

Bernhard Schäfer



WHISKY



Geschichte ♦ Herstellung ♦ Marken



Hallwag

Bernhard Schäfer



WHISKY



Geschichte ♦ Herstellung ♦ Marken



Hallwag

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

WHISKY PUR

Single Malt Whisky besteht ausschließlich aus Wasser, gemälzter Gerste und Hefe. Beim Mälzen des Getreides kommt manchmal noch Torf zum Einsatz – die torfige Note ist für viele Liebhaber ein Spezifikum der schottischen Whiskys.

Nach Jahren der wirtschaftlichen Flaute floriert heute die Whiskyproduktion im Stammland des Whiskys wieder.

Zahlreiche kleinere und größere Destillieren bieten eine unüberschaubare Vielzahl von Whiskysorten an, die von der großen Fangemeinde in aller Welt pur, on the rocks oder auch als Grundlage berühmter Cocktails genossen werden.



GESCHICHTE DES WHISKYS

Der Siegeszug des Whiskys rund um den Globus hat sehr viel mit der bewegten Historie Schottlands zu tun. Und dem Streben der Schotten nach Eigenständigkeit.



Die Geschichte des Whiskys ...

beginnt wahrscheinlich im Orient und ist in Europa ohne das „Wasser des Lebens“ nicht vorstellbar.

Wohl kaum ein Land auf der Welt ist so eng mit einer Spirituose verknüpft wie Schottland mit dem Whisky. Klar, die Franzosen sind stolz auf ihren Cognac, und Peruaner und Chilenen bekommen eine breite Brust, wenn man ihren Pisco lobt. Aber Schottland und Whisky, das ist viel mehr: Der Whisky ist tief in der schottischen Seele verankert. Was mit der bewegten Geschichte des gälischen *usquebaugh*, dem „Lebenswasser“, zu tun hat. Von Robert Burns (1759–1796), dem Nationalpoeten der Schotten, stammt der Spruch: „Freedom and Whisky gang thegither“ – „Freiheit und Whisky gehen Hand in Hand“ (1786). In Schottland ist der Whisky eben nicht nur ein Getränk. Er ist Ausdruck von Unabhängigkeit und Nationalstolz.

Von Arabien nach Schottland

Vermutlich waren es die Chinesen, die nicht nur bei Papier und Schreibkunst die Nase vorn hatten, sondern um 800 v. Chr. auch als Erste die Kunst der Destillation beherrschten, doch einen Wissenstransfer nach Europa gab es wohl nicht. Von Hippokrates (ca. 460–370 v. Chr.), dem berühmtesten Arzt des Altertums und Begründer der Medizin, wissen wir, dass er die Destillation zur Herstellung von Heilmitteln nutzte. Und sein Landsmann Aristoteles (384–322 v. Chr.) schrieb darüber, wie man das Meerwasser durch Destillieren trinkbar machte und dass dasselbe Verfahren bei Wein angewendet werden könne. Im Jahre 711 n. Chr. starteten die Mauren ihren Feldzug auf der Iberischen Halbinsel und brachten ihr medizinisches Wissen nach Festlandeuropa, während im Reich der Kelten Mönche die Fertigkeit des

Destillieren erlernten und verbreiteten. Aus den Reihen irischer Glaubensbrüder stammte der heilige Columban, der im 6. Jahrhundert Schottland missionierte. Die Kunst des Heilens und Destillierens – seit Jahrhunderten sind sie untrennbar miteinander verbunden.



Der Benediktiner-Mönch John Cor lebte in der Lindores Abbey und erhielt 1494 den Auftrag des Königs James IV., für dessen Hof „Lebenswasser“ zu brennen.

Wer war's: die Schotten oder die Iren?

Es besteht nach wie vor Uneinigkeit darüber, ob die Schotten (oder Skoten, engl. *scots*) die Ersten waren oder ob nicht doch zuerst in Irland gebrannt wurde, auch wenn vom „Whisky“ selbst noch nicht die Rede war. Sicher ist, dass in beiden Ländern die Mönche aktiv waren. Das *aqua vitae*

