

Mate

Cocktails & More

Herzlich Willkommen bei der Whisk(e)y-Verkostung!

Stellen Sie sich die schottischen Highlands um 500 nach Christus vor. Eine schroff-schöne Landschaft – hügelige Heiden und torfige Anhöhen, reines Wasser fließt in Bächen, Felder mit goldgelber Gerste wiegen sich in der Sommerbrise. Eine Gruppe irischer Mönche kommt zu Besuch und bringt ein geheimes Verfahren mit. Vielleicht haben sie es selbst erfunden oder von ihren Reisen nach Indien oder Griechenland mitgebracht.
„Alles, was ihr hier seht,“ sagte einer der Mönche, „können wir in das Wasser des Lebens umwandeln.“

Was diese Mönche mit dem „Wasser des Lebens“ meinten, wie dieses hergestellt wird und in welchen Geschmacksrichtungen man dieses verkosten und genießen kann, damit beschäftigt sich diese Zusammenfassung des heutigen Seminars.

Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Spaß und Genuss beim Weiter(ver)kosten!

Ihr Mate **Kende**



[mate.cocktails.more](https://www.instagram.com/matecocktailsandmore)

www.facebook.com/cocktailsandmore

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.
Nach einer Weile braucht er einen Drink.
*Woody Allen (*1935),*

Geschichte, Historie, Mythos

Eine Überlieferung besagt, dass St. Patrick (Apostel und Schutzpatron Irlands) das Destillieren in Irland im 5. Jahrhundert nach Christus einführte und die Schotten dieses Geheimnis nach Kintyre mitbrachten als die dort um 500 nach Christus einwanderten.

Ob diese Überlieferung jedoch der Wahrheit entspricht darf bezweifelt werden, da bekannt ist das die Kunst des Destillierens von den Arabern zur Parfumerzeugung perfektioniert wurde und im frühen Mittelalter von den Mauren (islamisch-arabische Eroberer und Beherrscher Spaniens vom 8.-15. Jahrhundert) nach Mittel- und Nordeuropa gebracht wurde.

Schottlands beliebter Renaissance-König James IV (1488-1513) liebte feurige Spirituosen und so ist es wenig verwunderlich, dass die älteste urkundliche Erwähnung des Destillierens in Schottland auf das Jahr 1494 datiert. Bis zu dieser Zeit war das Destillieren eigentlich nur den Klöstern für medizinische Zwecke und einigen hohen Persönlichkeiten vorbehalten. Da jedoch diese Lords und Gentleman schon damals findige Geschäftsleute gewesen sein dürften, wurden bald im ganzen Land Destillieren eröffnet.

Es war ebenfalls im Jahr 1494 als dem Mönch John Cor die erste Erzeugung eines Whiskyähnlichen Getränks zugeschrieben wird. Die Aufzeichnungen sprechen von „uisge beatha“ (gälisch), was übersetzt „Wasser des Lebens“ bedeutet. Später kürzte man „uisge beatha“ dann auf „Usky“ und schließlich auf „Whisky“.

Durch zahlreiche Kriege und Hungersnöte in den letzten Jahrhunderten wurde das Destillieren immer wieder verboten, aber vor allem wurden Steuern eingehoben. So kam es, dass ab Beginn des 17. Jahrhunderts das Schwarzbrennen in Schottland nicht nur zum Überlebenskampf, sondern zum Volkssport mutierte. Es gab kaum einen Clan, der zu dieser Zeit nicht mehrere Schwarzbrennereien betrieb.

Nach dem 77-jährigen Whiskey-Krieg zwischen Schottland und England gelang es dem Herzog von Gordon, günstigere Steuern für schottischen Whiskey auszuhandeln. Die meisten Destillieren arbeiteten fortan legal.

Nicht zuletzt durch die Kolonialisierung der Überseegebiete war der Whiskey als Exportartikel sehr gefragt.

Die bis dorthin noch illegal arbeitenden Schwarzbrenner standen vor dem Problem des Schmuggelns. Da aufgrund Schottlands steiler Felsküsten das Schmuggeln sehr gefährlich und verlustträchtig war, beantragten nun auch diese Schwarzbrenner nach und nach die Lizenz.

