The Highland Herold

WHISKYMAGAZIN

SOMMER 2015

WIE FÄSSER DEN WHISKY VERZAUBERN

EGAL, OB IM WAREHOUSE, UNTER WASSER ODER IM GEBIRGE

GRILLEN, GIN UND TONIC

KULINARISCHE ABWECHSLUNG FÜR SONNIGE SOMMERTAGE

SCHOTTISCHE MARKENZEICHEN

HIGHLAND GAMES UND TARTANMUSTER

#27 | Sommer 2015
The Highland Herold
www.highland-herold.de

Anzeige

Appenzeller Whiskytrek

DIE HÖCHSTGELEGENE WHISKYTOUR DER WELT

Über den Alpstein im Appenzellerland führt neu der weltweit höchstgelegenste Whiskytrek. In den Kellern der 27 Berggasthäuser rund um die berühmten Gipfel Hoher Kasten, Ebenalp, Kronberg und Säntis schlummern seit Monaten in exklusiven Fässern unnachahmliche Whiskies. Diese einzigartigen Destillate aus Appenzell erschliessen dem Wanderer neue unerwartete Geschmacks-erlebnisse gepaart mit der reinen Bergluft des Alpsteins und seinen atemberaubenden Aussicht.

WWW.WHISKYTREK.CH

Inhalt

4 WHISKY ET CETERA
Kurze Nachrichten

8 JUST BOTTLED
Frisch abgefüllt

11 GINS AND TONICS
Kleiner Marktausschnitt

12 BLINDVERKOSTUNG
Vier Whiskys ohne Altersangabe

18 GRILLEN MIT WHISKY
Maispoularde mit Gin und Whiskymarshmallows

22 GIN AND TONIC
Erfrischung im Sommer

28 FASSREIFUNG
Wie das Holzfass den Whisky verzaubert

32 HIGHLAND GAMES
Sport im Kilt

34 TARTAN
Was die Karos bedeuten

36 WHISKYHÄNDLER
Nach Postleitzahl

38 TASTINGS & EVENTS
Whiskyveranstaltungen

Vorwort

Herzlich willkommen zu einem bunten Blumenstrauß aus whiskologischer Unterhaltung und Information auf den folgenden Seiten!

Zunächst freue ich mich, Andreas Hailer vom Whiskykeller zu seiner Ernennung als Keeper of the Quaich gratulieren zu dürfen. Andreas ist mit seiner Begeisterung, dem Fachwissen und seinen jahrelangen Leistungen rund um den Whisky zweifelsfrei eine Bereicherung der deutschen Keeper-Riege.

Passend zum Sommer gibt es diemal ergänzend zu den Whiskyneuheiten unter der Rubrik „Just Bottled“ eine Sonderseite „Gins and Tonics” mit nicht unbedingt brandneuen, dafür aber vielleicht noch unbekannten Produkten, die Ihr Genussrepertoire auf der Terasse oder am Grill bereichern können. Hierzu gesellt sich ab Seite 18 erst ein passendes Grillrezept – inspiriert vom Gin Sieben – mit selbstgemachten Whiskymarshmallows zum Dessert. Im Anschluss ab Seite 22 folgt dann ein Gin-and-Tonic-Special mit Blindverkostungen fünf deutscher Gins, bei dem uns Barmeisterin Sigrid Klein vom Gelben Haus in Nürnberg fachlich unterstützte.

Natürlich kommt auch der Whisky nicht zu kurz, denn eine zentrale Frage bei dessen Herstellung ist: Wie kommt der individuelle Geschmack hinein? Die Wichtigkeit der Fasslagerung dabei wird von Ernst Scheiner ab Seite 28 umfassend beleuchtet. Von Bedeutung ist Fassholz ist auch in einem Bericht auf Seite 6 über die stetig steigende Nachfrage nach Bourbon und die Experimente der amerikanischen Hersteller zur Verkürzung der Lagerzeit. Ganz unterschiedliche Fässer spielen beim neu eröffneten Whiskytrek in der Schweiz eine Rolle. Julia Nourney stellt dieses Projekt der Appenzeller Brauerei Locher, Hersteller der Säntis Malts, auf Seite 7 kurz vor.

Mit sehr präsenten Bestandteilen der schottischer Kultur beschäftigen sich schließlich noch zwei Artikel zu den Themen Highland Games und Tartanmuster ab Seite 32.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim neuen Highland Herold und möchte die Gelegenheit nutzen, um mich ausdrücklich bei allen Autorinnen und Autoren zu bedanken.

T. Herold

Thorsten Herold, Herausgeber

IMPRESSUM

The Highland Herold – Whiskymagazin | Ausgabe #27 – Sommer 2015 | Erschienen im Juni 2015 | Sitz der Redaktion: Verlag Dollinger & Stein GbR, Gutenbergstraße 5, 65830 Kriftel, Telefon: 06192 9211944, E-Mail: kontakt@highland-herold.de | Herausgeber: Thorsten Herold (th) | Chefredakteur (v. i. S. d. P.): Sebastian Stein (st) | Layout: Philipp Rieß, Sebastian Stein | Grafik u. Fotos: Philipp Rieß (pr) | Titelfoto: Ernst J. Scheiner | Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christian Beer (cb), Diego Berndt (db), Christina Hintze (ch), Jan Steinhauer (js), Johanna Weigand (jw) | Gastautoren in dieser Ausgabe: Jens Fahr, Sascha Lauer, Mike Müller, Julia Nourney (Text u. Fotos), Ernst J. Scheiner (Text u. Fotos) | Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Backnang | Verantwortlich für Anzeigen: Sebastian Stein, kontakt@highland-herold.de

Verkostungsnotizen oder andere geschmackliche Beschreibungen geben die persönliche Sinneswahrnehmung und Meinung des Verfassers wieder. | Nachdruck und elektronische Vervielfältigung gerne nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlages. | Alle Preisangaben im Heft sind rein informatorisch und auf dem Stand bei Redaktionsschluss. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Einzelhefte ab Ausgabe #19 können für je 2,90 € zuzüglich Versand per E-Mail an kontakt@highland-herold.de direkt beim Verlag bestellt werden.

RE-RELEASE ZUM 200-JÄHRIGEN

Gegründet im Jahr 1815 feiert Laphroaig 2015 sein 200-jähriges Bestehen. Um nun das runde Jubiläum gebührend zu begehen, entschied sich Distillery Manager John Campbell den 15-jährigen Laphroaig Single Malt, einen seiner Favoriten, in einer streng limitierten Sonderauflage wieder auf den Markt zu bringen. Fans der Brennerei begrüßen die Wiederauflage dieses Whiskys und werden wohl auch bereit sein, die rund 75 Pfund pro Flasche aufzubringen. Vor 30 Jahren wurde dieser 15-jährige Single Malt zum ersten Mal abgefüllt und soll die weichen Aromen von Gartenfrüchten mit dem so typischen Torfaroma von Laphroaig kombinieren. Die limitierte Sonderedition ist seit Mai erhältlich.

Einen stark rauchigen Whisky einzuschenken sorgt regelmäßig für sehr unterschiedliche Meinungen – der Eine liebt es, der Andere wendet sich schon beim Öffnen der Flasche ab. Um diesen lebhaften Diskurs entsprechend zu würdigen, entschied sich Laphroaig, ihm anlässlich des Jubiläums eine Bühne zu geben. Im Zuge der „Laphroaig Opinions Welcome Campaign“ kann man auf der Website der Brennerei seine Affinität oder Abneigung kund tun. Das Ganze findet man auf www.laphroaig.com/opinions – wir legen Ihnen besonders das dort veröffentlichte Video ans Herz. /db

WELSH WHISKY

Glaubt man der Pressemitteilung von Penderyn, war walisischer Whisky lange Zeit kein Thema, bis er im Jahr 2000 mit der Eröffnung der Penderyn Distillery unter der Schirmherrschaft des Prince of Wales wiederbelebt wurde. Jetzt bringt Penderyn vier neue Qualitäten mit je 41 % Vol Alk. heraus, die sich nicht nur durch unterschiedlichen Facetten und Komplexitäten auszeichnen sollen, sondern von denen drei auch mit ihrem Design und direktem Bezug auf die walisische Geschichte überzeugen möchten.

Der „walisischste“ ist dabei wohl der Penderyn Myth. Er wurde ausschließlich in Bourbonfässern gereift und auf seinem Etikett prangt groß der rote Drache, das stolze Wappentier von Wales. Einen Bezug auf den Aufstand walisischer Minenarbeiter von 1831 nimmt der Penderyn Red Flag mit Madeira Finish. Gehalten im Stile eines alten Holzstiches, zeigen Etikett und Box die rote Flagge der Sozialisten über den protestierenden Arbeitern. Auf die literarische Geschichte von Wales wiederum bezieht sich der Penderyn Dylan Thomas (ohne Abbildung). Dieser Whisky erhielt ein Finish in ehemaligen Oloroso-Sherry-Fässern und trägt das Konterfei des walisischen Schriftstellers und Poeten Dylan Thomas. Dazu gibt es ein kleines Notizbuch mit Auszügen aus den Werken des Künstlers. Einen Exkurs in die amerikanische Geschichte bietet der Penderyn Independence, ebenfalls mit Madeira Finish. Hierbei wird Bezug auf die amerikanische Unabhängigkeitserklärung von 1776 genommen. Von 56 Unterzeichnern der Erklärung hatten 15 walisische Wurzeln. /db

Fotos: The Welsh Whisky Company Penderyn Distillery

WECHSEL BEI SLANE CASTLE

ALLAN ANDERSON WECHSELT VON DER SLANE CASTLE DISTILLERY ZUR GREAT NORTHERN DISTILLERY

David Hynes, Managing Director der Great Northern Distillery in Dundalk, freute sich, als es gelungen war, den erfahrenen schottischen Master Distiller Allan Anderson von der im Entstehen befindlichen Slane Castle Distillery wegzulocken. Im nur 50 km entfernten Slane war der Schotte seit Februar 2014 im Team von Lord Alex Mount Charles konzeptionell verantwortlich für die Planung der Slane Castle Distillery, die Mitte des Jahres 2015 mit dem Bau der Destillationsanlage beginnt. Seit Februar 2015 ist Anderson nun für die Produktion der Great Northern Distillery verantwortlich. John Teeling und eine Investorengruppe hatten 2013 die ehemalige Harp-Brauerei vom Getränkekonzern Diageo erworben, der die Produktion in die Saint James's Gate Brewery nach Dublin verlegte. /Ernst J. Scheiner

GLÜCK FÜR DIE MEERJUNGFRAUEN

WHISKYFÄSSER IN DER NORDSEE VERSENKT

Noch bis Mitte August dürfte die sonst übliche Zahl der Meerjungfrauen in der Deutschen Bucht deutlich ansteigen, denn bis dahin liegen dort mehrere gefüllte Whiskyfässer in der Nordsee auf einer Tidebank. Bereits Mitte April wurden sie an einem geheimen Ort in mehreren Metern Tiefe versenkt. Engel, die sich ihren üblichen Anteil nicht entgehen lassen möchten, müssen die Ebbe abpassen, denn dann liegen die Fässer mitunter teilweise trocken.

Das ungewöhnliche Projekt ist in Zusammenarbeit dreier außergewöhnlicher Charaktere entstanden: Der Nordfriese René Bobrink, der für den Küstenbitter „Sylter Watt Original“ bekannt ist, und Christoffer Bohlig, der auf der Insel Sylt die Stellung hält, haben einen bereits 4-jährigen Whisky aus der Manufaktur des deutschen Whisky-Urgesteins Robert Fleischmann von der fränkischen Blaue Maus Destillerie vor einigen Wochen in die Hände Neptuns übergeben.

Es ist zu erwarten, dass die Fässer aus deutscher Eiche – genauso wie mehrere Versuchsflaschen, die im letzten Jahr an gleicher Stelle versenkt wurden – bereits nach wenigen Wochen mit Seepocken und kleinen Austernmuscheln besetzt sein werden. Wie stark dieser Bewuchs und die ständige Bewegung des Gezeitenstroms einen Austausch des Salzwassers mit dem Whisky zulassen werden, kann natürlich erst eine Verkostung nach Beendigung des Projektes aufzeigen. Man wird aber mit deutlichen maritimen Noten und einer bislang nicht dagewesenen Aromatik rechnen dürfen.

Sofern die Meerjungfrauen etwas übrig lassen, wird der Single Malt Whisky aus Franken, der derzeit noch den rauen Elementen der Nordsee trotzt, als limitierte Einzelfassabfüllung mit 40 % Vol. Alk. unter der Bezeichnung „Tide-Whisky“ Ende August oder Anfang September in den Handel kommen. /Julia Nourney

Foto: René Bobrink

EIN NEUER KEEPER OF THE QUAICH

Foto: Shannon Tofts and Team

Seit dem 20. April 2015 gibt es einen weiteren Deutschen im Kreise der Keepers of the Quaich. Zu den Trägern des Titels und Besitzern dieses exklusiven Trinkgefäßes, darf sich nun auch Andreas Hailer, Inhaber des Whisykellers aus Bruschied, zählen. Dabei handelt es sich um eine Ehrung aus den Kreisen der schottischen Whiskyindustrie, mit der Personen bedacht werden, welche sich im Besonderen um den schottischen Whisky verdient gemacht haben. Die Verleihung des Kelches, dem Quaich, findet zweimal im Jahr im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung auf Blair Castle in Schottland statt.

Oft geht mit einer Ehrung auch eine gewisse Verantwortung einher. Auf die Frage hin, ob er dies ähnlich einschätzen würde, meinte Andreas Hailer, er wolle einfach mit der gleichen Leidenschaft und Gewissenhaftigkeit weitermachen, wie er es bisher getan habe. Hailer ist nicht nur ein Händler mit Schwerpunkt im Bereich der schottischen Whiskys, auch seine Tastings erfreuen sich großer Beliebtheit.

In seinem Fall sei die Nominierung vornehmlich aus den schottischen Kreisen seiner Partner erfolgt, was Hailer laut eigener Aussage durchaus mit einem gewissen Stolz erfülle. Es sei schön, diese besondere Anerkennung aus dieser Richtung zu erhalten. /db

WENN DER BOURBON KNAPP WIRD, HEISST ES TRICKSEN

WIE DIE AMERIKANISCHE WHISKEY-INDUSTRIE DIE VERKNAPPUNG DES BOURBON VERHINDERN WILL

Die Gründe für die Verknappung eines speziellen Lebensmittels können vielfältig sein. Dürreperioden können zu einem Rückgang der Produktion bei den Rohstoffen führen oder aber bestimmte Zutaten sind aufgrund geopolitischer Faktoren nicht mehr oder nur noch schwer erhältlich. In diesem Falle jedoch hat die befürchtete Verknappung nichts mit den Zutaten zu tun, sondern ist durch einen anderen Faktor beeinflusst, nämlich die Reifeplanung.

Laut einem Artikel von Rita Misra auf dem Blog io9.com liegt der Grund in der Fehleinschätzung des heutigen Whiskeykonsums während der 1990er Jahre. Bourbon wird immer „hipper“ und nun stellt man fest, dass man aufgrund der benötigten Reifezeiten nicht mit der unerwartet hohen Nachfrage Schritt halten kann. Zumindest kann nicht kurzfristig darauf reagiert werden. Dabei ist nicht zwingend die Rede von den weltbekannten großen Marken, sondern von diversen kleineren Destillerien, die ihrem Bourbon Whiskey auch mal mehr als zehn Jahren Reifezeit angedeihen lassen. In einem Online-Artikel des amerikanischen Magazins „Nautilus“ (www.nautil.us) vom 12. März 2015 schrieb Tasha Eichenseher, dass diese Verknappung stellenweise so weit fortgeschritten sei, dass einige Produkte einfach nicht mehr zu bekommen wären. Das führe teilweise zu wahren Hamsterkäufen bestimmter Sorten, bei denen man befürchte, dass sie bald nicht mehr erhältlich sein könnten. Das wiederum leistet einer Verknappung natürlich weiter Vorschub.

Gegenmaßnahmen

Die Maßnahmen, die von den Herstellern nun ergriffen werden, um dem Mangel zu begegnen, lassen eventuell das eine oder andere Haar zu Berge stehen. Im Gegensatz zu schottischem Whisky, ist Bourbon weniger strengen Vorschriften bei der Herstellung unterworfen, was es möglich macht, die Reifung auf unterschiedliche Arten und Weisen zu beschleunigen. Manchmal wird schlicht keine Altersangabe mehr auf die Flasche geschrieben, sodass auch jüngere Whiskeys enthalten sein können. In anderen Fällen wird vor allem am Prozess der Reifung selbst gefeilt. Grundsätzlich nimmt das Destillat während der Lagerung einerseits aromatische Stoffe aus dem Holz des Fasses auf und anderseits finden auf physikalischer und chemischer Ebene ständige Veränderungen statt. Was dabei im Detail passiert, kann ab Seite 28 nachgelesen werden.