oder *aquavite*, das Wasser des Lebens, mitunter spricht man auch von *aqua ardens* (brennendes Wasser), wurde in den Klöstern hergestellt. Vieles deutet darauf hin, dass zuerst in Irland gebrannt wurde, doch die Schotten besitzen gegenüber anderen ein sozusagen „offizielles Datum“: das Jahr 1494. Es ist nämlich überliefert, dass der schottische König Jakob IV. (engl. King James IV.; 1473–1513) den Mönch John Cor beauftragte, Malz zu kaufen, um daraus das *aqua vitae* zu brennen. „To Brother John Cor, by order of the King, to make aqua vitae VIII bolls of malt.“ Niedergeschrieben in den „Exchequer Rolls“, eine Art Einnahmen-/Ausgabenbuch des Königs. Der Benediktiner-Mönch lebte in der Lindores Abbey, gut 90 Kilometer nördlich von Edinburgh. Wie viel die acht *bolls* wogen, von denen der König sprach, ist nicht ganz so einfach zu beantworten. Manch einer Quelle nach handelte es sich dabei um eine halbe Tonne. *Boll* ist ein Volumenmaß, das auch für Getreide eingesetzt wurde und gut 218 Liter umfasst. Anderen Umrechnungen zufolge wog ein *boll* 152 Kilogramm. Wie dem auch sei, die Menge war groß genug, um einiges an *aqua vitae* zu brennen und beileibe mehr als den Bedarf von ein paar Tagen. Die Scotch Whisky Association spricht sogar von 1500 Flaschen! Hinzu kommt, dass sich in den „Exchequer Rolls“ 15 weitere Einträge zum Lebenswasser finden. Der König gilt nicht nur als der fähigste Monarch Schottlands, er war auch ein gebildeter Mann, unter anderem interessiert an Alchemie und Medizin. Das belegen acht der Einträge zum „Wasser des Lebens“, alle mit einem konkreten Wissenschaftsbezug, zwei davon zum Thema Schwarzpulver.

Die Mönche mischen sich unters Volk

Mit der einsetzenden Reformation und der Auflösung von Klöstern verbreitete sich die Kenntnis des Brennens und erreichte auch das einfache Volk. Immer mehr Bauern gingen dazu über, überschüssiges Getreide in Schnaps zu

verwandeln. Es wurde gebrannt und die Flüssigkeit auch schon mal mit Kräutern und Ähnlichem versetzt oder aromatisiert. Im Gälischen, das damals noch weit verbreitet war, nannte man das Endprodukt *uisge beatha* oder auch *usquebaugh*. Ausgesprochen klingt es eher wie „ishge baa“, und so wurde im Laufe der Zeit aus *uisge* (Wasser) „Whisky“ (woran die Engländer, des Gälischen nicht mächtig, nicht unbeteiligt waren).

1506 verlieh King James IV. der Gilde der Surgeon Barbers in Edinburgh das königliche Monopol, *aqua vitae* herzustellen; Ärzte (*surgeons*) und Bader (*barbers*) waren damals für die Behandlung von Kranken zuständig. 50 Jahre später bestrafte der Stadtrat eine gewisse Besse Campbell dafür, eben dieses Monopol gebrochen zu haben. Trotzdem waren Wissen und Tun, Theorie und Praxis des Whiskybrennens nun in der Welt. 1579 beschloss das schottische Parlament aus Sorge, dass das Getreide als Grundnahrungsmittel knapp wurde, ein Gesetz, mit dem die Destillation eingeschränkt wurde. Und während das Gros der Untertanen bestraft wurde, durften Adlige wie *earls, lords, barons and gentlemen* weiter brennen, wenn auch nur für den Eigenbedarf.

Regeln gab es viele, um die rebellischen Highlander, insbesondere die Bewohner der vorgelagerten Inseln, im Zaum zu halten. 1607 wurde sogar eine Strafexpedition organisiert, die 1609 in die „Statues of Iona“ mündete, in denen verschiedene (Straf-)Maßnahmen festgeschrieben waren. Eine dieser Maßnahmen betraf den Alkohol. Privates Brennen und Brauen zum Eigenbedarf wurde erlaubt, der Import aus dem Süden des Reiches war jedoch nur den *barons* und *wealthy gentlemen* gestattet. Dabei ging es auch darum, den übermäßigen Konsum von Alkohol zu beschränken. 1616 und 1622 wurde das Ganze noch verschärft, was letztendlich darauf hindeutet, dass die Verbote nicht wirklich zogen. Mit echter Beschränkung im heutigen Sinn hatte das alles sowieso wenig zu tun. So ist

überliefert, dass die *clan chiefs* auf der Insel Islay, Maclean of Dowart und Macleod of Macleod, jährlich nicht mehr als *four tuns* Wein haben durften – das waren immerhin 5000 Liter! Die Schotten tranken eben gern und viel, aber nicht nur *aqua vitae*, sondern vor allem Ale. Und die Wohlhabenden schätzten Wein und Sherry. Dass ihnen auch der Schnaps mundete, offenbaren die Kosten bei der Beerdigung von Sir Donald Cameron of Ardnamurchan im Jahre 1651: Der größte Posten waren die 5,25 Gallonen *aqua vitae*, die 84 Pfund kosteten.



