

GENUSS



Weil wir es können

Whisky aus Deutschland? Warum nicht, schließlich stehen wir den Schotten nur um 150 Jahre nach. Also: Auf zur Kostprobe



Bert Gamerschlag ist der kulinarische Experte des stern

Fünfmal gebrannte Gerste, fünf Flaschen braunen Stoffs aus Deutschland

Genießen Sie den Blick“, sagt Michael Schnitzler und zeigt auf sein Hinterhofkarree. „Ich gieß uns inzwischen ein.“ Er zieht den Stopfen vom ersten Fass, stößt ein an beiden Enden offenes, fingerdickes Glasrohr hinein (das Rohr füllt sich mit Flüssigkeit), legt den Daumen auf das obere Loch (das Vakuum hält die Chose fest), zieht das Rohr heraus, hält es über Gläser, löst den Daumen und lässt laufen.

Der Raum im vierten Stock der Brauerei „Uerige“, mitten in der Düsseldorfer Altstadt, ist voller Whiskyfässer. Durch die Ladetür kann Schnitzler per Ziehkrane die Bottiche rauf- und runterlassen. Durch die Tür weht ein Fischhauch herein – nebenan ist ein Fischlokal. Vom nahen Rhein hört man die Schiffe tuckern. Düsseldorf ist echt nicht Schottland. Der Inhalt des Glases, das Schnitzler mir nun hinhält – „Prost“ – schon eher.

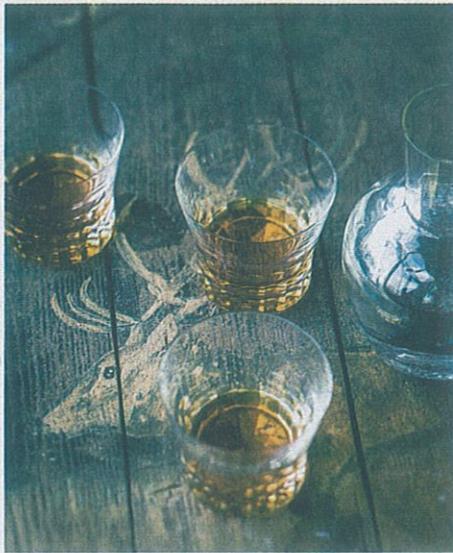
Neugieriges Riechen, vorsichtiges Schmecken, heftiges Verziehen der Mundwinkel, panischer Blick. Schnitzler, mit einem Lachen: „Dafür, dass die Schotten sagen, ihr Whisky sei das Ergebnis von grüner Landschaft und frischer Luft, komme ich dem Vorbild trotz Düsseldorf doch schon recht nah, was?“

Lassen Sie sich von meiner Reaktion nicht verunsichern, ich liefere die Erklärung nach. Die Antwort auf Schnitzlers Frage lautet nämlich: Ja. Auf jeden Fall.

Von den Highlands bis Tokio

Seit Hunderten von Jahren schon machen die Schotten Whisky, als Medizin zunächst und dann als Droge, den Regen zu ertragen. Seit 150 Jahren erst brennen sie allerdings ihren Whisky so, dass man ihn auch genießen kann. Denn ab 1860 war etwas passiert. Da hatte die aus Amerika eingeschleppte Reblaus Europas Weinbau so zerstört, dass es nicht nur keinen Wein, sondern auch keinen Cognac gab.

Whisky dagegen wird aus Gerste, aus Rohbier destilliert. Des Cognacs Krise war des Whiskys Chance. Die Kunst des „Master Blenders“ (des Herrn über die Fässer) bestand in jener Stunde darin, etwas ➤



Ein Trank, der den Spätherbst erträglich macht

halbwegs Cognac-Ähnliches zu destillieren und zu mischen aus dem, was aus all den Brennereien kam, die sich damals über das Land verteilten. Es gelang. Der Scotch verkaufte sich.

Nun hatten die Weinbrenner aus Cognac vielleicht zwischendurch nichts zu verkaufen, dafür hatten sie aber rechtlich durchgesetzt, dass ein Weinbrand von woanders als aus Cognac nicht „Cognac“ heißen darf. Das nahm man sogar im Versailler Vertrag auf. Die Schotten ihrerseits verpennten es, den Begriff „Whisky“ schützen zu lassen. Und so macht jetzt alle Welt Whisky, die Japaner schon seit mehr als 100 Jahren und inzwischen so erfolgreich, dass sie manchmal besser als die Schotten sind und Preise einheimsen. Aus Amerika kommen noch Bourbon und Rye dazu, der Markt ist also ziemlich gesättigt.