Fast alle noch heute bekannten Destillieren basieren in ihrer Gründungszeit auf Schwarzbrennerei. Die großen Kriege des 20. Jahrhunderts konnten dem Siegeszug des Whiskeys nur kurz schaden und so wurde die Produktion nach jeder Krise immer wieder um ein Vielfaches gesteigert. Durch die zunehmende Globalisierung verschwanden jedoch immer mehr Destillieren und die verbliebenen wurden in große Gesellschaften zusammengefasst. (United Distillers, Highland Distillers,...)

Gärung, Destillation, Whiskeyverzeugung

Am Anfang jeder Spirituosenerzeugung [Spirituose = zum menschlichen Verbrauch bestimmte Flüssigkeit, die einen Mindestalkoholgehalt von 15 Vol.-% aufweist (Ausnahme Eierlikör 14 Vol.-%)] steht die Destillation. Darunter versteht man die Gewinnung hochprozentigen Alkohols aus einer schwach alkoholhaltigen Flüssigkeit (der Maische).

Gärung (Maische):

Ausgangsprodukt einer Gärung ist entweder:

Stärke (aus Getreide und/oder stärkehaltigen Pflanzen), die durch Wärme oder Enzyme in Zucker umgewandelt wird, oder

Zucker (aus Früchten und/oder aus sonstigen Pflanzen)

Durch die Hefegärung werden zB Traubenmost zu Wein, Obstsäfte zu Obstwein und Bierwürze zu Bier.

Will man hochprozentigen Alkohol haben, muss man dem Alkohol Wasser entziehen. Da Alkohol schon bei 78,3 °C zu verdampfen beginnt, Wasser aber erst bei 100 °C, muss man die Alkoholdämpfe auffangen und durch Kühlung wieder verflüssigen. Diesen Vorgang nennt man Destillieren.

Je öfter destilliert wird, desto hochprozentiger ist der Alkohol.

Reiner Alkohol hat 90 Vol.-% Alkoholgehalt, der Rest ist Wasser.

Absoluter Alkohol hat 100 Vol.-% Alkoholgehalt, wird aber nur im Labor erzeugt.

Als Ausgangsprodukt für die Whiskyherstellung dienen Gerste (zB beim Schottischen Malt Whisky) bzw. Mais (zB mindestens 51 % beim Bourbon Whisky).

Whiskeyherstellung am Beispiel Single Malt Whisky:

1.Mälzen:

Zuerst wird die Gerste angekeimt und gedarrt, damit sich die Stärke in jedem Getreidekorn in Zucker wandeln kann. Man benötigt hierfür dicke, reife Gerste mit wenig Stickstoffgehalt.

Die Gerste wird 2-3 Tage eingeweicht um dann auf einem Stein- oder Betonboden aufgeteilt und zum Keimen gebracht. Dieser Vorgang dauert ca. 1 Woche.

Jetzt ist die Gerste zum Darren bereit. Sie wird auf einem Metallboden aufgeteilt und von unten durch offenes Torfffeuer (Torf = lehmiger, erdiger Boden) befeuert. Wenn das Malz gedarrt ist wird es in Mühlen geschrotet und somit von Wurzelfasern und Malzkeimen befreit.

2.Maischen:

Das geschrotete Malz, Grist genannt, wird mit heißem Wasser (63-64 °C) vermischt und in einen großen, zylindrischen Kessel aus Gusseisen gefüllt. Hier wird die Maische ungefähr 20 Minuten umgerührt und die süße Flüssigkeit (Würze genannt) abgezogen. Dieser Vorgang wird dreimal mit Wasser von steigender Temperatur wiederholt.

3.Vergärung:

Die Würze wird in große Behälter gepumpt und es wird Hefe zugesetzt. Die Flüssigkeit wird dadurch zum Aufschäumen und Brodeln gebracht. Nach ungefähr 60 Stunden ist dieser Vorgang abgeschlossen. Die Maische hat nun einen Alkoholgehalt von 5-10 %.

4. Destillation:

Die Destillation findet in zwei mit langen „Schwanenhälsen“ versehenen kupfernen Brennblasen (Pot Stills) statt.