Knockando ist auch heute noch ein beschauliches Dorf und besitzt mit Cardhu (hier im Bild), Knockando und Tamdhu gleich drei bekannte Whisky-Destillieren.

Whisky in Frauenhand

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war die Geschäftswelt männlich dominiert, das gilt natürlich auch für den Whisky. Aber es gab Ausnahmen. 1811 pachteten John Cumming und seine Frau Helen die Cardow Farm (später Cardhu) in der Gemeinde Knockando in Morayshire. Es war damals mehr oder minder „normal“, dass neben der Landwirtschaft auch schwarzgebrannt wurde. Also auch bei den Cummings, und John hatte im Jahre 1816 nicht weniger als drei Verfahren am Hals. Glücklicherweise war Helen in die Whiskyproduktion eingebunden, was ebenfalls nicht ganz unüblich war, da das Brauen und Brennen auf dem Hof stattfand und damit zu einem großen Teil Sache der Frauen war. Die Fähigkeiten von Helen Cumming, die Steuereintreiber an der Nase herumzuführen, waren legendär. Kreuzten Letztere in der Gegend auf, wurde die Brennerei als Bäckerei getarnt, und als Gipfel der Unverfrorenheit lud Mrs Cumming die Steuerbeamten nicht nur zu Tee und Gebäck ein, sondern bot ihnen zugleich eine Herberge an. Der Clou war, dass sie dann eine rote Flagge hisste, die weithin sichtbar war. Für alle Schwarzbrenner in der Gegend das Zeichen, dass die *gaugers* bzw. jene, die die Schwarzbrenner dingfest machen sollten, gerade in der Gegend waren. Zudem wird berichtet, dass Helen zu Fuß bis nach Elgin gelaufen sei (rund 30 Kilometer weit), unter ihren Kleidern eine mit Whisky gefüllte Schweinsblase verborgen, um den Inhalt in Elgin zu verkaufen.

Seit 1824 brannten die Cummings mit Lizenz, und nach Johns Tod (1846) übernahm sein Sohn Lewis das Geschäft, während Mutter Helen weiter mitarbeitete. Als Lewis 1872 starb, blieb seine Mutter, die 98 Jahre alt wurde, weiter in der Cardow-Brennerei aktiv. Die Führung übernahm ihre

Schwiegertochter Elizabeth, die den Betrieb mehr als 17 Jahre erfolgreich dirigierte und erweiterte. Sie baute sogar eine neue, damals hochmoderne Brennerei: Die alten Brennblasen wurden an ein damaliges „Start-up“ verkauft, an Glenfiddich, während der Whisky bereits hauptsächlich an die Firma Johnnie Walker verkauft wurde. Elizabeth hatte eindeutig eine Nase fürs Geschäft und veräußerte schließlich 1893 die Brennerei an den Whiskygiganten, mit der Auflage, dass einer ihrer Söhne, John Cumming, zu einem der Vorstände der Firma berufen wurde und auch die Arbeiter der Destillerie ihren Job behielten.

Wider fremde Mächte

Es war unausweichlich, dass irgendwann jemand auf die Idee kommen würde, Alkohol zu besteuern. 1644 war es so weit, denn es galt, eine Armee zu finanzieren. 1660 bekamen die *gagers* (später: *gaugers*), also „Maßnehmer“ (Steuereintreiber), das Recht, Brennhäuser zu allen Zeiten zu inspizieren und Steuern einzutreiben. In manchen Gemeinden gab es Gemeinschaftsbrennhäuser, wohingegen Schlossherren und Besitzer größerer Gehöfte eigene Brennhäuser betreiben durften. Die erste kommerzielle Brennerei, also ein spezialisierter Betrieb, wird erstmals 1689 erwähnt. Es handelt sich um die Ferintosh Brennerei, in der Nähe von Dingwall und im Besitz von Duncan Forbes of Culloden, die im selben Jahr während des ersten Jakobiteraufstands niedergebrannt wurde. Der Erbe, Duncan Forbes III., verlangte Entschädigung und erhielt das Recht, Whisky steuerfrei zu produzieren, solange er ausschließlich das Getreide auf seinen eigenen Ländereien verwendete. Zwar musste eine minimale Jahresge bühr abgeführt werden, weitaus wertvoller blieb das Recht, das er und seine Erben knapp 100 Jahre lang bis 1784 ausüben konnten. Zudem war die Familie alles andere als untätig. Um 1760 existierten drei Brennereien auf ihrem Land, und die Forbes