Um das zu beschleunigen, so der Nautilus-Artikel, habe man beispielsweise bei Tuthilltown Spirits in Gardiner (New York), insbesondere in der Zeit nach der Gründung 2003, auf kleine Fässer mit 2 bis 5 Gallonen (ca. 7,5 bis 19 Liter) gesetzt, statt die üblichen Fässer mit 53 bis 55 Gallonen (200 bis 209 Liter) zu verwenden. Dadurch wird das Verhältnis von Alkohol zu Fassoberfläche erhöht, wodurch die Holzaromen stärker aufgenommen werden und der Whiskey schneller das entsprechende Geschmacksprofil erhält.

Um der Zeit ein Schnippchen zu schlagen, greifen andere Hersteller auf ähnliche Methoden zurück. So werde auch bei der Copper Fox Distillery in Sperryville (Virginia) das Oberflächenverhältnis erhöht, allerdings durch die Zugabe von Eichenchips ins Fass. Dieses werde dann Hitze und Kälte ausgesetzt, um den Prozess noch zu beschleunigen, berichtet Tasha Eichenseher weiter. Durch die Temperaturveränderungen und die dadurch bedingte Ausdehnung von Holz und Whiskey entstehen Druckunterschiede, wodurch das Destillat in das Holz gesaugt und wieder herausgepresst wird. Das passiert in schwächerer Form auch bei einer herkömmlichen Lagerung, da die Temperatur in den meisten Lagerhäusern ebenfalls gewissen Schwankungen unterliegt.

In einem Interview auf Forbes.com mit Tom Lix, Gründer der Cleveland Whiskey Company, geht es bezüglich der beschleunigten Reifung vor allem um Druck. Der Whiskey reife hier zunächst sechs Monate in einem regulären Eichenfass und werde danach in Edelstahltanks umgefüllt. Das entsprechende Fass werde dann zerteilt und mit in die Tanks gegeben, die wiederum unterschiedlich unter Druck gesetzt würden.

Manche Hersteller sollen sogar mit Ultraschall experimentieren, um den Spirit noch tiefer in das Holz der Fässer zu pressen.

Auch wenn man sich seitens der Produzenten sicher ist, dass solche Methoden ein gutes Resultat erzielen, fällt das Ergebnis in den Augen mancher Kritiker wohl nicht ganz so überzeugend aus. Laut Nautilus würden die Whiskeys häufig als „rau“ und „aggressiv“ beschrieben. Harlen Wheatley, Master Distiller bei Buffalo Trace, ist vermutlich ähnlicher Meinung, wenn er der Nautilus sagt, dass man froh über Experimente dieser Art sei, sie jedoch den Bedarf an Reifezeit im Fass nur noch bestärken würden. /db

SICH REGEN BRINGT SEGEN – DER APPENZELLER WHISKYTREK

Dieses alte arabische Sprichwort gilt seit Anfang Mai für alle, die sich auf ein außergewöhnliches Fitnessprogramm einlassen möchten. Dabei gilt es, zahlreiche Hütten im Alpstein-Gebiet im Nordosten der Schweiz zu erreichen, um dort in den Genuss einzigartiger Whiskys zu kommen.

Seit vergangenem Herbst liegen auf insgesamt 26 Hütten des Alpsteins individuelle Fässer, die allesamt mit unterschiedlichen Säntis Malts der Appenzeller Brauerei Locher befüllt sind. Auch im Stammhaus, dem zentral gelegenen „Brauquöll“, befindet sich ein Fass, von dem probiert werden kann und von dem man sich, genauso wie auch auf allen Alphütten, ein handliches Fläschchen mit 10 cl abfüllen lassen kann.

Die 27 Single Malts des Whiskytreks lagerten zunächst alle nach der traditionellen Methode der Säntis Malts in alten dickwandigen Bierfässern in den Kellern der Appenzeller Brauerei. Nach einigen Jahren der Grundreifung wurden sie dann in die unterschiedlichsten Fässer zur Nachreifung und zusätzlichen Aromenanreicherung umgefüllt. Die ursprünglich mit Sherry-, Port-, Moscatel- oder Madeira-Weinen, Rum, Cognac oder Zwetschkenschnaps gefüllten Fässer wurden im Herbst 2014 auf die Hütten des Alpsteins verteilt und ruhten unangetastet – teilweise völlig eingeschneit – während des Winters.

Gleichzeitig mit dem Startschuss für die neue Wander- und Bergsteigersaison im Appenzeller Alpstein-Gebiet rund um den Säntis wurde Anfang Mai nun auch der Whiskyrek freigegeben und die Bergwirte konnten schon die ersten whiskyinteressierten Wanderer und Sammler begrüßen. Manche der Hütten sind relativ einfach mit dem Auto, Bus oder der Bergbahn erreichbar. Andere Hütten können nur mit Trittsicherheit, Schwindelfreiheit und guter Puste besucht werden. Dafür wird man dann aber nicht nur mit einem besonderen Whisky, sondern auch mit einer spektakulären Aussicht belohnt.

Nähere Informationen zu den Hütten, den dort lagernden Whiskys und der höchstgelegenen Whiskytour der Welt finden sich auf www.whiskytrek.ch und in der begleitenden Broschüre, die sowohl im Brauquöll, auf allen Hütten des Alpsteins sowie bei dem Appenzeller Tourismusbüro ausliegen. /Julia Nourney

Der Besuch der Hütten selbst ist kostenfrei, die Whiskys müssen dort natürlich bezahlt werden. Alternativ gibt es im Brauquöll, bei den Bergwirten sowie beim Appenzeller Tourismusbüro Gutscheinhefte mit 9 oder 27 Gutscheinen, die in beliebigen Hütten eingelöst werden können. Die Hefte kosten 150 oder 400 Schweizer Franken und pro Gutschein erhält man 10 cl Whisky. Mehr dazu und drei Vorschläge für Tagestouren auf dem Whiskytrek gibt es auf www.highland-herold.de/news/3118.

Foto: Julia Nourney

JUST BOTTLED

Fragen Sie Ihren Fachhändler!

Alle Preise sind ungefähre Angaben und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote (exkl. Versand) oder der UVP für den Handel. n.b.: bei Redaktionsschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

SCOTCH WHISKY

Distillery Bottlings

Armorik „pour Allemagne“ Breton Oak matured, 9 y.o.
cask # 3134, 552 Flaschen | 54,6 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 69 €

Aberfeldy 16 y.o. (ab Juli)
40 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | n.b. €

Ben Nevis 1996, 18 y.o
„Special Bottling for Alambic Classique“, bourbon cask #1395, cask strength, 116 Flaschen | 47,2 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 149 €

Ben Nevis 1966, 48 y.o.
„Special Bottling for Alambic Classique“, dark sherry cask #3644, cask strength, 137 Flaschen | 44,4 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 599 €

GlenDronach Cask Strength Batch 4
54,7 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | n.b. €

Kilchoman Machir Bay 2015
bourbon barrels / Oloroso sherry butts | 46 % Vol. Alk. | 0,7 l | 47 €

Klichoman 100% Islay 5th Release
fresh bourbon barrels | 50 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 70 €

Kilchoman Sanaig
bourbon casks / Oloroso sherry casks | 46 % Vol. Alk. | 0,7 l | 52 €

Octomore Edition 07.1
peated (208 ppm), Scottish barley | 59,1 % Vol. Alk. | 0,7 l | 150 €

Tamdhu Batch Strength – Batch No. 001
sherry casks | 58,8 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 70 €

Tomatin Single Cask 14 y.o. – First Fill Bourbon
first fill bourbon #3123, 180 Flaschen exklusiv für Deutschland 55,5 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 139 €

Tomatin Single Cask 12 y.o. – First Fill Oloroso Finish
first fill Oloroso finish (2 years), cask #35329, 690 Flaschen exklusiv für Deutschland | 58,1 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 99 €

Independent Bottlings

Anam na h-Alba | Fettercairn 1995, 19 y.o.
bourbon cask, 250 Flaschen | 58,3 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 85 €

Anam na h-Alba | Arran 1996, 18 y.o.
1st fill sherry cask, 280 Flaschen | 55 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 90 €

Anam na h-Alba | Glenglassaugh 1978, 36 y.o.
port cask, 310 Flaschen | 41,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 409 €

Anam na h-Alba | Aberlour 1993, 22 y.o.
refill bourbon cask, 240 Fl. | 52,5 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 100 €

Alambic Classique | Ben Nevis 1996, 19 y.o.
sherry cask | 57,8 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 115 €

Alambic Classique | Glenrothes 1990, 25 y.o.
Oloroso sherry cask | 59,3 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 130 €

Best Dram | Blair Atholl 26 y.o., 1988–2015
wine treated butt (Bordeaux) | 57,7 % Vol. Alk. | 0,7 / 0,2 l | 169 / 50 €

Best Dram | Caol Ila 9 y.o., 2006–2015
bourbon cask | 51,7 % Vol. Alk. | 0,7 / 0,2 Liter | 109 / 38 €

Best Dram | Tormore 19 y.o., 1996–2015
first fill bourbon hogshead | 49,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 105 €

Best Dram | Glenallachie 9 y.o., 2005–2014
sherry butt | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 59 €

Best Dram | Islay King 6 y.o., 2007–2013
bourbon barrel | 52,1 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 89 €

Best Dram | Speyside King (Glenfarclas), 2008–2015
sherry butt | 46,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 69 €

Best Dram | Springbank 15 y.o., 2000–2015 (ab Mitte Juni)
sherry hogshead | 43,2 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | n.b. €

Best Dram | Springbank 15 y.o., 2000–2015 (ab Mitte Juni)
port hogshead | 50,5 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | n.b. €

Anzeige

Islay Whisky...

Dein Shop!
islay-whisky-shop.de
Whisky & Dreams, René Arm, Oberwaldstr. 5, 64859 Eppertshausen

Best Dram House Blend – Blended Scotch Whisky
bourbon/sherry casks + Invergordon | 40 % Vol. Alk. | 0,7 l | 35 €

Càrn Mór Celebration of the Cask | Longmorn 1991, 23 y.o.
hogshead #54953, 191 Fl. | 52,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 175 €

Càrn Mór Celebration of the Cask | Benrinnes 1991, 23 y.o.
hogshead #510, 178 Flaschen | 55,1 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 160 €

Càrn Mór Celebration of the Cask | Auchroisk 1990, 24 y.o.
hogshead #21750, 273 Fl. | 52,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 145 €

C&S Dram Collection | Jura Distillery 2000, 14 y.o.
bourbon barrel #2276, 197 Fl. | 54,7 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 90 €

C&S Dram Collection | Fettercairn 2000, 14 y.o.
bourbon barrel #3171, 217 Fl. | 53,6 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 85 €

C&S Dram Collection | Arran 1997, 17 y.o.
sherry puncheon #670, 603 Fl. | 58,7 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 95 €

C&S Dram Collection | Ledaig (Tobermory) 1997, 17 y.o.
hogshead #604378, 295 Fl. | 50,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 90 €

C&S Dram Collection | Caol Ila 2006, 8 y.o.
bourbon barrel #308424, 282 Fl. | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 70 €

Hepburn's Choice | Benrinnes 6 y.o.
46 % Vol. Alk. | 0,2 Liter | 17 €

Hepburn's Choice | Blair Athol 12 y.o.
46 % Vol. Alk. | 0,2 Liter | 19 €

Hepburn's Choice | Caol Ila 5 y.o.
46 % Vol. Alk. | 0,2 Liter | 16 €

Hepburn's Choice | Craigellachie 8 y.o.
46 % Vol. Alk. | 0,2 Liter | 17 €

Hepburn's Choice | Glen Moray 7 y.o.
46 % Vol. Alk. | 0,2 Liter | 17 €

Hepburn's Choice | Talisker 5 y.o.
46 % Vol. Alk. | 0,2 Liter | 16 €

McNeill's Choice | The OA
abgefüllt Mai 2015 | 58 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 58 €

McNeill's Prototype 002 – Islay Single Cask (ab August)
German port wine finish, cask strength | n.b. Vol. Alk. | 0,7 l | n.b.

Spirit & Cask Range | El Máximo No. 7, 7 y.o.
sherry butt #900467, 675 Flaschen | 65 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 67 €

The First Editions | Blair Athol 1995, 19 y.o.
372 Flaschen | 54,4 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 159 €

The First Editions | Glen Garioch 1990, 24 y.o.
201 Flaschen | 56,8 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 158 €

The First Editions | Glen Keith 1996, 18 y.o.
267 Flaschen | 52,5 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 119 €

The First Editions | Glen Spey 1999, 15 y.o.
290 Flaschen | 54,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 98 €

The First Editions | Glengoyne 1996, 18 y.o.
243 Flaschen | 50,3 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 119 €

The First Editions | Glentauchers 1998, 16 y.o.
311 Flaschen | 56,1 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 113 €

The First Editions | Inchgower 1995, 19 y.o. (ab Juni)
54,8 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | n.b. €

The Maltman | Dalmore 1996, 18 y.o.
PX sherry cask #077, 326 Fl. | 47,9 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 97 €

The Maltman | Strathmill 1991, 24 y.o.
PX sherry cask finish, 150 Fl. | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 117 €

The Maltman | Dunyvaig „for Germany“ 2008, 6 y.o.
PX sherry cask finish, 389 Fl. | 52,2 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 77 €

The Whisky Chamber | Glen Moray 1990, 21 y.o.
bourbon hogshead | 57,7 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 85 €

Whiskytales | „Goblin's Peated Islay“, 7 y.o.
bourbon cask, 120 Flaschen | 50 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 55 €

Anzeige

IHR ONLINE-SHOP

WWW.WHISKY TOWER.COM

FÜR EDLE WHISKYS

IRISH WHISKEY

Hyde Irish Whiskey 10 y.o. – „Presidents Cask“
bourbon casks, sherry finish | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 60 €

Kilbeggan 8 y.o. Single Grain Whiskey
40 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 27 €

AMERICAN WHISKEY

Cleveland Bourbon – The Eighty (ab Juni)
bottled for Germany, Pressure-Aged™ Finishing Process
40 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | n.b. €

Cleveland Bourbon – Black Reserve, Batch No. 8 (ab Juni)
bottled for Germany, Pressure-Aged™ Finishing Process
50 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | n.b. €

INTERNATIONAL WHISK(E)Y

Kavalan Ex-Sherry Oak
Single Malt Whisky (Taiwan) | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 95 €

Kavalan Ex-Bourbon Oak
Single Malt Whisky (Taiwan) | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 75 €

Penderyn Myth – Single Malt Welsh Whisky
bourbon casks | 41 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 42 €

Penderyn Red Flag – Single Malt Welsh Whisky
Madeira finish | 41 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 57 €

Penderyn Independence – Single Malt Welsh Whisky
Madeira finish | 41 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 67 €

Penderyn Dylan Thomas – Single Malt Welsh Whisky
bourbon and Oloroso casks | 41 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 73 €

WHISKY AUS DEUTSCHLAND

AYRER's Mastercut
Quartercask, Fassstärke, 100 Fl. | 68 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 95 €

AYRER's Bourbon
barrel aged, Fassstärke, 300 Fl. | 51,2 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 53 €

AYRER's PX Sherry Cask Finished
destilliert 2009, Fassstärke, 200 Fl. | 56 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 56 €

Fading Hill – Single Rye Whisky, 5 Jahre
1/3 Bourbon- u. 2/3 Sherryfass, 1200 Fl. | 45 % Vol. Alk. | 0,7 l | 55 €

finch® Schwäbischer Highland Whisky Single Malt, 7 Jahre
double maturated Weinfässer/Sherry-Pipe | 42 % Vol. Alk. | 0,5 l | 45 €

finch® Schwäbischer Highland Whisky Barrique 8, 8 Jahre
Barrique-Weinfässer | 42 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 45 €

Gilors Single Malt Whisky Oloroso Finish (ab 11. Juni)
423 Flaschen | 40 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 49 €

Sylter Watt | Single Cask Malt Whisky 3 Jahre
neues Eichenfass | 40 % Vol. Alk. | 0,5 / 0,2 Liter | 36 / 18 €

Sylter Watt | Single Cask Malt Whisky 7 Jahre
neues Eichenfass | 40 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 40 €

Thousand Mountains – Mc Raven Single Malt Whisky
Ex-Rotwein u. Ex-Bourbon, 334 Fl. | 42 % Vol. Alk. | 0,7 l | 53 €

WHISKY LIQUEUR

Muldoon Irish Whiskey Liqueur
25 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 30 €

Anzeige

whiskykeller
www.whiskykeller.de

bietet:

- *reichhaltige Auswahl an Whisk(e)ys, Edelspirituosen und Liköre*
- *faszinierende und unterhaltsame Tastings*
- *(fast) alles zum perfekten Whisk(e)y-Genuss*
- *Exklusiv-Vertrieb Berrys Own Selection*

Kontakt: info@whiskykeller.de

GINS AND TONICS

Alle Preise sind ungefähre Angaben und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote (exkl. Versand) oder der UVP für den Handel. Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

GIN

Adler Berlin Dry Gin
Deutschland | 42 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 30 €