Die Maische wird in die größere der beiden Brennblasen gepumpt und zum Kochen gebracht. Die alkoholischen Dämpfe gelangen über den Schwanenhals zu einem Kühler. Die Dämpfe kondensieren und haben nun einen Rohalkoholgehalt von ca. 21 Vol.-%. Dieser fließt in die zweite Brennblase, das Herz der Destillation. Der gleiche Vorgang wird in der zweiten Brennblase wiederholt, jedoch vom Brennmeister genauestens kontrolliert. Die Destillation wird solange wiederholt, bis das Ergebnis rein und klar wird.

Vom Destillat werden Vorlauf (sehr hoher Alkoholgehalt, kaum Aromen) und Nachlauf (alkoholschwach; hoher Wasseranteil, Fuselöle) abgetrennt und der Mittellauf (mit einer Stärke von ca. 72-78 Vol.-%) wird weiterveredelt.

5. Reifung:

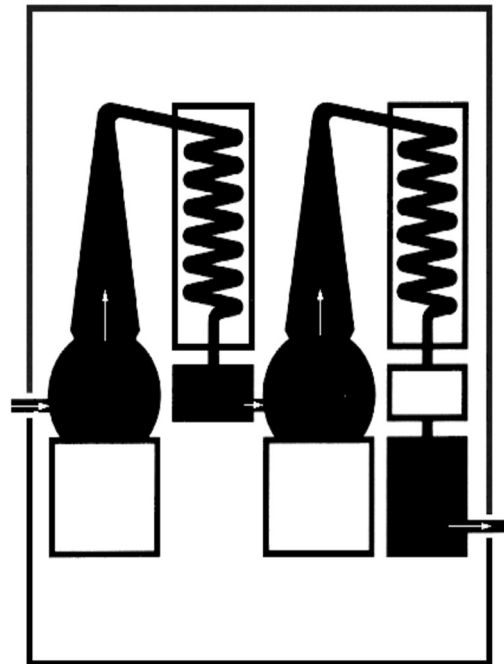
Das „junge“ Destillat (erst nach 3 Jahren Lagerung darf es Whisky genannt werden) gelangt in einen Zwischenlagertank und anschließend in ein großes Fass bzw. einen großen Tank im Abfülllager, in dem sein Alkoholgehalt durch Zugabe von Wasser auf etwa 63,5 Vol.-% gesenkt wird.

Nun wird der Whisky in Eichenfässer abgefüllt (gesetzlich vorgeschrieben) und lagert dort bis zu 30 Jahren (und zum Teil auch darüber hinaus). Während dieser Lagerzeit erhält der Whisky etwa 60-70 % seines Endgeschmacks, der auch vom Ort der Lagerung, der verwendeten Fässer (z.B. Ex-Bourbon, Sherry, etc) abhängig ist. Nicht zu vergessen ist der Anteil, den sich die Engel während dieser Lagerzeit nehmen – der sogenannte „Angel's Share“ (Inhalt des Fasses, der verdunstet).

Was ist Pot Still-Destillation?

Pot Stills sind große Kupferblasen, in denen Whiskey zweimal, von manchen Brennereien auch dreimal, destilliert wird. Der Alkohol wird aus der vergorenen Flüssigkeit verdunstet und danach wieder zur flüssigen Form kondensiert.

Beim ersten Destillationsgang wird die vergorene Flüssigkeit, die Wash, in die Wash Still gefüllt, die entweder durch ein Kohlefeuer direkt oder durch einen schlangenförmigen Wärmeaustauscher (mittels Dampf) beheizt wird. In dieser Phase enthält die Wash Hefe, Rohalkohol, einige unvergärbare Stoffe und die Nebenprodukte der Gärung. Beim Kochen verändert sich die Wash auf eine Art und Weise, die für den Geschmack und Charakter des Whiskys von entscheidender Bedeutung ist. Der Wash-Dampf zieht in den Helm der Blase und gelangt in die Kühlschlange (Worm), ein spiralförmiges Kupferrohr, das sich nach unten hin immer weiter verjüngt, während es von einem Kaltwasserstrom umspült wird. Die Dämpfe schlagen sich dabei an der Kühlschlangenwand nieder und das Kondensat wird als Low Wines zur neuerlichen Destillation aufgefangen. Die in der Wash Still zurückbleibende Flüssigkeit heißt Pot Ale oder Burnt Ale und wird gewöhnlich zu Tierfutter verarbeitet.