Wenn die Regale schon so voller Whisky sind, warum muss auch noch deutscher Whisky her? Antwort: weil wir es können, oder, wie es Schnitzler auf Rheinisch sagt: „Dat könne mer och!“ Und warum nicht? Wenn irgendwer Gerste zu brauen versteht, dann doch wir in Deutschland. Also sollten wir das Gebräu endlich auch brennen.

Worauf es ankommt

Whisky wird aus halbwüchsigem Bier gebrannt, einer Pubertätsstufe quasi, bei der das Gebräu noch nicht gehopft, geklärt und gelagert ist – also noch nicht das Zeugnis der allgemeinen Thekenreife hat. Destilliert man das juvenile Zeug, erhält man rohen Schnaps, lagert man den wiederum in Eiche, wird Whisky daraus.

Und das Ergebnis ist gar nicht übel. Meine Panik im vierten Stock der Düsseldorfer Altstadtbrauerei kam nicht etwa vom Geschmack des Destillats, sondern von seiner Stärke. Erst in Flaschen wird

Whisky nämlich durch Versatz mit destilliertem Wasser auf 40 Prozent Alkohol herabgesetzt. Im Fass dagegen ruht und reift er mit 60 Prozent plus – trinken Sie das mal pur!

Übrigens sagen die Schotten gar nicht, ihr Whisky sei allein der grünen Landschaft und der frischen Luft geschuldet. Im Oktober wurde in London David C. Stewart gewürdigt, der 53 Jahre bei der Destillerie The Balvenie war, mehr als 40 davon als Master Blender. Zu 70 Prozent – so hieß es im Laudatorenfilm zu Ehren des alten Herrn – prägte das Fass den Geschmack des Whiskys. Und da der Düsseldorfer Schnitzler seine Fässer auch nur dort einkaufen kann, wo der Schotte Stewart sie kauft, stehen seine Chancen nicht schlecht, irgendwann einmal sagen zu können, er habe doch nicht alles völlig falsch gemacht.

Perfektion ist nicht alles

Der *stern* hat sich durch einige deutsche Whiskys getrunken. Die fünf vorgestellten sind wirklich anständig. Noch nähern sie sich dem Geschmack der Schotten eher an, erreicht haben sie ihn noch nicht. Warum? Weil Whisky zu machen eben eine Sache der Erfahrung ist. Vielleicht aber auch, weil die deutschen Brenner nicht mit altmodischen, schwer kontrollierbaren Brennblasen arbeiten, sondern mit den technisch feineren Kolonnendestillationsanlagen, die sauberer brennen. Der Whisky aber lebt auch durch das Unperfekte, das Tradierte, nie ganz Verstandene und manchmal eher Unsaubere.

Weihnachten naht, viele haben alles. Eine Flasche deutschen Whisky haben die wenigsten. Man kann ihn einfach trinken. Aber wer sich jetzt Flaschen kauft und wegstellt, kann diese in 50 Jahren vielleicht als Kunst verkaufen. 25 Flaschen Stewarts „D.C.S Compendium“ – mit Balvenie-Jahrgängen von 1968 bis 2005 – kosten 27000 Pfund. Vielleicht kommen ja auch die Düsseldorfer mal groß raus. Wohl dem, der dann einen frühen Schnitzler im Schrank hat. ✘

Heimischer Whisky

Grüner Baum a freud,

3 Jahre, 35 Euro/0,5 l, www.brennerei-gb.de

Aureum Ziegler Single Malt Whisky,

5 Jahre, 49,50 Euro/0,7 l, www.weinquelle.com

Glen Els Gently Woodsmoked Endless

Summer, 69,90 Euro/0,7 l, www.weinquelle.com

Baas Single Malt Whisky (der von Schnitzler),

74,65 Euro/0,5 l, www.stickum.de

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky,

49,90 Euro/0,7 l, www.slyrs.com

BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt

„Ich mag Baden,
weil es hier mehr
Sterne in der Küche
als am Himmel gibt.“

Hier, wo die Sonne am häufigsten scheint, schlagen Feinschmeckerherzen höher.

Denn in Baden kommt für sie zusammen, was zusammengehört: eine exzellente Küche und exzellente Weine. Entdecken Sie Badens prämierte Weine auf www.badischerwein.de