Alambic's Special Scottish Gin „Bunnahabhain Whisky Cask“
16 y.o., Islay whisky cask finish, 320 Fl. | 59 % Vol. Alk. | 0,7 l | 76 €

Alambic's Special Scottish Gin „Caribbean Rum Cask“
16 y.o., caribbean rum cask finish, 230 Fl. | 62 % Vol. Alk. 0,7 l | 76 €

Baltic Dry Gin
Deutschland | 44 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 28 €

Blackwater No. 5
Irland | London Dry Gin | 41,5 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 34 €

Dingle Original Pot Still Gin
Irland | 42,5 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 35 €

Feel! Munich Dry Gin
Deutschland | 47 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 34 €

Kaiser Hill 16 Bavarian Dry Gin
Deutschland | 42 % Vol. Alk. | 0,2 / 0,5 / 0,7 Liter | 10 / 20 / 27 €

Shetland Reel Gin
Schottland | 43 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 35 €

Sears Cutting Edge Gin
Deutschland | 44 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 23 €

Stauffenberg Gin
Deutschland | 47 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 53 €

Sünner Dry Gin No 260
Deutschland | 43 % Vol Alk. | 0,7 Liter | 22 €

Sünner Dry Gin No 260 Sinner Strength
Deutschland | 57,3 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | 30 €

Windspiel Premium Dry Gin
Deutschland | 47 % Vol. Alk. | 0,5 Liter | 40 €

TONIC WATER

Aqua Monaco
Tonic Water | Golden Tonic Water
0,23 Liter | ca. 1,60 €

Fentimans
Tonic Water | Light Tonic Water | 19:05 Herbal Tonic Water
0,2 Liter | ca. 2,00 €

Fever Tree
Premium Indian Tonic Water | Premium Mediterranean Tonic
0,2 Liter | ca. 2,00 €

Gents Swiss Roots Tonic Water
0,2 Liter | ca. 1,90 €

Goldberg Tonic Water
0,2 Liter | ca. 1,00 €

Indi & Co
Botanical Tonic Water | Lemon Tonic
0,2 Liter | ca. 2,60 €

Q Tonic
0,237 Liter | ca. 2,20 €

Schweppes
Indian Tonic Water | Dry Tonic Water
0,2 Liter | ca. 1,00 €

Syndrome Premium Indian Raw Tonic
0,2 Liter | ca. 1,90 €

Thomas Henry
Tonic Water | Elderflower Tonic Water
0,2 Liter | ca. 1,30 €

Tomr's Tonic Sirup
unfiltriert, ergibt ca. 1,5 Liter Tonic Water | 0,2 Liter | ca. 11,00 €

Windspiel Tonic Water
Tonic-6-Pack | 6×0,25 Liter | ca. 13,00 €

Anzeige

WHISKY IN WIESBADEN

www.whisky-in-wiesbaden.de

IHR ONLINESHOP
FÜR WHISKY & WHISKEY

THOMAS ZEMANN
Mecklenburger Straße 71, 65205 Wiesbaden
PHONE 0171 - 27 25 419
E-MAIL whisky-in-wiesbaden@gmx.com
www.stores.ebay.de/Whisky-in-Wiesbaden
www.facebook.com/pages/Whisky-in-Wiesbaden

BLIND VERKOSTET

Fotos: Philipp Rieß

NO AGE STATEMENT – OHNE ALTERSANGABE, ABER DAFÜR MIT KLANGVOLLEM NAMEN. VIER SCHOTTISCHE WHISKYS ZWISCHEN 30 UND 50 EURO JE FLASCHE.

The Glenlivet Founder's Reserve

Im April dieses Jahres kam der Founder's Reserve in den Handel und löste in Deutschland The Glenlivet 12 years old ab. The Glenlivet gehört zum Portfolio der Pernod Ricard Deutschland GmbH, die den Whisky als „eine Hommage an die ursprüngliche Vision des Gründers George Smith“ bewirbt, nämlich „einen zeitlosen und milden Single Malt zu kreieren.“

Der Gründer der Destillerie in der Speyside nahe dem Ort Ballindalloch legte aber nicht nur den ideologischen Grundstein, auf den man sich beim Marketing für den Founder's Reserve jetzt bezieht, sondern entwarf auch eine spezielle Form für Brennblasen. Diese sogenannte Laternenform soll mit ihrem hohen Hals dem Destillat möglichst viel Kontakt mit der Kupferwand verschaffen. In der 1824 gegründeten Destillerie wird nach eigenen Angaben bis heute mit Pot Stills gearbeitet, die auf dieser Entwicklung basieren und die seit 150 Jahren in Form und Größe unverändert geblieben sind.

The Macallan Amber

Der Macallan Amber reifte ausschließlich in Sherryfässern und gehört neben dem Gold, dem Sienna und dem Ruby zu den nach typischen Whiskyfarben benannten Abfüllungen aus der 1824 Series, die 2012 gestartet wurde. Die Whiskys dieser Reihe sind ohne Altersangabe und ersetzten einen Teil der mit Altersangabe versehenen Standardabfüllungen der Destillerie.

1824 ist auch das Gründungsjahr der Destillerie am Ufer des Flusses Spey. Seit 1999 gehört sie zur Edrington Group, die ebenfalls die Highland Park Distillery besitzt und diese beide Single Malts gerne als prominente Bestandteile des Blends Famous Grouse benennt.

Anzeige

Tomintoul Peaty Tang

Im Frühjahr bekam der Tomintoul Peaty Tang eine neue Ausstattung. Die Flasche ist weiterhin aus grünem Glas, jetzt aber leicht geschwungen, was sie etwas eleganter wirken lässt. Am Whisky selbst wurde nichts verändert. Der Whisky wird aus getorfter, gemälzter Gerste hergestellt, was für die Region Speyside, aus der er kommt, eher ungewöhnlich ist.

Die Tomintoul Distillery ist mit ihrem Gründungsjahr 1964 relativ jung und seit dem Jahr 2000 im Besitz der Angus Dundee Distillers, einem rein schottischen Familienunternehmen. Die Besonderheit der Brennerei ist eine *blending plant*, in der im großen Stil schottische Blends entstehen, die weltweit exportiert werden. Die meisten dieser Abfüllungen sind hiesigen Whiskyfans unbekannt, spielen auf den individuellen Märkten der Exportländer aber oft eine wichtige Rolle und haben dort große Umsatzzahlen.

Port Charlotte Scottish Barley

Port Charlotte ist eine Produktlinie der Bruichladdich Distillery, die im Westen der Insel Islay liegt. Der Scottish Barley wird ausschließlich aus schottischer Gerste hergestellt und ist mit einem Phenolgehalt von 40 ppm spürbar getorft. Er wird in der für Bruichladdich typischen Flaschen verkauft, die ohne Etikett direkt bedruckt werden. Das sorgt mit dem typografielastigen Design für eine sehr moderne Optik mit hohem Wiedererkennungswert.

Die Destillerie selbst wurde bereits 1881 gegründet und 2012 von Rémy Cointreau gekauft. Seit der Gründung wurde Brennerei mehrmals stillgelegt und wieder in Betrieb genommen. Die letzte Stillegung fand im Jahr 1994 statt. Bis dahin produzierte man im Unterschied zu anderen Islay Distilleries nur ungetrofte Whiskys. Sechs Jahre später, im Jahr 2000, wurde sie renoviert. Seit 2001 ist sie wieder aktiv und es wurden auch getorfte Whiskys ins Sortiment aufgenommen. Im Jahr 2003 wurde eine eigene Abfüllanlage gebaut, sodass die Whiskys auch auf Islay im eigenen Hause in die Flaschen gefüllt werden können.

Anzeige

THE GLENLIVET
FOUNDER'S RESERVE

Single Malt Scotch Whisky | mit Farbstoff
Alkohol: 40 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 30–35 € (pro Liter: ~ 46 €)

Notizen von Sascha Lauer

Optik: Ein öliger Körper, der einiges verspricht.
Geruch: Malzig, Eichentöne, fruchtig und blumig. Am Ende schleicht sich der Eindruck von weißer Traubensaftschorle in die Nase.
Geschmack: Zunächst etwas scharf auf der Zunge und weniger Süße, als man erwarten könnte. Sobald sich die Zunge akklimatisiert hat, finden sich leichte Röstaromen, verbunden mit Sahnekaramell und einem Hauch Nuss, vielleicht auch dezente Bittermandeln.
Nachklang: weich und leider etwas flach, zunehmend trockener werdend
Kommentar: Dem Whisky hätte etwas mehr Alkohol gut getan, da es an Kraft fehlt. Alles in allem aber ein durchaus akzeptabler Whisky, der ein wenig Zeit und Geduld erfordert.

Notizen von Jens Fahr

Optik: recht dünnflüssig, trotzdem ölig-fettig mit zerfaserndem Rand
Geruch: Jung, frisch, total hell-fruchtig (weiche Birne, Mirabelle, Kornäpfel), sehr süß und hefig … viel Destillatscharakter, recht wenig Fasseinfluß … süß-säuerlich, Pear Drops, weiße Gummibärchen … Hefe, frischer Sauerteig, gäriges Hefeweizenbier (nur süßer) mit Birnensaft. Weißbrotige und getreidige Noten … Vanille, Honig, Tortenboden, Eierschecke. Der Gesamteindruck ist freundlich und hell, sehr angenehm und sehr süß, fast aufdringlich süß. Später noch Rosinen, getrocknete Aprikosen, etwas Zartbitterschokolade. Nach etwas Zeit kommen ein Hauch kühle Erde, trockene, leicht bittere Wurzelnoten und süß-säuerliche Aromen (Orangen). Ein Waldspaziergang im Maiglöckchenduft. Aus dem leeren Glas strömt Veilchenduft und Flieder! Noch später trockener, sehr süßer Lindenblütenhonig mit leicht bitteren Einschlag. Spannende Nase!
Geschmack: Nach diesem komplexen geruchlichen Vorspann enttäuscht er mich zunächst mit einem alkoholischen und holzigen Grundton – zwei Dinge, die in der Nase keine Rolle spielten. Auch beim zweiten Schluck wird es nicht viel besser: Wässrig, ich finde ihn zu weit herunter verdünnt. Hier nun dünne Birne, wieder der alkoholische Ton und grappaeske Noten mit leicht bitterem Einschlag … schmeckt wie die Stärke, die sich im Mund löst, wenn man ein Getreidekorn zerkaut. Bei weitem nicht soviel Süße, wie die Nase erwarten ließ. Zum Ende hin kommen noch ein paar Orangennoten und sehr würzige frische Eichennoten.
Nachklang: Wieder Birne und Süße, die im Geschmack gar nicht so herauskamen. Dazu spürbar der Alkohol. Alles relativ kurz. Und schnell weg.

THE MACALLAN
AMBER

Highland Single Malt Scotch Whisky | matured in sherry oak casks
Alkohol: 40 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 50 € (pro Liter: ~ 71 €)

Notizen von Mike Müller

Farbe: Angenehme, fein-bräunliche Färbung. Schaut schon sehr elegant aus. Wenn man ihn vor das Licht hält, wechseln sich Gold und Brauntöne ab. Die Farbe verspricht schon einmal einiges.
Körper: Mittelschwer mit langen und feinen Nasen, die sich nur widerwillig die Glaswand herunterbewegen möchten. Nach einiger Zeit zeigt sich auch eine feine Perlenkette. Selbst nach einigen Minuten haben es die feinen Nasen noch nicht geschafft, das „Whiskymeer“ zu erreichen. Es bleibt weiter spannend.
Geruch: Wie schon die Farbe, kommt auch der erste Duft sehr elegant und rund rüber. Erinnert entfernt ein wenig an Honig-Kräuterbonbons. Aber auch eine unverkennbare Note von exotischen Früchten paart sich mit einem über allem schwebenden Sherryduft.

Mit Wasser ändert sich der Duft sehr deutlich. Es geht jetzt mehr in eine ledrige Richtung, die ich persönlich sehr mag. Ein wenig Getreide mischt sich darunter. Duftet wie eine Schale voll Fruchtmüsli, bevor man die Milch darüber kippt. Beide Nasen gefallen mir sehr gut.
Geschmack: Als Erstes merkt man, dass es sich hier nicht um eine Fassstärke handelt. Er wandert angenehm über die Zunge, ohne aufdringlich zu werden. Aber leider ist er dadurch auch ein wenig flach und nicht so richtig aussagekräftig. Die Honig-Kräuteraromen kommen zwar hervor, aber ein paar Prozente mehr Alkohol hätten hier, glaube ich, ganz gut getan.

Mit Wasser wird er dann aber tatsächlich kräftiger. Die Aromen fächern sich auf. Er wird jetzt zwar auch ein wenig bitter am Gaumen, aber für die deutliche Geschmacksexplosion nehme ich das gerne in Kauf. Auch der Nachklang verlängert sich dadurch um gefühlte 3000 Prozent.
Kommentar: Dieser Whisky braucht dringend ein paar Tropfen Wasser, wenn man es etwas härter mag. Wenn man allerdings auf einen sommerlichen „schlabber-weg-Whisky“ steht, ist man mit diesem Kollegen auch pur sehr gut beraten. Einfach das Wasser weglassen und ihn zum Frühstück genießen. Guter Daily Dram!

Notizen von Thorsten Herold

Farbe: Gold mit leichten grünen Reflexen
Geruch: dezent und verhalten, frische, blumige Noten, ein wenig frische Kräuter, Heidekraut, frischer Spinat, frisches Eichenholz, Spuren von Heidehonig und Vanillecreme
Geschmack: im Grundton leicht und dezent; frisch und würzig, Minze, Zitronenmelisse, leichte Süße von Honig, dazu Anklänge von schwarzem Tee mit Kandiszucker
Nachklang: Mäßig lang, der Eindruck von herbem, schwarzem Tee findet seine Fortsetzung, dazu etwas Rohrzucker und frische Minze.
Kommentar: Ein gut zu trinkender und unkomplizierter easy going Whisky, der keine großartigen Ansprüche an den Gaumen stellt.

TOMINTOUL
WITH A PEATY TANG

Single Peated Malt Scotch Whisky
Alkohol: 40 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 30–35 € (pro Liter: ~ 46 €)

Notizen von Sascha Lauer

Geruch: Rauch und eine ungewöhnliche und durchdringende Süße. Vielleicht wurde der Whisky in einem Süßweinfass (nach-)gelagert?
Geschmack: Weich, der Rauch ist schön eingebunden. Wieder diese auffällige Süße, als ob man Popcorn mit einem Fruchtsirup über einem Holzfeuer karamellisiert, oder ist es doch frische Zuckerwatte mit Vanillin? Ein Anflug von Nuss-Nougat mit poliertem Holz.
Nachklang: lang, geröstete Nüsse
Kommentar: Ein schöner Whisky, vielleicht kein Schotte. Er erinnert mich an einen der jungen Malt Whiskys aus Asien, die den Markt gerade aufmischen. Aber möglichst Finger weg vom Wasser – zwar finden sich dann kurzfristig reife gelbe Früche (Aprikose?), doch der Whisky wird auch deutlich schärfer, flacht unglaublich schnell ab und wird bitter.

Notizen von Mike Müller

Farbe: golden schimmernd, wie ein Getreidefeld an einem Sommerabend
Körper: Mittelschwer, viele feine lange Nasen. Diese fließen allerdings auf direktem Wege zurück ins Glas. Nur einige wenige verweilen am Glasrand, um irgendwann dicke Perlen an ihren unteren Enden zu entwickeln.
Geruch: Ananas, Zitrusfrüchte und Himbeersorbet. Darüber liegt eine intensive, aber nicht vordergründige Rauchglocke. Vielleicht sind die Fruchtaromen ein wenig chemisch, stören tut das aber nicht.

Mit Wasser geht der Rauch arg zurück. Dafür kommen die Himmberen und vor allem die Ananas jetzt umso mehr durch. Ein wenig erinnert der Duft an guten Obstler.
Geschmack: Starker Antritt. Ein wenig zu stark für meinen Geschmack. Nachdem man die ersten Sekunden überstanden hat, kommen aber auch im Geschmack die Früchte durch. Der Rauch ist am Gaumen viel deutlicher zu spüren als in der Nase. Die Rauchigkeit wandelt sich dann später in eine trockene Torfigkeit. Darauf hätte ich gerne verzichtet, weil der Torf mir nachher zu vordergründig wird.

Mit Wasser wird der Whisky alles in allem weniger alkoholisch und besser trinkbar. Der Rauch kommt auch erst viel später am Gaumen an. Die Torfigkeit am Ende bleibt jedoch.
Kommentar: Wenn ich raten müsste, was in dieser Blindprobe steckt, würde ich den Whisky als einen jungen Laphroaig oder Ardbeg einstufen. Jung deshalb, weil die ausgeprägte Obstlernote sehr häufig auch in New Make zu finden ist. Außerdem fehlt es ihm doch noch ein wenig an Komplexität und Reife. Kein schlechter Whisky, aber ich finde ihn auch nicht besonders spannend.

