen Destillieren weiterhin den Großteil ihrer Produkte an Whisky-Blender liefern, füllen einige berühmte Namen – darunter sieben der acht in diesem Buch vorgestellten »traditionellen« Brennereien – den Großteil ihres Whiskys als Single Malts ab.

Die meisten neueren Destillieren haben gar nicht die Option, Blender zu beliefern: Ihre Single Malts stehen oder fallen mit der Gunst der Verbraucherinnen und Verbraucher. Wie Anthony Wills von der KILCHOMAN DISTILLERY sagte: »Man muss die Fantasie der Leute anregen.«

Die Frage ist nur: Wie? Und genau hier können sich die Newcomer mit ihren Eigenkreationen von den traditionellen Malts abheben, da sie nicht die Vorgaben der auf Einheitlichkeit angewiesenen Blender erfüllen müssen. »Es ist eine spannende Zeit«, sagt Simon Thompson von der DORNOCH DISTILLERY, »mit kleinen Destillieren wie uns, NC'NEAN, ISLE OF RAASAY und TORABHAIG, die ganz großartige Single Malts herstellen.«

Wie Sie bei der Lektüre unschwer erkennen werden, sind die neuen Whisky-Destillieren mit großer Leidenschaft bei der Sache. Sie konzentrieren sich auf Geschmack, Qualität, Handwerk, Kreativität und Nachhaltigkeit. Auch gesellschaftliche Verantwortung spielt eine Rolle: Die ISLE OF HARRIS DISTILLERY beschäftigt vier Brenner, die alle aus der Region stammen und neu im Handwerk sind, ihr »Geschmacksbeirat« besteht aus sechs Freiwilligen aus der Gemeinde und dem Team der Destillerie. Norman Gillies, Geschäftsführer der ISLE OF RAASAY DISTILLERY, sagt: »Das ist der Traum – Arbeitsplätze zu schaffen und sie hier zu halten.« Die TORABHAIG DISTILLERY auf der Isle of Skye bietet statt Saisonjobs Einheimischen echte Vollzeit Arbeitsplätze, und ihre neun Brennerinnen und Brenner dürfen ihre Journeyman's Drams nach eigenen Rezepten herstellen.

Letztendlich ist Geschmack der wichtigste Faktor, um die Verbraucherinnen und Verbraucher von sich zu überzeugen. So einfach der Destillationsprozess anmutet – die Auswirkungen der einzelnen Schritte auf den Geschmack sind extrem komplex. Viele aus der neuen Generation der Whisky-Produzierenden setzen sich genau damit auseinander und fragen: »Was ist Whisky? Was können wir von der Vergangenheit lernen? Was passiert, wenn wir nicht-traditionelle Hefesorten und ungewöhnliche Fässer verwenden? Wenn wir länger gären, langsamer destillieren?«

Die HOLYROOD DISTILLERY in Edinburgh ist ein gutes Beispiel dafür. Hier konzentriert man sich in Kooperation mit der Heriot-Watt University auf populäre Malzsorten, historische Gerstensorten und neuartige Hefen. »Wir haben im letzten Jahr an die 99 Rezepte ausprobiert«, berichtet der stellvertretende Geschäftsführer Calum Rae. »Seitdem verfügen wir über eine solide Informationsgrundlage. Wir wissen genau, was für uns funktioniert und was nicht.«

Geschäftsführer Marc Watson ergänzt »Unsere Produktionsmenge beträgt nur 229.000 Liter pro Jahr – umso beeindruckender und aufregender muss unser Produkt sein. Wir beweisen, dass Schottland immer noch hervorragende, kreative Whiskys produziert. Aber in erster Linie sollen die Leute das, was wir produzieren, genießen.«

Ein wunderbares Schlusswort.

CHARLES "CHARLIE" MACLEAN, das »Urgestein unter den Whisky-Autoren«, hat zahlreiche Bücher veröffentlicht, darunter sein Opus magnum *Malt Whisky* (1997). Für seine Verdienste um den schottischen Whisky, den britischen Export und für sein ehrenamtliches Engagement wurde er 2021 zum M.B.E (Member of the Order of the British Empire) ernannt. Seit 2009 trägt er den Titel »Master of the Quaich«, die höchste Auszeichnung der schottischen Whisky-Industrie.

Springbank
produziert drei
Single Malts:
Hazelburn
(ungetorft,
dreifach
destilliert),
Springbank
(mäßig getorft,
zweieinhalbfach
destilliert),
und Longrow
(stark getorft,
zweifach
destilliert).



SPRINGBANK DISTILLERY

SEIT 1828

CAMPBELTOWN





Der »Campus«
von Springbank
mit seinen
verwitterten
Schuppen
und weiß
getünchten
Lagerhäusern
liegt im
Herzen von
Campbeltown.



