

DIE WELT DES WHISKYS

GESCHICHTE - HERSTELLUNG - MARKEN



MELANIE VÖLKER

Table of Contents

Die Welt des Whiskys

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung

2. Was ist Whisky?

3. Whisky-Nation: Schottland

3.1 Die schottischen Whisky-Regionen

3.2 Scotch Whisky-Kategorien

4. Whisky-Nationen außerhalb Schottlands

4.1 Whisky-Nation: Irland

4.2 Whisky-Nation: USA

4.3 Whisky-Nation: Japan

4.4 Whisky-Nation: Indien

4.5 Whisky-Nation: Kanada

4.6 Whisky-Nation: Australien

5. Die Herstellung von Whisky

5.1 Malting: Das Mälzen

5.2 Mashing: Das Maischen

5.3 Fermentation: Die Gärung

5.4 Distilling: Das Destillieren

5.5 Cask filling: Fassfüllung

5.6 Maturation & Warehousing: Das Reifen

5.7 Bottling: Abfüllung in Flaschen

6. Das Whisky-Tasting

6.1 Whisky-Tasting Vokabular

[7. Whisky-Glossar](#)

[8. Rezepte mit Whisky](#)

[9. Weitergehende Literaturtipps](#)

[Quellenangaben](#)

[Weitere E-Books](#)

DIE WELT DES WHISKYS

GESCHICHTE - HERSTELLUNG - MARKEN

1. Auflage

© 2021 Melanie Völker

Herstellung & Verlag:

BOD - Books on Demand, Norderstedt

ISBN: 978-3-7543-9516-5

Alle Rechte vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

[1. Einleitung](#)

[2. Was ist Whisky?](#)

[3. Whisky-Nation: Schottland](#)

[3.1 Die schottischen Whisky-Regionen](#)

[3.2 Scotch-Whisky-Kategorien](#)

[4. Whisky-Nationen außerhalb Schottlands](#)

[4.1 Whisky-Nation: Irland](#)

[4.2 Whisky-Nation: USA](#)

[4.3 Whisky-Nation: Japan](#)

[4.4 Whisky-Nation: Indien](#)

[4.5 Whisky-Nation: Kanada](#)

[4.6 Whisky-Nation: Australien](#)

[5. Die Herstellung von Whisky](#)

[5.1 Malting: Das Mälzen](#)

[5.2 Mashing: Das Maischen](#)

[5.3 Fermentation: Die Gärung](#)

[5.4 Distilling: Das Destillieren](#)

[5.5 Cask filling: Fassfüllung](#)

[5.6 Maturation & Warehousing: Das Reifen](#)

[5.7 Bottling: Abfüllung in Flaschen](#)

[6. Das Whisky-Tasting](#)

[6.1 Whisky-Tasting Vokabular](#)

[7. Whisky-Glossar](#)

[8. Rezepte mit Whisky](#)

[9. Weitergehende Literaturtipps](#)

[Quellenangaben](#)

[Weitere E-Books](#)

1. Einleitung

Es gibt viele verschiedene Whisky-Sorten. Schottischen, irischen, japanischen oder kanadischen Whisky, amerikanischen Whisky, wiederum unterschieden in Tennessee-, Roggen-, Bourbon- und Kentucky Straight Bourbon Whiskey, australischen oder gar indischen Whisky.

Im Jahr 2020 betrug die Gesamtmenge an verkauftem Whisky stolze 9 Milliarden Liter!

Grund genug, sich einmal genauer mit diesem komplexen Getränk zu befassen.

Über die Geschichte des Whiskys und die einzelnen Verfahrensschritte bei dessen Herstellung bis hin zur genussvollen Verkostung beim Whisky-Tasting werden wir in diesem Buch das Thema 'Whisky' durchleuchten.

Der Fokus liegt dabei auf Schottland und seinem *Scotch Whisky*. Darüber hinaus werden wir uns ansehen, welche anderen großen Whisky-Nationen es gibt, wie sich die Geschichte des Whiskys dort entwickelt hat und worin die Unterschiede zwischen ihren jeweiligen Whisky-Sorten bestehen.

Natürlich beginnen wir damit, zu klären, was genau Whisky eigentlich ist.

So bleibt für diese Reise nur zu sagen ...

Slàinte mhath!

- Gute Gesundheit!

2. Was ist Whisky?

Wenn wir über Whisky reden, ist dieses Thema recht komplex. Doch was ist Whisky denn eigentlich genau?

Nun, das hängt von der Region in der Welt ab, in der wir uns aufhalten bzw. davon, wo der Whisky produziert wird.

Die englische Wikipedia-Seite sagt:

»*whisky or whiskey is a type of distilled alcoholic beverage made from fermented grain mash.*

Whisky is typically aged in wooden casks.«

Ins Deutsche übersetzt und etwas gekürzt, heißt das:

Whisky ist eine durch Destillation aus Getreidemaische gewonnene und im Holzfass gereifte Spirituose.