PORT CHARLOTTE
SCOTTISH BARLEY

Heavily Peated Islay Single Malt Whisky
Alkohol: 50 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 50 € (pro Liter: ~ 71 €)

Notizen von Thorsten Herold

Farbe: Strohgold
Geruch: Zunächst sehr verhalten, mit Luft und Temperatur öffnet sich der Geruch etwas. Leichte Schwefelnoten, eine Spur Salzwasser, leicht mineralisch, ein Hauch von Moos und Tang, später auch Rauchnoten von angebrannter Brotkruste.
Geschmack: zunächst kräftiger und sehr trockener Rauch, intensive Schärfe in einer Mischung aus Alkohol und schwarzem Pfeffer, ein wenig Salz, dazu Tabaknoten einer kräftigen Zigarre
Nachklang: Medizinische Noten dominieren, es bleiben trockene Note eines sehr starken kalten Espresso.
Kommentar: Bei aller Begeisterung für Rauch und Torf hätte ich mir etwas Süße oder Frucht für den Körper dieses Destillats gewünscht. Die einzelnen Aromen wirken nicht ganz harmonisch, Rauch und Medizin, vor allem aber die alkoholische Schärfe sind mir deutlich zu präsent.

Notizen von Jens Fahr

Geruch: Im ersten Eindruck fährt hier eine kohlebefeuerte Dampflok durch ein vor Tagen gemähtes grasiges Tal. Tatsächlich zunächst Kohle, grün-torfige Noten, gärige Silage und viel grüne Frische (grasige Noten, Sauerampfer, nasses Stroh). Erst danach kommt eine schwach zitrus-fruchtige Note, die sich später bis zur Birnenfruchtigkeit steigert. Ansonsten keine weiteren Fruchtnoten. Der Alkohol ist spürbar, stört mich aber überhaupt nicht. Die Nase bleibt ein wenig „New Make'isch“, so gut wie gar keine Fassaromen. Getreidenoten von Hafer, leicht angebrannter Vanillepudding, ein wenig dunkle Schokolade, ein Hauch Kleber. Das Ganze schwingt aber vor allem zwischen feuchter Erde, feuchtem Kohlerauch (Köhlerei) und einer Woche liegengelassenem Rasenschnitt (matschig-muffig, noch kein Heu) hin und her.
Geschmack: Im Mund noch kohliger (Holzkohle) und torfiger als eh schon erwartet – das wiederum begeistert mich. Sehr viel Süße, keine trockene, sondern eine feuchte, fruchtige Süße, die ich jedoch nicht genau identifiziert bekomme. Torf in Wellen. Mal steht die Süße im Vordergrund und dann wieder der Torf, der kommt und geht, wie er will … immer wieder. Der Alkohol stört mich auch hier überhaupt nicht. Die hefig gärigen Noten der Nase sind nicht wiederzufinden.
Nachklang: Lang, süß und anhaltend auf einem kohlig-rauchigen Teppich grasiger und grüner Noten … spannend!
Kommentar: Im Geschmack wirkt der Whisky reifer, als es die Nase erwarten ließ. Das Ganze schmeckt deutlich besser als es riecht … trotz seiner Frische ist dieser Whisky richtig gut trinkbar!

GRILLEN MIT WHISKY & GIN

Rezepte: Jan Steinhauer
Text: Jan Steinhauer, Philipp Rieß
Fotos: Philipp Rieß

Sobald die Temperatur steigt, wird sich gerne mal gesellig um einen Grill versammelt. Nachdem alle herzhaften Gerichte aufgegessen sind, kann die Feuerstelle neu entfacht werden und mit einem süßen Nachtisch lässt sich ein Gläschen Whisky ergänzen, während der Abend entspannt ausklingt. Marshmallows selbst machen ist nur schwer, wenn man nicht weiß, wie es geht!

KULINARISCHER GEDANKE

Die Frankfurter Grie Soß ist ein Klassiker der Hessischen Küche. Bei der Zubereitung werden die sieben Frankfurter Kräuter Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch zusammen mit gekochten Eiern gehackt und mit Saurer Sahne, Quark, Mayonnaise, Schmand oder Joghurt vermengt. Abgeschmeckt wird sie mit Senf, Zitronensaft und oftmals auch feinen Essiggurken oder Schalotten. Die Kräuter werden im Frühjahr im Frankfurter Stadtteil Oberrad angebaut und geerntet und dann frisch zur Grünen Soße verarbeitet. Sie wird traditionell mit gekochten Kartoffeln und Eiern, aber auch zu gekochtem Fleisch und Fisch serviert. Der Verein zum Schutz der „Frankfurter Grünen Soße“ e.V. hat beim EU-Register einen Antrag zur Eintragung als geschützte geografische Angabe eingereicht, der aber bisher noch das Prüfungsverfahren durchlaufen muss.

Da Gin seit einiger Zeit eine Trendspirituose ist und vor kurzem zwei Frankfurter Gins auf den Markt gekommen sind, die auf den Grüne-Soße-Kräutern basieren, bot es sich an, ebenjenen auch für die Rezepte zu verwenden. Ein Rezept für die klassische Frankfurter Grüne Soße werden Sie hier allerdings vergeblich suchen. Die Zutaten aus der Soße werden auf die einzelnen Gerichte aufgeteilt. Aus den Kräutern und dem Gin wird eine Marinade. Diese besteht auch aus der sauren Sahne oder Buttermilch, um das Fleisch besonders zart zu bekommen. Aus den gekochten Eiern wird Salat zubereitet, der unsere Soße ersetzt und die gekochten Kartoffeln werden gebacken. Dazu gibt es gegrilltes Fleisch. Guten Appetit!

ZUBEREITUNG

Die Kenntnis, wie man einen Grill bedient, wird bei diesen Rezepten vorausgesetzt. Wichtig ist, dass das Fleisch durchgegart wird, da Geflügel häufig schädliche Bakterien enthält, die Magen-Darm-Beschwerden verursachen können. Die Kerntemperatur sollte dafür 10 Minuten lang bei mindestens 70 °C liegen.

Buttermilch-marinierte Maispoularde

Poularden sind junge Masthühner, die noch vor ihrer Geschlechtsreife geschlachtet werden und ein Maishuhn ist ein Huhn, das überwiegend mit Mais gefüttert wurde. Maispoularden sind also junge Maishühner. Haut und Fleisch der Maishühner sind auf Grund der Fütterung gelblich.

Die Poularde wird zusammen mit der Buttermilch, dem Gin und den Frankfurter Grüne-Soße-Kräutern 24 Stunden im Vakuumbeutel oder im Gefrierbeutel mariniert. Wichtig ist, dass die komplette Poularde mit Buttermilch überzogen ist. Bei der Marinade sollte kein Salz verwendet werden, da dieses die Feuchtigkeit aus dem Fleisch zieht und es so austrocknet.

Die Milchsäure der Buttermilch reagiert mit dem Eiweiß im Fleisch, wodurch es besonders zart wird. Nachdem das Fleisch fertig mariniert ist, wird es nur grob mit Küchenkrepp abgerieben, damit die Kräuter nicht auf dem Grill verbrennen.

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück	Maispoulardebrust (je etwa 200g)
200 ml	Buttermilch (oder saure Sahne oder Joghurt)
15 cl	Frankfurter Gin
1 Bund	Frankfurter Kräuter

Eiersalat

Die Eier werden zunächst hart gekocht und dann geschält. Nachdem sie abgekühlt sind, werden sie klein geschnitten und zusammen mit den ebenfalls klein geschnittenen Radieschen vorsichtig vermengt und leicht gesalzen. Zum Anrichten wird der Salat in eine Schüssel geben, abgepfeffert und mit der selbstgemachten Mayonnaise angegossen.

Zutaten für 4 Personen:

8 Eier
8 Radieschen
1 EL selbst gemachte Mayonnaise
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Mayonnaise selbst machen

Für die Zubereitung der Mayonnaise wird das Eigelb zusammen mit etwas Essig und dem Senf vermengt. Dazu wird dann - anfangs tropfenweise, später etwas schneller - das Öl eingerührt. Man merkt nach kurzer Zeit, wie sich eine Emulsion bildet. Sollte diese sich trennen, kann man versuchen, sie mit einem Schluck warmem Wasser zu retten. Wenn diese Hilfe zu spät kommt, kann man die geronnene Masse einfach wieder mit einem neuen Eigelb oder etwas Senf neu vermischen. Zum Schluß wird das Ganze mit Salz und etwas Zucker abgeschmeckt. Die Mayonnaise ist für unseren Zweck perfekt, wenn sie noch schön cremig ist und locker vom Löffel läuft.

Zutaten für 4 Personen:

1 Eigelb
1 TL grober Senf
400 ml neutrales Öl
Salz, Zucker, weißer Essig

Selbstgemachte Marshmallows mit Whisky

Wenn im Sommer die Nächte länger warm bleiben, wird sich gerne mal gesellig um ein Lagerfeuer versammelt. Manchmal hat dann jemand eine Packung Marshmallows dabei und es werden schnell einige Stöcke gesammelt und mit einem Messer spitz geschnitzt. Dann beginnt der Feuerspaß mit den leckeren Zuckerstücken. Wenn Sie bei der nächsten Gelegenheit auftrumpfen wollen, bringen Sie doch einfach selbst gemachte Marshmallows mit ans Lagerfeuer.

Marshmallows selbst zu machen, ist keine große Aufgabe, wenn man eine Küchenmaschine oder ein gleichwertiges Rührgerät hat. Die Zutaten werden nach und nach von der Maschine vermengt und anschließend in einer Form stehen gelassen, bis die Masse kalt genug ist, um sie zu zerschneiden.

Bevor die Küchenmaschine angeworfen wird, müssen zuerst die einzelnen Zutaten vorbereitet werden. Die Gelantine wird in einer Schüssel mit kaltem Wasser eingeweicht. Während sie einweicht, wird der Zucker, der Glykosesirup und das Wasser zum Faden gekocht. Das bedeutet, dass man die Masse kocht, bis sie eine Konstistenz erreicht hat, in der sie Fäden zieht. Das findet man am besten mit der sogenannten Fadenprobe heraus. Dazu nimmt man mit dem Zeigefinger ein wenig der Zuckermasse vom Kochlöffel, den man eben aus dem Topf gehoben hat und zieht zwischen Daumen und Zeigefinger einen Faden. Während die Zuckermasse kocht, wird das Eiweiß mit der Maschine leicht angeschlagen. Sobald der Zucker den Faden erreicht hat, wird der Topfboden in kaltes Wasser getaucht, damit der Zucker nicht weiter kocht, die Schlagmaschine auf die höchste Stufe eingestellt und

Gin 7 wird aus echten Frankfurter Grüne Soße Kräutern und natürlich Wacholder hergestellt. Auch im Alkoholgehalt findet sich eine Anspielung auf die Sieben Kräuter, denn 7 mal 7 ist 49% Vol. Alk.

der Zucker in einem langsamen Faden in den Eischnee einlaufen gelassen. Wenn der Zucker komplett eingeschlagen ist, wird die Gelantine aus dem Wasser genommen, ausgedrückt und in die heiße Masse gegeben. Zum Schluss wird noch der Whisky hinzugefügt – ein süßer und milder eignet sich in jedem Fall, ein kräftig rauchiger ist eher was für Experimentierfreudige. Alles zusammen wird so lange weiter geschlagen, bis die Masse leicht abgekühlt ist. In dieser Zeit wird der Puderzucker gesiebt und mit der Stärke gemischt und ein Behälter in den Maßen von etwa 20 × 40 cm mit Frischhaltefolie ausgelegt. In diesen wird die noch warme Marshmallowmasse eingefüllt, gleichmäßig verteilt und mit der Zucker-Stärke-Mischung abgepudert. Nachdem die Masse ausgekühlt ist, lässt sie sich dank der Frischhaltefolie gut aus der Form nehmen. Dies sollte spätestens am nächsten Tag passieren, da sich die Frischhaltefolie schlechter von der Marshmallowmasse löst, je länger sie zusammen in der Form liegen. Sollte sich die Folie nur noch sehr schlecht lösen, hilft es, die Seite mit der Folie mit einem Fön ein wenig zu erwärmen ohne jedoch die Folie zu schmelzen.

Nach dem Zerschneiden in gleichmäßig große Würfel, werden die Marshmallows noch in der Puderzucker-Stärke-Mischung gewälzt. Am längsten halten sich die schmackhaften Zuckerbomben bei luftdichter Lagerung, zum Beispiel in einem Einmachglas.

Die meisten Zutaten bekommt man problemlos im Supermarkt. Glykosesirup lässt sich dort auch finden, jedoch selten unter diesem Namen. Teilweise wird er als „Heller Sirup“ vertrieben. Alternativ lässt sich Glykosesirup auch direkt beim Konditor oder im Internet beziehen.

Zutaten für etwa 40 Marshmallows:

1	Eiweiß
50 ml	Wasser
240 g	Zucker
24 g	Glykosesirup
7 Blatt	Gelatine
10 cl	Whisky
50 g	Puderzucker
50 g	Stärke

Mit der Fadenprobe lässt sich herausfinden, ob die Zuckermasse die richtige Konsistenz erreicht hat. Vorsicht, heiß!!

Die aufgekochte Zuckermasse wird gleichmäßig in einem dünnen Faden in die Küchenmaschine gegossen.

Nachdem die Gelantine in die heiße Masse eingerührt worden ist, fehlt nur noch der Whisky.

Die Marshmallowmasse wird so lange weiter geschlagen, bis sie leicht abgekühlt ist. Sie sollte dabei allerdings noch flüssig bleiben.

Zum Schluss wird die Masse noch in die passende Form gegossen.

GIN AND TONIC

Text: Christian Beer | Fotos: Philipp Rieß

EIN DRINK, DER IN SEINEN VIELEN VARIANTEN NICHT NUR AN HEISSEN SOMMERTAGEN EINE ERFRISCHENDE ABWECHSLUNG ZUM GOLDENEN WASSER DES LEBENS BIETEN KANN.

Warum berichtet ein Whiskymagazin über Gin?

Die Antwort darauf gibt Sigrid „Sigi“ Klein, ihres Zeichens Barmeisterin im „Gelben Haus“ in Nürnberg: Bei Gin handelt es sich, wie bei Whisky, um eine traditionell von den Destillerien in England und Schottland hergestellte Spirituose. Neben dem identischen Kulturkreis und der weltweiten Verbreitung durch die englischen Kolonialbestrebungen in der Vergangenheit, erleben beide Spirituosen zurzeit eine Art Renaissance, nachdem sie lange Zeit als unmodern und „out“ galten.

Gesprochen haben wir mit Sigi Klein während der Whisk(e)y-Messe „The Village“ in Nürnberg. Dort betreute sie die Gin Bar des Gelben Hauses, die Teil des diesjährigen Messe-Specials zum Thema Gin war. Sie bot auch Einführungsseminare an, bei welchen sie einen Abriss über die Entstehungsgeschichte des Gins sowie seine Herstellung gab und Beispiele für die verschiedenen Grundsorten mit den Teilnehmern verköstigte.

Woher kommt Gin und was ist Gin genau?

Gin ist eine Abwandlung des aus den Niederlanden stammenden Wacholderschnapses „Genever“ oder „Jenever“. Dieser wurde im 16. Jahrhundert vom Niederländer Professor Sylvius de Bouve entwickelt, indem er Wacholderöl reinem Getreidealkohol zufügte. Mit dieser Arznei sollte unter anderem der Harndrang angeregt werden.

Nachdem die Engländer besagten Genever zur Zeit des Holländisch-Spanischen Krieges an der Seite der Holländer kämpfend kennengelernt und im Anschluss mit auf die Insel gebracht hatten, entwickelten sie hieraus den heute bekannten Gin. Grundsätzlich wird dazu lediglich der in den Destillerien in rauen Mengen produzierte Agraralkohol sowie das Zusetzen von Wacholderbeeren benötigt. Zur Verfeinerung des Geschmacks werden weitere sogenannte „Botanicals“ hinzugefügt, die jedem einzelnen Destillat,

je nach Auswahl und Menge der hinzugefügten Gewürze, Wurzeln, Beeren, Samen, Kräuter, Früchte oder auch Blüten, seine eigene charakteristische Note geben. Nach der Mazeration, also dem Einlegen der Zutaten in reinen Alkohol und dem Übergang von Geschmacks- und Aromastoffen in den selbigen, wird dieser Sud erneut destilliert. Im Anschluss wird das Destillat mit Wasser auf einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5 Volumenprozent herunter verdünnt.

In der Verköstigung nach einem der Einführungsseminare in Nürnberg haben wir uns selbst ein Bild der verschiedenen Gin-Ausführungen machen können. Zunächst wurde eine Urvariante des Gins, der „Old Tom Gin“, mit seiner Süße durch den hinzugegebenen Zucker, und ein „Plymouth-Gin“ vorgestellt. Letzterer darf ausschließlich in der Hafenstadt Plymouth hergestellt werden und zeichnet sich oft durch eine weniger starke Wacholdernote sowie eine leichte, fruchtige Süße aus. Im Anschluss wurde der Klassiker, einer der weit verbreiteten „London Gins“, zumeist trockene Vertreter dieser Zunft, verköstigt. Bei deren Herstellung werden alle Botanicals gleichzeitig in den Alkohol gegeben und dann alles zusammen erneut destilliert. Maximal 0,1 Gramm Zucker pro Liter des Fertigerzeugnisses dürfen hier zugesetzt werden. Ganz ohne Zuckerzusatz wird daraus ein „London Dry Gin“. Die Zugabe von Farbstoffen oder weiteren Aromen ist untersagt. Beim „Dry Gin“ können die Botanicals in einzelnen Schritten destilliert und erst zum Schluss vermischt werden, auch Farb- und Aromastoffe dürfen hinzugegeben werden. Ein Zuckerzusatz ist beim Dry Gin jedoch ebenfalls untersagt.