Springbank Distillery

Es lohnt sich, das Verhalten von Scotch-Experten zu beobachten, wenn sie das Gelände der Destillerie Springbank im Herzen von Campbeltown betreten. Ihr Gang ist plötzlich ganz beschwingt, und wenn sie nicht auf die Knie fallen, um den Boden zu küssen, dann bloß, weil sie sich nicht entscheiden können, welcher Teil des unscheinbaren Geländes am meisten Ehrerbietung verdient – die Mälzerei, die Lagerhäuser oder die Abfüllhalle. Der Turm der benachbarten evangelischen Kirche mag über dem Gelände aufragen, doch für Whisky-Kenner ist dies der wahre heilige Boden. In einer Branche, in der Loyalitäten eine große Rolle spielen, besitzt Springbank eine ganz besonders eingeschworene Anhängerschaft.

Warum ist das so? In seinem Reisebericht *Raw Spirit* schrieb der Autor Iain Banks, es liege daran, dass »die Destillerie all das macht, was die meisten anderen nicht machen – sie mälzt ihre eigene Gerste (regional angebaut), aromatisiert und trocknet sie über schwelendem lokalem Torf, befeuert ihre Brennblasen direkt mit Kohle, verwendet keine Kühlfilter oder Karamellfarbstoffe und destilliert zweieinhalb- und dreifach«. Das Ergebnis ist ein »tiefgründiger, dennoch würziger und irgendwie jugendlicher« Whisky, der »Brandung und Torf«, »salzige Seeluft«, »Wurzelwerk und Erde« sowie »Teer vom Kai« vereint.

Seit Banks 2003 diese Worte schrieb, hat sich manches verändert – die Wash Still wird jetzt mit einem Ölfeuer beheizt –, doch vieles sieht nach wie vor so aus und fühlt sich so an wie 1820, als Springbank seine Pforten öffnete. Neun Monate dauert es, 200 Tonnen Gerste in Malz zu verwandeln (die Arbeit ist so anstrengend, dass manche der »Schaufler« in dieser Zeit rund 20 Kilogramm abnehmen), und man findet immer noch offene Maischbottiche und Washbacks aus Lärchenholz. »Ich finde, dieser Ort ist ein bisschen wie *Charlie und die Schokoladenfabrik* für Whisky«, sagt David Allen, der Verkaufsleiter von Springbank. »Manchmal kommen Touristen in der Nebensaison und sagen: ›Das ist wirklich ein schönes Museum. Aber wo wird den nun der Whisky hergestellt?‹ Wir sind schon deshalb etwas Besonderes, weil wir die einzige Destillerie in Schottland sind, die den gesamten Produktionsprozess vor Ort durchführt. Wir haben immer

getan, was das Richtige für Springbank und Campbeltown war, und uns nie nach irgendwelchen Trends gerichtet.«

Die Lage von Springbank ist ein weiterer Faktor: Trotz der Abgeschlossenheit – wer mit dem Auto anreist, muss erst den Loch Lomond umrunden, um die Halbinsel Kintyre zu erreichen – war Campbeltown einst die Whisky-Hauptstadt der Welt. In seiner Blütezeit Ende des 19. Jahrhunderts beherbergte das Städtchen ganze 30 Destillerien. Es gab Gerste, Torf, Kohle aus einem nahe gelegenen Bergwerk und einen Tiefwasserhafen für den Export. Produktionsspitzen und Qualitätseinbrüche beendeten den Boom, und heute gibt es hier nur noch drei Destillerien (in den nächsten Jahren sollen allerdings mindestens drei weitere eröffnen). Die Springbank Distillery war von Anfang an dabei. »Springbank ist der Gralshüter von Campbeltown«, sagt Allen. »Man kann die Robustheit, die Komplexität, sogar die Öligkeit der Stadt aus dem Whisky herauschmecken.«

Bei Springbank werden drei Varianten produziert: der ungetorfte, dreifach destillierte Hazelburn, der zweieinhalb-fach destillierte, mittelstark getorfte Springbank und der stark getorfte, doppelt destillierte Longrow. »Das ist sehr ungewöhnlich, und es geht nur, weil wir komplett unabhängig sind«, sagt Allen. Der derzeitige Besitzer der Destillerie ist Hedley G. Wright, der Urururenkel des Gründers Archibald Mitchell, und er zeigt auf ganz erstaunliche Weise, was es heißt, gegen den Strom zu schwimmen: Unter seiner Ägide stellt Springbank trotz Verdoppelung der Produktion 2018 und der Beschäftigung von derzeit 100 Mitarbeitern nur 15 Prozent seiner nominellen Jahreskapazität von 750.000 Litern her. Das führt unter den Fans (zu denen auch Bob Dylan zählen soll, der ja auch gern gegen den Strom schwimmt) zu einer enormen Vorfreude auf die neuesten Erzeugnisse und limitierten Auflagen. »Wir könnten die Produktion verdoppeln, aber wir wollen unseren Kernmarkt nicht verlieren – jene Kunden, die Springbank schon länger trinken, als ich auf der Welt bin«, sagt Allen. Der begeisterte Blick der Pilger, die von der Washback Bar zum Shop schlendern, bestätigt Allens Analogie mit Willy Wonkas Schokoladenfabrik: Sie fühlen sich, als hätten sie das »goldene Ticket«.