Woher kommt der Name ›Whisky‹?

Das Wort ›Whisky‹, das als solches im Jahr 1736 erstmalig Erwähnung fand, ist die von den Engländern anglisierte Form des gälischen Begriffs *uisge beatha* (schottisch-gälisch, etwa [ischke-bah]) oder *uisgebeaugh* (irisch-gälisch), das »Lebenswasser« bedeutet.

Der Legende nach destillierten bereits die Kelten eine wasserklare Flüssigkeit, der sie den Namen *uisge beatha* gaben. Bis heute kann nicht zweifelsfrei nachgewiesen werden, ob der Ursprung des Whiskys nun in Schottland

oder Irland liegt. Als während des fünften Jahrhunderts christliche Mönche das keltische Reich missionierten, gelangte das Wissen um die Herstellung von Arzneien und Duftaromen gleichermaßen in beide Länder. Mit der wachsenden Zahl an Klöstern, die oft nebenbei eigene Gasthäuser betrieben, verbreiteten sich jene Kenntnisse in den nächsten Jahrhunderten.

Im Jahr 560 ging der irische Mönch und Missionar Columban (altirisch: *Colum Cille*) nach Alba (Schottland) und gründete dort mit zwölf Gefährten ein Kloster auf der Insel Iona. Dies war der Beginn der Destillation auf schottischem Boden, denn die Mönche waren mit diesem Verfahren vertraut, das sie zu medizinischen Zwecken einsetzten. In den folgenden Jahrhunderten blieb das Brennen auf die Klöster beschränkt.

Die erste schriftliche Erwähnung

In Steuerunterlagen des Jahres 1494 findet sich der Begriff ›Aqua Vitae‹, das lateinische Wort für »Lebenswasser« – denn die wissenschaftliche Sprache war Latein – erstmals in einem königlichen Dokument – der *Exchequer Roll*. Das Originaldokument kann im Museum in Edinburgh betrachtet werden. Darin heißt es aus dem Lateinischen ins Englische übersetzt:

»To Friar John Cor; 8 bolls of malt, wherewith to make aqua vitae for the king«

John Cor war ein Benediktinermönch, der zur Herstellung jener Flüssigkeit für den König Jakob IV. acht Bollen (nach heutigem Standard entspräche dies etwa 500 kg) Malz einkaufte. Aus dieser großen Menge ließen sich rund 500 Flaschen produzieren, weshalb man davon ausgeht, dass hier nicht ausschließlich medizinische Zwecke bedacht wurden. Von vielen wird dieser Zeitpunkt daher als Geburtsstunde des Whiskys in Schottland angesehen.

Die Whiskyherstellung für den König fand damals statt in der Lindores Abbey, zwischen Perth und St. Andrews gelegen, etwa 45 Kilometer nördlich von Edinburgh. In Edinburgh wiederum erhielten im Jahr 1505 die Barbieri (*Barber Surgeons*) als erste nicht kirchliche Personen die Erlaubnis,

Aqua Vitae zu produzieren und zu verkaufen. Da Barbieri zu jener Zeit als die Ärzte der kleinen, mittellosen Leute galten, die sich einen richtigen Mediziner nicht leisten konnten, handelte es sich hier meist um Heiltinkturen und Kräutertees.

Die Verbreitung des Wissens

1531 läutete der englische König Heinrich VIII. die Reformation der Kirche ein. Seine erste Ehe (von acht) mit Katharina von Aragon brachte ihm keinen Thronfolger und so wollte er die Ehe annullieren. Doch die katholische Kirche verweigerte ihm dies. So kam es zur Ablösung von der katholischen Kirche und fortan galt Heinrich VIII. als Oberhaupt der neuen anglikanischen Kirche von England. Als Folge daraus wurden auch die katholischen Klöster aufgelöst und deren Besitztümer verkauft. Die nun »arbeitslosen« Mönche nutzten ihre Kenntnisse des Brennens und der Herstellung von Aqua Vitae für ihren eigenen Broterwerb, wodurch sich dieses Wissen im gesamten Königreich ausbreitete.

Steuern und Schwarzbrennerei

Die Preise, die sich mit der Herstellung von Aqua Vitae oder *uisge beatha* erzielen ließen, lagen meist deutlich höher als die Gewinne aus der Verwendung des Getreides zur Nahrungsmittelproduktion. Bald fürchtete man jedoch, dass nicht genug Getreide übrigblieb, um Nahrung für die Bevölkerung bereitzustellen. Daher beschloss das schottische Parlament 1579, die Destillation von Getreide drastisch zu beschränken. Hernach durften nur noch die adeligen Clans Getreide destillieren. Alle anderen, die es dennoch weiterhin taten, handelten somit illegal als