Viele London Dry Gins zeichnen sich durch eine stark ausgeprägte Wacholdernote und eine Auswahl an kräftig würzigen Botanicals aus. In letzter Zeit sind jedoch ebenfalls Produkte auf den Markt gekommen, bei denen die Wacholderaromen zurücktreten und leichte, florale Aromen im Vordergrund stehen.

Aber auch die wesentliche einfachere Kaltmazeration, das Einlegen der verschiedenen Botanicals in ein Destillat ohne anschließende erneute Destillation, ist legitim. Gerade in den wenig finanzkräftigen Schichten der englischen Bevölkerung wurde der sogenannte „Bathtub-Gin“ in den Waschzubern der Familien auf diese Weise zubereitet. Die simple Herstellungsweise führte im 18. Jahrhundert in England dazu, dass die Anzahl der legal und illegal arbeitenden Destillerien die Anzahl der ansässigen Brauereien um ein vielfaches überstieg und der Alkoholismus in der Bevölkerung erschreckende und heutzutage unvorstellbare Ausmaße annahm. Durch verschiedene Regularien seitens der Regierung, den sogenannten „Gin Acts“, wurde dieser Wildwuchs an Destillerien eingedämmt, Steuern auf das Produzieren und Verkaufen von Spirituosen erhoben und das Problem im Laufe der Zeit in den Griff bekommen.

Tonic Limonade mit Gin gegen die Malaria

Stellt sich noch die Frage, wie der weltbekannte „Gin and Tonic“ entstanden ist. Auch hier spielt wieder die Kolonialgeschichte Englands die entscheidende Rolle. Als wirksames Mittel gegen die Fieberstöße der im englischen Weltreich vielerorts grassierenden Malaria wurden seinerzeit Auszüge aus der Rinde des Chinarindenbaumes eingenommen. Diese enthalten Chinin, welches das Fieber senkt. Da dieses Getränk jedoch bitter und nur schwer genießbar war, wurde eine Art Limonade mit Zucker und Zitrone daraus entwickelt und damit das Tonic Water erfunden. Zur geschmacklichen Verfeinerung wurde dann noch Gin, damals noch den Offizieren der britischen Armee vorbehalten, hinzugegeben. Der Gin and Tonic war geboren.

KLEINER GIN-GLOSSAR

Agraralkohol: Bezeichnet geschmacks- und geruchsneutralen Ethylalkohol aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen wie Getreide, Obst oder Kartoffeln.

Bathtub Gin: Nur durch das Einlegen der aromatischen Zutaten im Alkohol erzeugter Gin, früher wurde die Badewanne dazu verwendet.

Botanicals: Die diversen aromatischen Zutaten, die bei der Herstellung verwendet werden. Die dominante Zutat muss Wacholder sein.

Dry Gin: Wird auch destillierter Gin genannt. Die Zutaten werden in Alkohol eingelegt, der die Aromen entzieht und anschließend erneut destilliert wird. Die Komponenten können getrennt destilliert und zum Endprodukt vermischt werden. Die Zugabe von Farb- und Aromastoffen ist erlaubt, die von Zucker nicht.

Genever: Traditionell in den Niederlanden und Belgien hergestellter Wacholderschnaps und Vorgänger des Gins.

London (Dry) Gin: Muss nicht aus London stammen, sondern alle aromatischen Zutaten müssen schon im ersten Schritt im Alkohol eingelegt werden, der dann erneut destilliert wird. Wenn kein Zucker zugesetzt ist, kann das Wort „Dry“ ergänzt werden.

Plymouth Gin: Muss aus Plymouth stammen, das Herstellungsverfahren ist unerheblich.

WACHOLDER

Englisch „juniper“, niederländisch „jenever“ und französisch „genévrier“ oder „genièvre“.

Die Wacholder (*Juniperus*) sind eine Pflanzengattung in der Unterfamilie Cupressoideae aus der Familie der Zypressengewächse (Cupressaceae). In Mitteleuropa kommen in freier Natur nur zwei Arten vor, nämlich der Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) und der Sadebaum (*Juniperus sabina*). Letzterer ist giftig und man sollte die Beeren besser nicht verwechseln.

Wacholderbeeren werden gerne als Gewürz in europäischen Küchen verwendet, in vielen traditionellen Gerichten sind sie enthalten, wie beispielsweise im Sauerkraut. Das Hauptanwendungsgebiet des Wacholders sind allerdings Fleischgerichte, besonders für Wildbret ist er unentbehrlich. Er verträgt sich gut mit Pfeffer, Majoran und Lorbeerblättern.

Quelle: www.wikipedia.org

Tonic Water und Garnish

Nach der Auswahl des Gins ist jedoch, für den Fall, dass man einen Gin and Tonic genießen möchte, auch die Auswahl des Tonic Waters entscheidend. Vergleichbar zum Gin gibt es auch hier diverse Variationen, von trocken und nahezu ungesüßt bis hin zum klassischen Indian Tonic mit seiner ausgeprägten Süße.

Hier kann als Faustregel gelten, je leichter und floraler ein Gin ist, desto trockener und feiner beziehungsweise unaufdringlicher im Geschmack sollte das dazugegebene Tonic Water sein. Die feinen Aromen des Gins sollten nicht durch ein zu kräftiges Tonic Water überdeckt werden. Dementsprechend kann ein kräftiger und trockener Gin mit ausgeprägten Wacholder- und Gewürznoten ein kräftiges und eher süßes Tonic Water zur Unterstützung der Aromen vertragen. Wenn nicht viel ausprobiert werden soll, empfiehlt es sich, den Rat eines Gin-Spezialisten hinzuzuziehen, um einen perfekten Gin Tonic zu erhalten, in dem beide Komponenten gut zur Geltung kommen. Viele Hersteller geben auch Empfehlungen, mit welchem Typ Tonic Water der eigene Gin gut harmoniert. Möchte man mehr über die Aromen des Gins oder des Tonic Waters und deren Zusammenspiel erfahren, sollten beide Zutaten separat probiert und der Gin dann nach und nach mit dem Tonic aufgefüllt werden. Da sich Geschmäcker bekanntlich unterscheiden, kann man hierdurch womöglich seine ganz eigenen Favoriten und das bevorzugte Mischungsverhältnis herausfinden. Deshalb serviert Sigi Klein bei einem Gin Tonic normalerweise ein Glas mit Eiswürfeln und Gin begleitet von einer Flasche des passenden Tonic Waters, sodass der Gast den Drink selbst auffüllen kann.

Beim Thema „Gin and Tonic“ darf natürlich das sogenannten „Garnish“ nicht unerwähnt bleiben. Hierbei handelt es sich um die Garnierung des Glases beziehungsweise die Zugabe zum Gin Tonic. Diese kann aus einer Zitronen-, Orangen oder Limettenscheibe, aus einer Zeste, also einem Stück der Schale, aber auch aus einer Scheibe Salatgurke, einzelnen Pfefferkörnern oder anderen aromatischen Ergänzungen bestehen. Das Garnish kann dazu genutzt werden, den Grundcharakter des verwendeten Gins zu unterstreichen oder ihn zu erweitern oder sogar einen Ausgleich zu besonders intensiven Noten zu schaffen. So wird bei herbalen oder zitrusbetonten Gins gerne eben eine Zitronenzeste oder sogar eine Limettenscheibe

hinzugegeben. Hingegen wird ein Gin der Marke „Hendrick's“ klassischerweise mit einer Scheibe Salatgurke serviert.

Sigi Klein serviert einen Gin and Tonic übrigens zunächst ohne Garnish, da der Geschmack des verwendeten Gins erst ohne die aromatische Veränderung durch die Garnitur erfasst werden soll. Auf Wunsch gibt sie aber dann gerne das zum Gin passende Garnish dazu.

Gin aus Deutschland

Nicht nur in den Destillerien des Vereinigten Königreiches wird Gin produziert. Auch in anderen Staaten wie zum Beispiel Frankreich, Österreich oder Deutschland erhöht sich die Anzahl der Gin-Produzenten in der jüngeren Vergangenheit stetig. So wird in Deutschland von diversen Brennereien, beispielsweise aus dem Bereich der Obstbrandherstellung, mittlerweile Gin angeboten. Sei es nun als Hauptprodukt oder als Erweiterung des Portfolios. Als Beispiel sei hier der Gin „Monkey 47“ genannt. Diese im Schwarzwald hergestellte Spirituose geht auf das Rezept des englischen Soldaten Montgomery Collins zurück, welcher sich nach dem 2. Weltkrieg in Deutschland niederließ, im Schwarzwald ein Gasthaus eröffnete und seinen eigenen Gin kreierte. Das Rezept wurde wiederentdeckt und heute wird der Monkey 47 in markttauglichen Mengen produziert.

Dabei sind die simplen Regeln der Gin-Herstellung ein Vorteil. Die EU-Verordnung dazu schreibt lediglich vor, dass reiner Agraralkohol und als

GIN SIEBEN

Blindverkostung von Sigrid Klein

49 % – ein starker Kollege, der mit viel Gemüse, vor allem Wurzeln und Kohl auftrumpfen möchte. Wacholder ist deutlich erkennbar. Nichts für zarte Näschen. Würde ich mit Fentimans Tonic anbieten. Stangensellerie als Garnish. Passt zu Rollmops.

Blindverkostung von Julia und Felix Nourney

In der Nase Fenchel, Sellerie, Tomate, etwas Wurzelgemüse und leicht salzig, etwas Laub, die typische Wacholder-Zitrus-Frische fehlt. Auch am Gaumen steht die Fenchel-Sellerie-Note im Vordergrund, insgesamt recht herbal und würzig, mit Ecken und Kanten. Dazu Fever Tree Mediterranean oder Schweppes Dry mit Basilikumblatt, das nimmt die Kanten des Gins, er wird weicher und frischer.

ELEPHANT GIN

Blindverkostung von Sigrid Klein

Zitrus oder Zitronengras und Kräuter harmonieren hier schön miteinander. Floral, etwas Orange meint man zu erkennen. Etwas süßlich. Wacholder bleibt dezent im Hintergrund. In sich stimmig, leichter sommerlicher Gin. Schweppes light dry oder Aqua Monaco passen gut dazu.

Blindverkostung von Julia und Felix Nourney

In der Nase karamell-süßlich, etwas herbal wie Heu und Salbei, fruchtig wie Litschi, insgesamt recht verhalten. Im Gegensatz zur Nase steht der Wacholder am Gaumen im Vordergrund, etwas Zitronenmelisse und süß-bitter wie Kumquat, dunkle Mandelschokolade, die pfeffrig-würzige Note wirkt wie ein Hauch von Chili und heizt angenehm ein. Dazu Thomas Henry Elderflower mit einem Schnitz Blutorange. Der Gin wird durch die Süße der Orange und das Blütenaroma des Tonics noch gepusht!

G=IN3

Blindverkostung von Sigrid Klein

Wie eine Fee, so flüchtig sind die Geister dieser Spirituose. Frisch, Zitrus und etwas Pfeffer, ein Hauch Wacholder. Wenn ich ihn mit Tonic anbieten würde, dann mit Goldberg und wegen des sehr leichten, filigranen Charakters ohne Garnish, damit er noch zur Geltung kommt.

Blindverkostung von Julia und Felix Nourney

Riecht süßlich, fruchtig, exotische Früchte, Clementine und Erdbeere, wie ein warmer Sommerregen auf Asphalt, leicht und rund, sommerlich, sehr sauber, aber auch nicht sehr intensiv. Am Gaumen zeigt er dezent Wacholder, dafür wesentlich mehr Zitrusaromen, insbesondere Zesten, und zurückhaltende Würznoten, wieder etwas Erdbeere, wärmt angenehm ohne zu brennen. Als Tonic dazu ein 1724 mit einem Schnitz Pink Grapefruit. Die Süße des Gins wird von der herben Grapefruit dezent gedämpft.

MARDER GIN

Blindverkostung von Sigrid Klein

Ich glaub', ich steh im Rosenhain. Ein sehr floraler Gin. Hagebutte oder Rose, Pfeffer, Minze; etwas Zitrus/Grapefruit anbei, Wacholder erkennbar. Anfangs süßlich, dann trockener Abgang. Das hier eignet sich für Ladies' Gin and Tonic mit Fever Tree Mediterranean. Wenn jemand unbedingt eine Beigabe möchte, dann vielleicht Grapefruitzeste.

Blindverkostung von Julia und Felix Nourney

Würzig, kräutrig, deutliche Zitrusaromen, besonders Mandarinenzeste, frisch und sauber. Mit etwas Luft entwickeln sich weiche Fruchtnoten und er wird würziger, fast wie Lorbeerblätter. Am Gaumen erstaunlich kräftig für 43 %, wieder viel Mandarinenzeste, leicht grün wie Basilikum und Petersilie, die Würznoten wärmen gut nach, trotzdem kühl und erfrischend. Fever Tree Mediterranean mit Rosmarin passt gut dazu.

ALBFINK AGED GIN

Blindverkostung von Sigrid Klein

Der Albfink pfeift es schon vom Dach: ein Aged Gin mit dezenten Holztönen. Hier hat Fenchel seinen Auftritt. Wiesenkräuter, Anis und Pfeffer unterstützen dieses Geschmacksbild, das in sich stimmig ist. Wacholder suche ich noch. Schweppes light dry oder Fever Tree Indian Tonic wären gute Begleiter.

Blindverkostung von Julia und Felix Nourney

Starke Vanillenote und Kokosnuss, weiße Schokolade, fast cremig, reiffruchtig wie Durian, getrocknete Früchte und Bananenchips, fast rumartig. Am Gaumen dann zum ersten Mal Wacholder, würzig, aber sehr weich und immer noch stark vanille- und kokosnussbetont. Erinnert sofort an eine Bourbon- oder Rumfassreifung. Aromen von milchiger, weißer Schokolade, Krokant und Karamell. Was für ein faszinierender Einklang von Geruch und Geschmack! Er ist sehr angenehm zu trinken und braucht eigentlich weder Tonic noch Garnish.

Hauptgeschmacksmerkmal Wacholderbeeren zu verwenden sind. Das lässt den Produzenten die Freiheit, mit den hinzugefügten Botanicals auch regionale Besonderheiten, eigene Vorlieben und Experimentierfreude in das Produkt einfließen zu lassen. So erzählt beispielsweise Stefan Marder, Geschäftsführer und Brenner des Familienbetriebs Marder Edelbrände, einem Produzenten von Obstbränden, dass er die Gin-Herstellung aus Spaß und Freude am Produkt begonnen hat. Gerade die Freiheit in der Gin-Produktion und die hiermit verbundenen Möglichkeiten zum Experimentieren hätten die Firmeninhaber zum Gin gebracht. Außerdem sei die geringe Produktionszeit natürlich ein Vorteil, weil Gin, gerade im Vergleich zu einem Whisky, nicht erst in Fässern reifen muss. Da der Markt von den großen englischen Produzenten beherrscht werde, sei es aber sicher nicht das Ziel, die Firmenausrichtung weg vom Obstbrand, hin zum Gin zu verlagern.

Einen ähnlichen Ansatz verfolgt die Brennerei Penninger aus Bayern mit ihrem Gin „Granit“. So wurde hier auch, neben den bewährten Produkten, aus Spaß- und Genussgründen mit der Herstellung von Gin begonnen. Die Besonderheiten dieses Gins sollen darin liegen, dass lediglich reines Quellwasser aus dem bayerischen Wald und insgesamt 28 Botanicals, überwiegend aus der Region, verwendet werden. Der Name „Granit“ bezieht sich auf die abschließende Filtrierung mit Granitgestein. Ein kleiner Quader wird zudem jeder Flasche angehängt und kann als Eiswürfelersatz verwendet werden.

Blick in die Zukunft

Ist die aktuelle Renaissance ein Strohfeuer oder von längerer Dauer? Welche Erwartungen werden von Seiten der Erzeuger und der Barchefs, also den eng mit dem Produkt verbundenen Menschen, an den Markt und seine Zukunft gestellt?

Sigi Klein glaubt, der Gin reitet aktuell auf einer Erfolgswelle, welche ihrer Meinung nach auch noch eine ganze Weile anhalten wird. So habe sich der klassische Gin and Tonic mittlerweile weit verbreitet und nach wie vor sei Gin eine sehr wichtige Zutat für viele Cocktails. Aber nicht nur das Interesse am Gin selbst, sondern auch das Interesse an der Herstellungsweise und den verwendeten Botanicals sei spürbar gestiegen.

In diesem Zusammenhang wären gerade die kleineren Hersteller, wie die beispielhaft bereits erwähnten Brennereien Penninger und Marder, von besonderer Bedeutung. Diese seien zwar aufgrund der individuellen Kapazitätsgrenzen nicht in der Lage, den bekannten Weltmarktführern mengenmäßig Paroli zu bieten. Jedoch seien eben gerade die kleinen Hersteller äußerst wichtig für den regionalen Markt sowie für den europäischen Feinschmecker- und Liebhaberbereich. Während bei den Weltmarktherstellern nach seit Jahren festgelegten Rezepturen Gin produziert wird, der möglichst viele Konsumenten weltweit ansprechen soll, liefern kleinere Produzenten neue und teils ausgefallene Variationen und interessante Produkte, die für einen ambitionierten Barbetrieb von großer Bedeutung sein können. Die Freiheit des Produktes, die Kreativität der Produzenten und die Neugier der Konsumenten könnten möglicherweise zu einer noch lang anhaltenden Erfolgsgeschichte des Gins beitragen.

Mehr zu den fünf Gins aus Deutschland, die hier exemplarisch vorgestellt sind, und die vollständigen Verkostungsnotizen von Julia und Felix Nourney gibt es auf www.highland-herold.de/news/3119 oder über den QR-Code links. Die Notizen enthalten auch weitere Empfehlungen für die Kombination der Gins mit passendem Tonic Water und Garnish.

FASS ZAUBERT WHISKY

Text und Fotos:
Ernst J. Scheiner

„60 BIS 80 PROZENT IST DER WIRKENDE EINFLUSS DES HOLZES AUF DAS REIFENDE DESTILLAT“, BETONT DER RENOMMIERTE SCHOTTISCHE WISSENSCHAFTLER DR. JAMES SWAN.

Die Zunftvereinbarung der Londoner Küfer von 1428 war mehr als deutlich. Sie untersagte ihren Mitgliedern bei Androhung des Entzugs ihrer Werkzeuge die Verwendung von „grünem Holz“ beim Bau von Bierfässern, denn junges Holz übe schädliche Einflüsse auf das Aroma und den Geschmack der gelagerten Biere aus. Jeder Küfer musste die Qualität des von ihm gebauten Fasses mit seiner Nummer und seinem Wappen attestieren.

Mittlerweile ist es allgemein bekannt, dass die geografische Herkunft, die Art des Holzes, die Behandlung, die Größe und das Alter des Fasses, die darin vorher aufbewahrte Flüssigkeit, die Belegungshäufigkeit, der geografische Ort und die Art der Lagerung, das dort wirkende Mikroklima und die Lagerdauer entscheidende Faktoren bei der Reifung von Whisky sind. Früher wurden Fässer, solange sie kein Leck hatten, einfach nur gefüllt. Seit Mitte der 1990er Jahre lauten die Zauberworte aber „Wood Management“. Jedes zu füllende Fass wird mit Bedacht und je nach der beabsichtigten Reifewirkung ausgewählt. Vor unerwarteten Ergebnissen schützt das aber doch nicht ganz: „Man weiß nie genau, was ein Fass produziert, denn jedes Fass erzählt seine eigene Geschichte,“ erklärt Stephanie Macleod, Master Blender bei Dewars.

Ursprünge der Fassreifung

Bereits Quellen aus dem 17. Jahrhundert belegen, dass die positive Wirkung einer Reifung von Alkohol in Eichenholzfässern erprobt war. Die Londoner Gin-Brennmeister nutzten den Effekt einer mildernden Wirkung der Sherry- und Weinfässer auf ihre damals oftmals unsauberen und rauhen Destillate. Erst als sich die Destillationsverfahren verfeinerten, wurde diese nachträgliche Schönung unnötig.

Früher wurde Whisky frisch direkt aus Steingutbehältnissen getrunken. Je nach Hausrezept wurde er mit Gewürzen oder Fruchtsäften gemischt, um so die stechenden Alkohole und Fuselöle einer unsauberen Destillation abzumildern. Damals reifte der Whisky eher zufällig während des Transports der Fässer von der Brennerei zum Verbraucher. Eine längere Lagerung im Fass, in der Regel zwei bis vier Jahre, war nur bei wenigen Herstellern üblich, die den Erfahrungen der frühen englischen Gin-Brennmeister folgten und eine weichere Trinkqualität erzielen wollten.

Anfang des 18. Jahrhunderts bildeten englische Küfer in Portugal Böttcher aus, um den Export des im britischen Königreich immer beliebter werdenden Portweins zu ermöglichen. Zehntausende Fässer sollten im 19. Jahrhundert die viktorianische Gesellschaft mit dem so beliebten Port- und Sherry-Wein überrollen. Leere Fässer gab es im Überfluss. Sie waren eine günstige Basis für die fulminant einsetzende Entfaltung der schottischen Whiskyindustrie seit der Erfindung des Blended Whiskys Mitte des 19. Jahrhunderts. Der Blended Scotch Whisky hatte weltweit Erfolg und man verwendete verschiedenste Fässer für Lagerung, Reifung und Transport, darunter jetzt auch ehemalige Bier-, Rum- und Weinfässer. Das Ende der amerikanischen Prohibition markierte in Schottland allmählich den Zustrom billiger Fässer aus Kentucky und Tennessee. Der Import setzte verstärkt ein, als die Lobby der amerikanischen Küfer die Distiller von Kentucky und Tennessee per Gesetz zwang, ihre Fässer nur einmal mit Whiskey zu beschicken. Nach dem Zweiten Weltkrieg kamen mehr und mehr mittlerweile kostengünstig industriell gefertigte Barrels nach Schottland. In den Lagerhäusern reifen derzeit rund 97 % der schottischen Spirits in ehemaligen Bourbon-Fässern.

Regulierung der Reifezeit

Eine Regel, wie lange der Blended Scotch Whisky in Eichenholzfässern reifen sollte,

Mehr über die Reifung von Whiskys finden Sie auf der Website des Autors, „The Gateway to Distilleries“: www.whisky-distilleries.net

Duncan McGillivray (l.) und Jim McEwan (r.) waren die progressiven Distiller von Islay. Sie experimentierten mit erstklassigen französischen Barrique Fässern, in denen zuvor Grands Crus aus Bordeaux reiften.

In traditionellen Dunnage Warehouses mit geringer Raumhöhe ist es dunkel und feucht. „In diesem Mikroklima reift der schottische Whisky am besten,“ berichten die Warehouse Manager einstimmig.

gab es erst ab 1915. Ende des 19. Jahrhunderts war der Whisky-Boom in vollem Gang. Investoren und Brennereien witterten schnelles Geld. Whisky wurde oft sehr jung abgefüllt, denn eine längere Reifung im Warehouse war kostspielig und minderte die Erträge. Bei vielen Blendern fehlte ein Qualitätsbewusstsein. Einige schönten ihren frischen Whisky-Spirit durch den Zusatz von „Thomson's Patent Prune Wine“. Das Dubliner Zauberelixier aus Pflaumen täuschte auch bei jungen Destillaten ohne Lagerung eine Fassreifung vor. Der Prune Wine unterdrückte nachhaltig die unreinen Noten und eine kräftige Beigabe von karamellisiertem Zucker als Farbstoff suggerierte zudem eine Lagerung in Sherry-Fässern.

Andererseits bewiesen qualitätsbewusste Blender um 1900, dass ein Whisky nach einer Holzreifung von wenigen Jahren bereits gute Ergebnisse erzielte. Zum Schutz der Verbraucher wurde dann im „Immature Spirits (Restrictions) Act“ von 1915 die Mindestreifezeit auf drei Jahre festgeschrieben. Irischer und schottischer Whisky musste nun unter Verschluss in Eichenholzfässern in den sogenannten „bonded warehouses“ reifen.

Der damalige Premierminister Lloyd George, ein überzeugter Abstinenzler, verfolgte mit diesem Gesetz gleichzeitig die politische Absicht, den extrem hohen Alkoholkonsum in Großbritannien einzudämmen. Seine Vorschrift ist bis heute geltendes britisches Recht. Sie fand ihren Niederschlag ebenfalls in der EU-Spirituosen-Verordnung von 2008.

Der „Scotch Whisky Act“ von 1988 erlaubte den Schotten ursprünglich jegliche Art von Holzfass für die Reifung ihrer Whiskys zu verwenden. Diese Freiheit endete bereits 1990, als eine Reifung im Eichenholz gesetzlich neu vereinbart wurde. 2009 wurde diese Regelung unter Mitwirkung der Whiskyproduzenten vom Scottish Parliament in den „Whisky Regulations“ fortgeschrieben.

Im Gegensatz zu ihren schottischen Kollegen dürfen deutsche Whiskybrenner jede Sorte Holz für die Reifung ihrer Whiskys verwenden. Die für sie geltende EU-Verordnung legt lediglich „eine mindestens dreijährige Reifung des endgültigen Destillats in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern“ fest.

Innovation bricht Tradition

Einer der weltweit kreativsten Whisky-Macher, John Glaser, überraschte die Welt der Connaisseurs 2005 mit dem Blended Malt Scotch Whisky „Spice Tree“. Sein innovatives Reifeverfahren sorgte bei den Traditionalisten für einen Aufschrei. Mit ausgeklügelten Methoden in individuell ausgesuchten first-fill Bourbon-Fässern aus einer Eiche höchster Güte suchte das Enfant terrible nach neuen Whisky-Qualitäten mit eindrucksvollen Aromen und vielschichtigem Geschmack: „Ich möchte Whisky besser, interessanter machen. Die traditionellen Methoden der Whiskyindustrie setzen für mich keinen Standard.“ Für die Erstausgabe des Spice Tree unterzog Glaser einen Teil der zuvor in first-fill und refill Bourbon-Fässern für zehn Jahre gereiften Highland Malts einer Zweitreifung in speziell nach seinen Vorstellungen aufgebauten Fässern. In die Bourbon-Fässer integrierte der in London lebende amerikanische Whisky Blender rundum frische flache Inlays aus Eichenholz. Die 10 cm breiten und 15 mm starken Leisten stammten von einer mindestens 24 Monate luftgetrockneten 195 Jahre alten französischen Traubeneiche aus den Vogesen. Die Inlays wurden unterschiedlich lange getoastet, um intensivere Aromen- und Geschmacksnoten zu generieren. „Die Farbe meines Whiskys war dunkel, sein komplexes Aromenprofil hatte es in dieser Art so noch nicht gegeben, er roch intensiv nach Zimt, Muskat, Nelken, Vanille, auf der Zunge entfalteten sich eine kräftige Süße sowie eine langanhaltende Ingwerwürze,“ freut sich John Glaser.

Der ehemalige Winzer hatte diese seit vielen Jahren bewährte Stave-Technologie von amerikanischen Weingütern abgeschaut. In der EU ist eine Verwendung der Pieces of Oak seit 2006 bei Landweinen und seit 2009 bei Qualitätsweinen gestattet. Winzer können mit einer Vielzahl von Produkten einen Ausbau ihres Weins im Barrique suggerieren. „Diese aromatisierenden Produkte helfen Ihnen, Ihrem Wein intensiven und eleganten Charakter zu verleihen. Unsere Eichenchips und -pulver werden nach kompromisslosen

Ansprüchen in der Produktion, bei der Auswahl des Eichenholzes, der Lagerung und der innovativen Toastingverfahren hergestellt," erklärt der Fass-Importeur Markus Eder. Für Brenner finden sich granulierte Chips aus frisch entleerten Oloroso-Sherry-Fässern im Angebot, die zur Aromaverstärkung bei der Reifung „von Korn, Whisky, Weinbrand, aber auch Obstbränden wie zum Beispiel Kirsche, Birne und vielerlei mehr" eingesetzt werden können.

Prompt wurde Glasers neue Reifetechnik mit dünnen Fass-Inlays von der Scottish Whisky Association unter Androhung rechtlicher Schritte abgemahnt. Eine solche Reifung sei laut Statuten nicht erlaubt, sie sei illegal. David beugte sich Goliath und suchte nach Auswegen. „Tradition setzt für mich keine Standards, sondern neue Ziele," sagte sich Glaser und experimentierte weiter. Im September 2009 erschien eine zweite Ausgabe des Spice Tree. Die Zweitreifung der Malts erfolgte in individuell ausgesuchten erstklassigen first-fill Bourbon-Fässern mit neuen extrem lange getoasteten frischen Fassdeckeln aus derselben 195-jährigen Traubeneiche, die bereits bei der Erstauflage des Spice Tree verwendet wurde. Um ein ähnliches Aromen- und Geschmacksprofil wie bei den Inlay-Fässern zu erzielen, mussten die Malts statt einem halben Jahr nun jeweils 18, 24 oder 36 Monate reifen. US-Distiller dürfen legal in ihren Fässern Oak Chips oder Oak Stave Inlays einsetzen. Je nach dem Grad der Toastung modellieren sie mit diesen Mitteln den Reifungsprozess, da zusätzliches Lignin und Vanillin eine mildere Süße, ein intensiveres Aromenprofil und einen dunklen Farbton des Whiskeys ermöglichen.

Die Magie des Fasses

Der Spirit in einem frischen Fass extrahiert bereits in den ersten Monaten sehr viele Aromaverbindungen aus dem Holz, gleiches gilt für die Entfaltung der Farbe. Je höher der Alkoholgehalt, desto tiefer dringt dieser in das Holz ein und extrahiert viele alkohollösliche Stoffe wie Laktone, Lipide (Fettsäuren, Fette, Öle usw.), Lignin-Verbindungen, phenolische Säuren oder aromatische Aldehyde. Sinkt die Alkoholstärke, dann lösen sich mehr wasserlösliche Verbindungen wie Tannine, Glycerole und Zucker aus dem Holz. Die Ester, verantwortlich für die fruchtigen Noten, werden unabhängig von der Alkoholstärke ständig vom Destillat aufgenommen. Fruchtige Töne mit Vanillenoten und einem Sahnebonbongeschmack paaren sich mit einer leichten hellen Färbung. Hohe Laktonwerte führen beispielsweise bei der Bourbon-Reifung zu einem süßen kokosnussähnlichen Aroma. Europäisches Eichenholz ist reich an Tanninen, die eine Würzigkeit beim Destillat fördern und oft nach langer Lagerung adstringierende Holznoten im Whisky bedingen, er wird robuster und kräftiger im Charakter. Europäisches Holz wirkt aromenreicher als die vanille-intensive amerikanische Eiche.

Eine entscheidende Rolle bei der Reifung spielt die Oxidation. Die in den Brennanlagen in das Destillat gelangten Kupferspuren wirken im Fass als Katalysator. Zusammen mit dem Sauerstoff lösen sie die Aromen und den Geschmack aus dem Holz. Je nach Eichenart erlauben poröse Fasswände einen Schwund an Ethanol und Wasser, der entstehende „Headspace" schafft einen zusätzlichen oxidativen Raum, in dem sich die Ester, die hohen Alkohole, die Fettsäuren, Karbonverbindungen und flüchtigen Phenole zu neuen fruchtigen Aromastrukturen verbinden. Zu viel Sauerstoff und eine kontinuierlich sinkende Alkoholkonzentration können sich wiederum nachteilig auf das Aromenprofil auswirken.

Ein beschleunigender Reifefaktor ist eine hohe Lagertemperatur. Wegen niedriger Durchschnittstemperaturen benötigen

In vielen Brennereien reift der Whisky in Steel Rack Warehouses. Probleme bei der Reifung bereiten die Temperaturunterschiede, unter dem Dach ist es warm und am Boden ist es kühl.

Im Palletized Warehouse reift der Whisky kostengünstig. In Irland ist diese Art der Lagerung Standard, in Schottland setzt sie sich bei den großen Produzenten immer mehr durch.

schottische Whiskys eine wesentlich längere Reifezeit als beispielsweise indische, die schon nach vier Jahren trinkreif sind.

Wood Management

Die Auswirkungen des Fassholzes auf die Reifung von Whisky traten erst in den letzten zwanzig Jahren in das Bewusstsein der Hersteller. David Stewart, ehemals Master Blender der Balvenie Distillery, experimentierte in den 1980er Jahren mit Nachreifungen von Whiskys. Sie reiften für zehn Jahre in first-fill oder second-fill Bourbon-Barrels. Rund dreihundert Bourbon-Fässer wurden von ihm vermählt und der Whisky danach für weitere zwei Jahre in spanische first-fill Sherry-Butts (500 Liter) zur Nachreifung gelegt. So entstand der Single Malt „Balvenie Double Wood“. Dr. Bill Lumsden von der Highland Distillery Glenmorangie griff diese Idee mit anderen Finishes in Weinfässern aus Burgund, Andalusien und Bordeaux auf und überraschte die Whiskywelt 1994 mit einer bis dahin nicht gekannten Produktlinie. Beide Whiskymacher lösten damit eine weltweite Welle der Double Maturations aus, die heute zu den weitverbreiteten Standardmethoden der Whiskyindustrie zählen.

Gleichzeitig schärfte der ehemalige Glenmorangie Distillery Manager und derzeitige Head of Whisky Creation Dr. Lumsden den Blick für einen selektiven Umgang mit Fassholz, für die Frage nach dessen Herkunft und Verarbeitung in den Küfereien. Er suchte Qualität. Die amerikanische Weißeiche, in der nach seinen Aussagen ein Glenmorangie Malt besonders vorteilhaft zum Whisky heranreift, kommt daher fast ausschließlich aus einem eng begrenzten Anbaugebiet der Ozark Hills in Missouri. Laut Lumsden werde dort nach einem Holz mit engen Jahresringen gesucht. „Tight grained oak“ solle 12 bis 16 Jahresringe pro Inch (25,4 mm) aufweisen, denn weniger Ringe zeigten, dass es sich um einen sehr schnell wachsenden Baum handele. „Diese können wir nicht gebrauchen. Wir suchen sehr langsam gerade und hoch wachsende Bäume, die auf den nördlichen Hängen mit weniger Sonnenlicht, wenig Feuchtigkeit und wenigen Nährstoffen versorgt werden.“ Eine zwei bis drei Jahre lange Lufttrocknung der Dauben, eine kräftige Toastung und ein schwaches Charring von maximal 30 Sekunden unter Gasfeuer sowie vier Jahre Belegung mit Bourbon oder Tennessee Whiskey in ausgesuchten Brennereien, darunter Heaven Hill, bringen das Designer Cask hervor: „Das Holz macht den Whisky. Das Geheimnis für die hohe Qualität unseres Whiskys ist die Qualität des Fasses, in dem er reift.“

Bei Industrieware dauert der Prozess der Fassherstellung vom Fällen der Eichen bis zur ersten Whiskyfüllung kurze acht Wochen. Das Holz ist trotz künstlicher Trocknung noch grün und gibt daher bittere Aromen an den Whisky ab. Die Tannine wirken sehr kräftig, wohingegen bei einem über zwei Jahre luftgetrockneten Holz die Tannin- und Hemicellulose-Struktur sich bereits merklich abgeschwächt hat. Langzeitversuche beweisen, dass die Aromastruktur eines Whiskys in Fässern mit luftgetrockneten Eichenholzdauben vielschichtiger und „schöner“ ist, als jene, die mit Dauben aus der Trockenkammer erzeugt wird.

„Schöne neue Welt“

Die amerikanischen Erfinder des Unternehmens „Time & Oak“ versprechen mit ihren „Whisky Elements“, zum Patent angemeldeten Holzsticks, eine Blitzreifung des Whiskys in der Flasche. Ihre Methode einer “accelerated transpiration through capillary action“ produziere einen Whisky, der sich in seiner aromatischen und geschmacklichen Qualität nicht hinter Premiumware verstecken müsse. Bereits nach 24 Stunden seien die ersten aromatischen und geschmacklichen Veränderungen wahrnehmbar.

Wenn es denn *so* einfach wäre...

Die Größe und die Art des Fasses wirken sich entscheidend auf die Reifung des Destillats aus.

HIGHLAND GAMES

Text: Johanna Weigand | Fotos: Philipp Rieß, Sebastian Stein, Matthias Hartinger

EINE SCHOTTISCHE TRADITION EROBERT DEUTSCHLAND

Wer an Schottland denkt, der hat schnell die bekannten Bilder vor Augen von Dudelsäcken, grünen Hügeln und Männern in Kilts mit einem Glas Single Malt in der Hand. Einige werden auch auf den schottischen Nationalsport Golf kommen. Doch das gediegene Einlochen von kleinen weißen Bällen mit einem der zahlreichen Schläger aus der gut sortierten Golftasche bietet nicht jedem Sportbegeisterten den richtigen Kick. Wem die körperliche Herausforderung beim Golfen nicht reicht, der kann sich auch bei einer anderen sportlichen Ertüchtigung messen, die in Schottland erfunden wurde – bei den Highland Games.

Volksfest und sportliche Herausforderung

Die Highland Games sind eine Art schottische Version der olympischen Spiele, bei der sich die Teilnehmer in verschiedenen Einzeldisziplinen beweisen müssen. Hierfür ist vor allem Muskelkraft, aber auch Ausdauer, Schnelligkeit und die richtige Körperkoordination notwendig, um beispielsweise schwere Gegenstände zu stemmen, zu werfen und zu wuchten. Gleichzeitig sind die Highland Games aber auch ein Volksfest und locken jährlich hunderttausende Touristen nach Schottland. Neben einem musikalischen Rahmenprogramm, bei denen die Dudelsäcke und Highland-Tänze nicht fehlen dürfen, kommen die Zuschauer auch in den Genuss der deftigen schottischen Küche und es wird eine breite Palette an Whiskys angeboten.

Die Suche nach den stärksten Männern im Clan

Die Highland Games stammen aus der Zeit der keltischen Könige in Schottland. Als Clantreffen (Gathering) wurden sie ausgetragen, um die stärksten und schnellsten Männer Schottlands zu finden, die dann oft für den König Leibwächter und Boten wurden. Ob es an dieser Rekrutierungsmethode lag, ist nicht belegt, aber immerhin hat das schottische Hochland sich lange Zeit erfolgreich gegen die Besatzung durch Römer und Engländer gewehrt. Formalisiert wurden die Spiele 1848, seit dieser Zeit stehen die Highland Games unter der Schirmherrschaft der englischen Krone und fanden mit Ausnahme der beiden Weltkriege seither jährlich statt. Die bekanntesten Spiele finden Anfang September in Braemar statt. Diese stehen unter der Schirmherrschaft von Königin Elisabeth II, deren traditioneller Sommersitz das nahegelegene Balmoral Castle ist und die deshalb regelmäßig persönlich anwesend ist.

Kern der Spiele sind die Heavy Events, also die Kraftsportdisziplinen, zu denen unter anderem Caber Toss (Baumstammweitwurf), Sheaf Toss (Strohballenhochwurf) und Scottish Hammer (Hammerwurf) gehören. Daneben gibt es weitere Disziplinen wie Tug o´ war (Tauziehen), Baumstammslalom, Wrestling und diverse Geländerennen. Die Teilnehmer treten sowohl im Team als auch einzeln gegeneinander an und erhalten für die unterschiedlichen Stationen Punkte. Wer aber nun glaubt, die Highland Games sind nur etwas für echte Kerle, der täuscht sich, denn auch Frauen und gemischte Teams sind bei den Wettbewerben anzutreffen.

Deutsche Clubs trainieren für den Wettbewerb

Auch in Deutschland werden die Events immer beliebter und es haben sich in den vergangenen Jahren immer mehr Clubs und Vereine gegründet, die sich der sportlichen Herausforderung der Highland Games stellen. So zum Beispiel auch der Scottish Games and Whisky Club aus Guteneck in der Oberpfalz. „Für uns sind die Highland Games und Whisky untrennbar miteinander verbunden. Wir verstehen uns als ein Verein geselliger Menschen, die weder in Punkto Whisky missionieren wollen, noch sind wir Fitnessfreaks.

Bild Seite 32: Bei der Mannschaftsdisziplin Baumstammslalom kommt es auf Teamwork an, damit im richtigen Moment die Laufrichtung gewechselt wird und nicht rangiert werden muss.
Bild links oben: Weight for Distance (Gewichtweitwurf), der weiteste von drei Würfen zählt.
Bild links unten: Die Frauen und Männer der Mannschaften des Scottish Games and Whisky Clubs in der vorgeschriebenen Sportbekleidung, dem Kilt.
Bild in der Mitte: Beim Weight for Height (Gewichthochwurf) nach den Vorgaben der International Highland Games Federation müssen Männer 25,4 Kilogramm, Frauen 12,7 Kilogramm mit einer Hand und in maximal drei Versuchen über die Messlatte werfen.
Bild rechts: Der Baumstamm beim Caber Toss ist bis zu sechs Metern lang, wiegt 35 bis 60 Kilogramm und muss so geworfen werden, dass er sich in der Luft überschlägt.

Grundsätzlich wurde unser Club unter dem Gesichtspunkt gegründet, dass sich hier hobby-mässig Highland Games betreibende Whiskygenießer treffen“, erklärt Mitbegründer Matthias Hartinger die Philosophie der Gruppe.

Die Clubmitglieder treffen sich einmal in der Woche, um zu trainieren und über Whisky zu fachsimpeln. „Wir haben aber auch Mitglieder, die nicht mehr aktiv bei den Spielen dabei sein können, aber sich trotzdem dafür interessieren. Wir sind in dieser Hinsicht nicht so streng“, sagt Hartinger. Zehn der zwölf Männer und Frauen nehmen auch aktiv an Wettbewerben teil, berichtet er. Einige sportliche Erfolge kann der Club bereits vorweisen. Die Männer-Mannschaft des Clubs sei Vizemeister und die Frauen Meister auf Landesebene in Bayern geworden. Mattias Hartinger selbst ist im vergangenen Jahr in Selb zum Einzelsieger gekürt worden.

Hartinger empfiehlt Besuchern wegen des „kleinen, aber feinen Stils“ der Veranstaltung insbesondere die Games in Schwiegershausen, die jedes Jahr am zweiten Samstag im September stattfinden. Aber auch die Wettbewerbe in Angelbachtal und Peine seien sehenswert.

Der Kilt ist Pflicht

Die schottische Tradition der Spiele ist auch bei deutschen Highland Games noch gut erkennbar. Vorgeschriebene Sportbekleidung ist der Kilt, dessen Farbgebung und Muster (Tartan, siehe Seite 34) sich von Team zu Team unterscheidet.

Auch wenn die Highland Games in erster Linie wegen ihres Unterhaltungswertes in der Öffentlichkeit Anklang finden, haben sich die sportlichen Ambitionen auch in Deutschland etwas professionalisiert. Mittlerweile setzt sich der Deutsche Highland Games Verband (DHGV) dafür ein, einheitliche Standards für die Wettbewerbe einzuführen und die Spiele als Breitensport zu etablieren. Perspektivisch arbeitet der Verband sogar auf eine offizielle Anerkennung beim Deutschen Olympischen Sportbund hin. In den Landessportbunden hat der DHGV diese Anerkennung bereits erzielen können. Seit 2012 werden deutsche Meisterschaften in den Highland Games ausgetragen und auch international ist Deutschland bei verschiedenen Meisterschaften mit Delegationen vertreten.

Ganz gleich, ob man die Spiele nun als Hobby betreibt, bei einem Dram die Spiele als Zuschauer genießt oder Ambitionen auf internationale Titel hat, die Highland Games sind auch außerhalb von Schottland angekommen.

VON DER MODE ZUM SYMBOL

Text: Diego Berndt | Foto: Philipp Rieß

DIE SCHOTTEN TRAGEN KILT UND KILTS TRAGEN DEN TARTAN. ÜBER GESCHICHTE, VERWENDUNG UND MISSVERSTÄNDNISSE IN BEZUG AUF DIE SCHOTTISCHEN KAROS.

Über die Geschichte des schottischen Tartans

Kein Kleidungsstück weckt so starke Assoziationen mit Schottland wie der Kilt. Er gehört wie der Whisky zum Kulturgut von Schottland und ist auch heute noch sehr präsent. Das Muster des Kilts wiederum wird als Tartan bezeichnet und oft mit der Zugehörigkeit zu einem schottischen Clan assoziiert. Das ist an sich nicht falsch, jedoch nur die halbe Wahrheit. Doch lösen wir etwaig entstandene Verwirrungen auf und betrachten die Geschichte des Tartans genauer.

Unterschiede und Missverständnisse

Zunächst sollte man definieren, was gemeint ist, wenn man von einem Tartan spricht. Hierbei ist immer ein Muster von sich überkreuzenden und farbigen Linien gemeint, die auf Stoffen der unterschiedlichsten Art zu finden sind. Was man im Deutschen oft als „Schottenmuster“ bezeichnet, wird in anderen, vor allem englischsprachigen Ländern gelegentlich „Plaid“ genannt und mit dem Tartan verwechselt. Dieses Missverständnis hat sprachliche Wurzeln. Das Wort „Plaid“ stammt vom gälischen *plaide* ab und meint ganz einfach „Decke“. Die ersten Kilts wurden auch als „belted plaid“, also „gegürtete Decken“ bezeichnet. Es waren im Prinzip nichts anders als große Stoffdecken, die übergeworfen und dann an der Hüfte mit einem Gürtel fixiert wurden. Diese mussten nun wiederum gar kein Muster, also Tartan aufweisen. Aufgrund dieser Verwendung werden Kilt, Plaid und Tartan gelegentlich in einen Topf geworfen, obwohl alle drei eine unterschiedliche Bedeutung haben.

Highland Dress und nicht Clan Dress

Heute werden Tartans vielfach einem bestimmten schottischen Clan zugeordnet. Mit einem romantisierten Bild der schottischen Geschichte vor Augen, wird oft davon ausgegangen, dass diese Zuordnung schon immer so bestanden hat. Dies ist jedoch nicht immer der Fall gewesen und die Assoziation mit den Clans stellt eine verhältnismäßig junge Entwicklung in der langen Geschichte des schottischen Tartans dar. Der früheste bekannte Tartan aus Schottland wird auf das dritte oder vierte Jahrhundert nach Christus datiert. Dabei gehen Historiker davon aus, dass die Muster zu diesem Zeitpunkt keinerlei symbolische oder repräsentative Bedeutung hatten und einfach deshalb variierten, weil regionale Hersteller sich in ihren Produkten unterschieden. Es gab kein System, das die unterschiedlichen Clans an ihren Mustern erkennbar machte. Der Grund, warum Kilt und Tartan bis heute präsent sind, ist vermutlich der gleiche wie zu Beginn seiner Geschichte – die Schotten tragen ihn einfach gerne.

Die Verbreitung der Mode ging dabei so weit, dass man in vielen Quellen ab dem 17. und 18. Jahrhundert vom „Highland Dress“ sprach. Dabei soll erwähnt werden, dass nicht nur Kilts einen Tartan aufwiesen, sondern auch andere

Kleidungsstücke wie Jacken, Mützen oder Hosen (ja, Schotten tragen auch Hosen) damit versehen waren.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts war die kommerzielle Produktion von Tartan-Stoffen so sehr vorangeschritten, dass man unzählige Muster finden konnte. Ab diesem Zeitpunkt lassen sich die ersten Klassifizierungen von Tartans erkennen, wie beispielsweise die der Firma William Wilson & Sons of Bannockburn. Hier wurden ab etwa 1765 so viele unterschiedliche Tartans produziert, dass man zunächst begann ihnen Nummern zu geben. Etwas später wurden aus den Nummern schließlich Namen, welche die ersten Clannamen beinhalteten, jedoch auch viele Städtenamen oder gänzlich andere Bezeichnungen. Dabei ging es nicht um eine Repräsentation von Clans oder Regionen. Man wollte schlicht und ergreifend das eigene Produkt von dem der Mitbewerber abgrenzen, um es besser verkaufen zu können.

Vom Highland Dress zum Clan Dress

Erst mit Beginn des 19. Jahrhunderts kam die Idee auf, den Tartan als Repräsentanten für die unterschiedlichen Clans zu verwenden. Aus dem Bestreben heraus, die Kultur der Highlands zu bewahren und weil man diese stark mit Dingen wie den unterschiedlichen Tartans sowie den Clans verband, führte man die Clans und die Tartans zusammen. Es ist fast schon Ironie, dass dies nicht auf Initiative der Clans selbst, sondern auf Bestreben der in London sitzenden Highland Society geschah. Diese schrieb 1815 die schottischen Clanchefs an und bat sie um die Einsendung „ihres Tartans“. Dies muss zu einiger Verwirrung geführt haben, da viele aus den beschriebenen Gründen nicht auf die Idee gekommen waren, den „eigenen Tartan“ überhaupt als solchen zu betrachten. So wurden stellenweise die ältesten Mitglieder der Clans befragt, ob sie sich erinnern könnten, dass man zu irgendeinem Zeitpunkt ein bestimmtes Muster bevorzugt getragen habe. Tartans wurden verändert oder sogar neu geschaffen, um der Anfrage gerecht werden zu können. Die weitere Entwicklung dieses Prozesses ist recht umfangreich und die heute üblicherweise hergestellte Verbindung von Clans und Tartans dürfte unter anderem darauf zurückzuführen sein.

Politische Quadratur

Der Tartan ist eng mit der wechselhaften Geschichte Schottlands und Englands verbunden. So stehen die Muster vor allem für die Kultur und die nationale Identität Schottlands, was den Tartans über die Jahrhunderte sowohl negatives als auch positives Ansehen seitens der englischen Krone bescherte.

Im Jahr 1746 gipfelte der zweite Jakobitenaufstand unter dem schottischen König Charles Edward Stuart, genannt Bonnie Prince Charlie, in der Schlacht von Culloden. Dabei verloren die schottischen Nationalisten gegen die englischen Truppen. In den Nachwehen dieses Konfliktes erließ die englische Regierung den Act of Proscription. Dieser verbot unter anderem das Tragen eines Tartans und sollte so die „rebellische“ schottische Kultur unterdrücken.

Als die schottischen Truppen auf der Seite Englands und später des Empires standen, war der Tartan wieder gerne gesehen. Gerade während der zahlreichen Kolonialkonflikte, die das British Empire während der Regierungszeit von Königin Victoria (1837–1901) ausfocht, sind Highland-Regimenter im Tartan vom Sudan über die Krim bis nach Indien unter dem Union Jack aufmarschiert. Dabei war die Assoziation mit den schottischen Highlands und deren kämpferischen Bewohnern ganz bewusst gewollt. Das Empire schmückte sich mit den Menschen, die den Tartan trugen, solange es zum eigenen Vorteil war.

Der Tartan heute

Heute gibt es mehr als 7000 registrierte Tartans. Diese sind jedoch in keinem Fall ausschließlich den Clans zugeordnet, sondern können für viele andere Dinge stehen. Ortschaften, Regionen, ja sogar Firmen, Vereine und Einzelpersonen haben einen eigenen Tartan und tragen ihn mit Freude. Damit hat sich der Tartan augenscheinlich von einer Modeerscheinung zum identitätsstiftenden Repräsentanten entwickelt. Wenn man sich die Geschichte der farbenfrohen Muster betrachtet, wird klar, dass die Authentizität eines Tartans nicht zwingend auf seinem Alter oder seiner historischen Verwendung basiert. Es ist vielmehr die bewusste Entscheidung eines Einzelnen oder einer Gruppe, die einen bestimmten Tartan aus Repräsentationszwecken wählen.

Anzeige

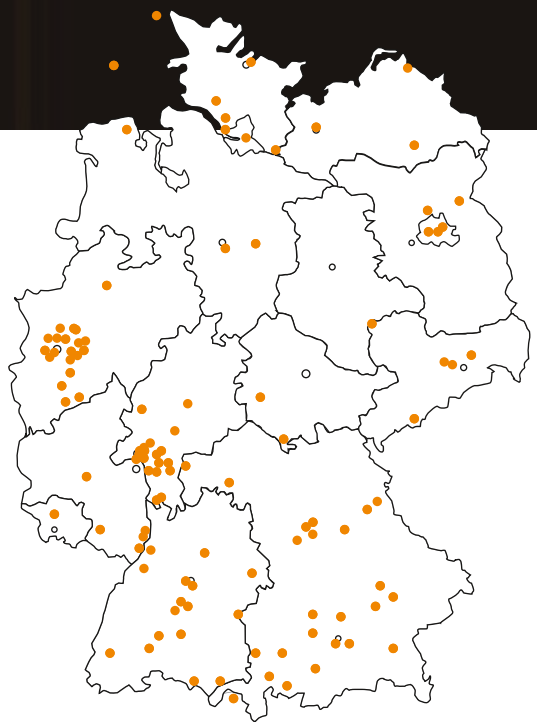
Woody's
Edles aus Holz
Handgefertigte Kostbarkeiten aus Dauben ehemaliger Whiskyfässer | www.woodys.cc

z.B. Rollerball mit magnetischer Kappe

Gutscheincode HH152 im Webshop eingeben und 5,– Euro sparen!
Einlösbar für eine Bestellung ab 49,– Euro Warenwert, gültig bis 31.10.2015.

FACHHÄNDLER NACH POSTLEITZAHL

Hier gibt es neben Whisk(e)y auch den Highland Herold. Weitere Adressen, unter denen man zwar keinen Highland Herold, aber trotzdem viele Whisk(e)ys bekommt, gibt es auf www.highland-herold.de/fachhandel.



Die Schmiede
01445 Radebeul | www.schmiede-radebeul.de

Die Genusswelt
01896 Pulsnitz | www.diegenusswelt-pulsnitz.de

No. 2 – Die Altstadtkneipe
04509 Delitzsch | www.whisky-stube.de

Papperla Pub
09456 Annaberg-Buchh. | www.papperla-pub.de

Cadenhead's Whisky Market Berlin
10247 Berlin | www.cadenhead-berlin.de

Dr. Kochan Schnapskultur
10405 Berlin | www.schnapskultur.de

Chuchichäschtli
10717 Berlin | www.chuchichäschtli.eu

Scotland-and-Malts
16225 Eberswalde | www.scotland-and-malts.com

Whiskyland Oranienburg
16515 Oranienburg | Stralsunder Straße 4

Whisky-Wein-Tabak Königsmann
17235 Neustrelitz | Strelitzer Straße 52

Stralsunder Whiskyhaus am Ozeaneum
18439 Stralsund | www.faszination-stralsund.de

Whisky and more
19055 Schwerin | www.whiskyandmore.com

Weinquelle Lühmann
22087 Hamburg | www.weinquelle.com

Martin's Weindepot
24105 Kiel | www.martins-weindepot.de

Marcs Whisky Collection
25335 Elmshorn | Klaus-Groth-Promenade 9

Flickenschild Whisky & Cigars
25524 Itzehoe | www.whizita.de

Heiliger Weinfachhandel GmbH & Co. KG
25980 Sylt | www.weinheiliger.de

Heiner's Duty-Free-Shop e.K.
27498 Helgoland | www.helgoheiner.de

Hannover Whisky
30519 Hannover | www.hannover-whisky.de

Vino Doni
31234 Edemissen | www.vinodoni.de

My Whisky Port
34593 Knüllwald | www.my-whisky-port.com

Malt-Brothers
35630 Ehringshausen | www.malt-brothers.de

Britische-Biere.de
40227 Düsseldorf | www.britische-biere.de

Rolf Kaspar GmbH
40591 Düsseldorf | www.kaspar-spirituosen.de

BOS FOOD GmbH
40667 Meerbusch | www.bosfood.de

Taste Whiskey
40878 Ratingen | www.tastewhiskeyshop.de

Orthmann Weine GmbH
42105 Wuppertal | www.orthmann-weine.de

McWhisky.com
42113 Wuppertal | www.mcwhisky.com

Schlüter's Genießertreff
42489 Wülfrath | www.schlüters-geniessertreff.de

Brick House Saxobar
42853 Remscheid | www.saxobar.de

Weinhaus H. Hilgering GmbH & Co. KG
44137 Dortmund | www.weinhaushilgering.de

Julius Meimberg GmbH
44623 Herne | www.julius-meimberg.de

Rolf Kaspar GmbH
45138 Essen | www.kaspar-spirituosen.de

Minor-Whisky im Weinhandel „entdeckerweine"
45966 Gladbeck | Marktstraße 21

Whiskyhort
46045 Oberhausen | www.whiskyhort.com

Whisky Dungeon
48143 Münster | www.whiskydungeon.com

Brühler Whiskyhaus
50321 Brühl | www.whiskyhaus.de

Weinhandlung Schwarzer – Malt Whisky Depot
50668 Köln | www.koelnerwhisky-depot.de

Whisky-Depot Köln
50996 Köln | www.whisky-depot-koeln.de

Feinkost Reifferscheid
53179 Bonn | www.whisky-bonn.de

Whisky-Selection
55116 Mainz | www.whisky-selection.de

Der Whiskykeller
55606 Bruschied | www.whiskykeller.de

Die Whiskykiste
60311 Frankfurt | www.diewhiskykiste.de

Whisky Spirits
60594 Frankfurt | www.whiskyspirits.de

Die Genussverstärker
63067 Offenbach | www.die-genussverstaerker.de

Irish Whiskeys
63691 Ranstadt | www.irish-whiskeys.de

Royal Spirits
63739 Aschaffenburg | www.royalspirits.de

Dudelsack
63739 Aschaffenburg | www.whiskymax.com

Der Whiskykoch
64285 Darmstadt | www.whiskykoch.de

The Mash Tun
64572 Büttelborn | www.mash-tun.de

Getränke-Welt Weiser
64646 Heppenheim | www.getraenkewelt-weiser.de

Mebold GmbH
64646 Heppenheim | www.mebold.de

Whisky & Dreams
64859 Eppertshausen | www.islay-whisky-shop.de

Whisky in Wiesbaden
65205 Wiesbaden | www.whisky-in-wiesbaden.de

Vinum – Wein & Mehr
65227 Niedernhausen | www.vinum-schwerte.de

Willi's Whisky Tasting
65428 Rüsselsheim | www.willis-whiskytasting.de

True Malt Whisky
65719 Hofheim | www.true-malt-whisky.com

Taunusspirits
65779 Kelkheim | www.taunusspirits.de

Rauchzeichen, Zigarre – Pfeife – Spirituosen
66606 St. Wendel | Balduinstraße 56

Whiskytower
66809 Nalbach | www.whiskytower.com

Alba Whisky Shop
66976 Rodalben | www.alba-whisky-shop.de

Probieren & Genießen
68161 Mannheim | www.probieren-geniessen.de

Buchhandlung Schwarz auf Weiß GmbH
68199 Mannheim | www.seitenzahl.com

Buchhandlung Schwarz auf Weiß GmbH
68519 Viernheim | www.seitenzahl.com

barbara's wine-yards
68723 Schwetzingen | www.barbaras-wine-yards.de

Weinkaufs-Scheune
69509 Mörlenbach | www.whisky-feinkost.de

Bestwhisky
70197 Stuttgart | www.best-whisky.de

Weinhaus Alte Brennerei
71083 Herrenberg | www.alte-brennerei-holz.de

Leo Whisky
71229 Leonberg | www.leo-whisky.de

Silberburg am Markt
72070 Tübingen | www.silberburg-am-markt.de

Mebold GmbH
72458 Albstadt-Ebingen | www.mebold.de

Weinhandlung Eckmann
72793 Pfullingen | www.weinhandlung-eckmann.de

Alleswhisky.de
73492 Rainau | www.alleswhisky.de

WhiskyOthek
74251 Lehrensteinsfeld | www.whiskyothek.com

Finde-Deinen-Whisky.de
76133 Karlsruhe | www.finde-deinen-whisky.de

Wein Riegger
78052 VS-Villingen | www.wein-whisky-shop.de

Mebold GmbH
78628 Rottweil | www.mebold.de

Weinhaus Baum
78462 Konstanz | www.weinhaus-baum.de

Stefan Meier KG
79098 Freiburg | www.tabakmeier.com

Elixier
80331 München | www.elixier-shop.de

jwhisky.de
81679 München | www.jwhisky.de

Destille FFB
82256 Fürstenfeldbruck | www.destille-ffb.de

The Whisky Store
82402 Seeshaupt | www.whisky.de

Schwendl's Getränkemarkt
83342 Tacherting | www.schwendl.com

Special Whiskys
84030 Ergolding | www.special-whiskys.de

weinundbar.de
85356 Freising | www.weinundbar.de

Granvogls Whiskyshop
86551 Aichach | www.granvogls-whiskyshop.de

Lucas Genuss Company
86609 Donauwörth | www.whiskyliebe.de

Whiskyblues
86825 Bad Wörishofen | www.whiskyblues.de

Whisky & Stone
87488 Betzigau | www.whisky-stone.de

M. Zacek Tabakwaren & Genussmittel
87629 Füssen | Brotmarkt 10

Steinhauser GmbH
88079 Kressbronn | weinkellerei-steinhauser.com

Wein-Bastion Ulm
89077 Ulm | www.wein-bastion.de

Celtic Whisk(e)y & Versand
90459 Nürnberg | www.celtic.whiskymania.de

Gradls Whiskyfässla
90475 Nürnberg | www.whiskyfaessla.de

The Whisky Lounge
90562 Heroldsberg | www.thewhiskylounge.de

Michels Whisky Kontor
91522 Ansbach | www.michels-whisky-kontor.de

The Whisky-Corner
92278 Illschwang | www.whisky-corner.de

Whisky and Talk
92543 Guteneck | www.whisky-and-talk.de

Delicado – Weinhandel & Feinkost
92637 Weiden | www.delicado-weinhandel.de

Ziegler Feine Kost
93047 Regensburg | www.ziegler-feine-kost.de

Whisky-Stadl Stegaurach
96135 Stegaurach | whisky-stadl-stegaurach.de

Welt-Basar
96450 Coburg | www.weltbasar.de

Scotland's Glory
97080 Würzburg | www.scotlands-glory.de

Die Whiskyquelle
98593 Floh-Seligenthal | www.diewhiskyquelle.de

Moses
A-6850 Dornbirn | www.moses-kost-bar.at

Anzeige

Telefonische Bestellung: 0152 - 539 730 75
Jetzt als Abonnement: abo@schottland.co

"Schottland - Das Reisejournal" entsteht vor Ort und garantiert den einzigartigen Blick eines Insiders auf dieses faszinierende Reiseland. Wir schreiben Geschichten, die in keinem Reiseführer stehen. Erleben Sie Schottland, wie Sie es bislang noch nicht kannten.

TASTINGS & EVENTS

03.07.2015–05.07.2015
WHISKY SUMMER PARTY 2015
Ein gesonderter Bereich innerhalb des Stadtfestes „Peter & Paul“ in Delitzsch: www.whisky-stube.de

11.07.2015, AB 18:00 UHR
WHISKYKOCH „SOMMERFEST 2015“
Das „Festival of Malt and Music“ beim Whiskykoch in Darmstadt, Eintritt frei: www.whiskykoch.de

29.08.2015, 17:00 UHR
DAS WHISKYSCHIFF
Ein ungewöhnliches Tasting auf dem Rhein-Herne-Kanal, je Karte 49 €: www.kaspar-spirituosen.de

04.09.2015–05.09.2015
16. WHISKYHERBST
Dieses Jahr wieder in der Malzfabrik in Berlin Tempelhof, Eintritt 10 €: www.whisky-herbst.de

04.09.2015–05.09.2015
3. KÖPENICKER WHISKYFEST
Das Alternativprogramm am selben Wochenende und auch in Berlin: www.koepenicker-whiskyfest.de

26.09.2015, 12:00–21:00 UHR
WHISKYFAIR NIEDERRHEIN
Die erste Hausmesse des Fachgeschäfts Die Whisky-botschaft in Kerken: www.whiskyfair-nrw.de

26.09.2015–27.09.2015
7. WHISKYMESSE RÜSSELSHEIM
Im Gewölbekeller der Festungsanlage in Rüsselsheim, Eintritt 8 €: www.whiskymesse-ruesselsheim.de

03.10.2015, 19:00 UHR
ARDBEG 200 CELEBRATIONS
Rare Ardbeg Releases parallel begutachten im Asparagus Pub, Büttelborn: www.www.asparagus-4you.de

17.10.2015–18.10.2015
AQUAVITEA IN MÜLHEIM A.D. RUHR
Die Tageskarte kostet inklusive Whiskyglas 10 €, Infos und Kartenvorverkauf: www.whiskymesse.eu

TERMINE HIGHLAND GAMES IN DEUTSCHLAND
Liste mit Terminen auf www.discover-gb.de unter „Britische Lebensart“, Unterpunkt „Veranstaltungen“.

Anzeige

Whisk(e)y-KulTouren Ireland Live

Ireland total - Dingle, Kilbeggan, Teeling, Slane, Great Northern, Dublin
8 Tage: 29. Sept. - 4. Oktober 2015
Info: www.irish-whisky.de

Ireland short - Dublin, Slane Castle, Great Northern, Kilbeggan, Tullamore
5 Tage: 25. - 29. Mai 2016
Info: Willis Whiskylädchen, http://whiskymesse-ruesselsheim.de

Exkursionen, Fachgespräche in den Destillerien, Wanderungen, Kultur, Flüge mit Lufthansa/ Aer Lingus
Reiseleitung: Ernie - Ernst J. Scheiner, Hrsg. The Gateway to Distilleries
www.whisky-distilleries.net

Reiseveranstalter: Gaeltacht Irland Reisen, Schwarzer Weg 25, 47447 Moers, www.gaeltacht.de

Anzeige

McWhisky.com

Am 29.08. von 10-18h möchten wir mit Ihnen das 5-jähriges Jubiläum von McWhisky.com feiern. Kommen Sie nach Remscheid-Lüttringhausen in die Gertenbachstraße 12 und lernen Sie uns kennen. Als Besonderheit bieten wir Ihnen eine sehr interessante Jubiläumsabfüllung aus dem Hause Gordon & MacPhail an. Lassen Sie sich überraschen!

Shetland Reel Gin
Bezugsquellen für Endkunden auf www.wine-and-spirit-partner.de
CAMINNECI
WINE & SPIRIT PARTNER

Dieses Heft war ein Geschenk von

Die nächste Ausgabe erscheint im September 2015:

#28 | HERBST 2015

The Highland Herold

The Highland Herold | Whiskymagazin | www.highland-herold.de

TEDDY'S MALTERICKS

WHISKYFASS

Erst im Fass aus edler Eiche
verliert Whisky die wässrige Bleiche,
wird nun ölig und rund,
fein für Gaumen und Mund,
so genießt man die Vielfalt, die Reiche.

MACALLAN

Einer Lassie mit Name Helen
gehört ein Hund der tat allzeit nur bellen,
was bei Herrenbesuch
sich erwies meist als Fluch.
Jetzt beruhigt sie den Hund mit Macallan.