Die Low Wines werden nun ein zweites Mal destilliert. Die dazu verwendete Spirit Still ähnelt erscheinungs- und konstruktionsmäßig der Wash Still, ist jedoch kleiner, weil ja auch die zu destillierenden Flüssigkeitsmengen kleiner sind. Beim Destillieren in dieser Spirit Still erhält man drei Fraktionen - den Vorlauf, den Trinkalkohol und den Nachlauf. Vorlauf und Nachlauf fließen mit der nächsten Füllung von Low Wines erneut in den Destillationsprozess ein. Der in der Spirit Still verbleibende Rückstand (Spent Lees) ist wertlos.

Die Form und Höhe der Spirit Still sowie die Abwinkelung zur Kühlschlange (Lyne Arm) spielen eine wichtige Rolle und wirken sich auf den Charakter des Destillats aus.

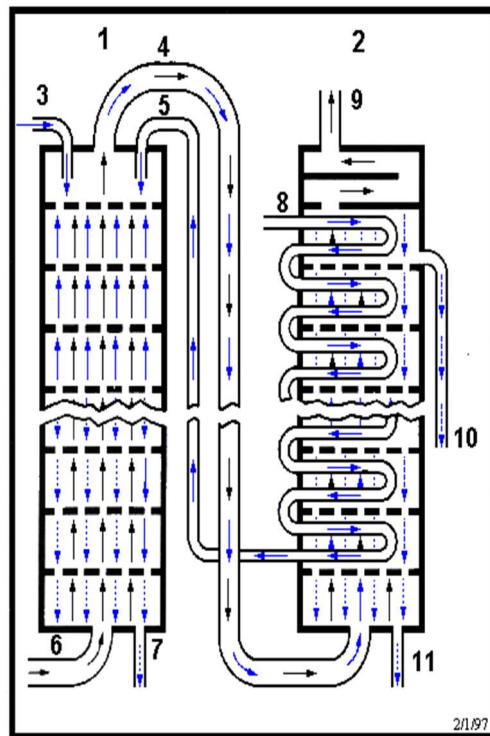
Die Pot Still hat sich in ihrer Form über die Jahrhunderte hinweg kaum verändert.

Was ist Patent Still-Destillation?

Im Gegensatz zu Malt Whisky wird Grain Whisky in einem kontinuierlichen Destillationsverfahren hergestellt. Die dabei eingesetzte Patent Still ist auch als Coffey Still bekannt - nach ihrem Erfinder Aeneas Coffey, der das Gerät 1831 entwickelte.

Einer Vorheizkolonne (Analyser) werden von unten Dampf und von oben heiße Wash zugeführt. Wenn sich beide Substanzen über einer Reihe perforierter Platten treffen, beginnt die Wash zu siedern, und es steigt ein Gemisch aus Alkoholdämpfen und unkondensiertem Dampf in den Destillieraufsatz auf. Die Wash-Rückstände tropfen ab und werden vom Sumpf der Vorheizkolonne abgeführt.

Unterdessen treten die heißen Dämpfe von unten in die Rektifizierkolonne ein. Während sie hier von einer Kammer zur anderen aufsteigen, setzen sie sich an der Außenseite einer langen (zu Kühlzwecken die Wash führenden) Rohrschlange ab. Erst oben in der Kolonne kondensiert der Alkohol und wird durch einen wassergekühlten Kondensator in den Alkoholbehälter abgeführt. Wenn dieser Destillationsprozess erst einmal begonnen hat, fließt das Destillat, bis der Prozess wieder abgebrochen wird.



Wegen der Rektifikation weist das Destillat gewöhnlich ein leichteres Aroma auf als bei den meisten Malt Whiskys. Diese Art von Whisky ist folglich milder.

1 a. Schottland – Single Malt Whisky

Nach dem britischen Steuergesetz darf nur in Schottland hergestellter Whisky als „Scotch“ bezeichnet werden. Er muss nach den geltenden Bestimmungen für Trinkbranntwein und nach einem bestimmten Verfahren hergestellt werden und mindestens drei Jahre gelagert werden. Die Lagerung erfolgt in Fässern aus Eiche. Selten sind diese neu, sondern vielmehr handelt es sich um Fässer die zuvor schon Bourbon, Portwein- oder Sherry beinhaltet hatten..

Bei Spitzenerzeugnissen kann die Lagerdauer bis zu dreißig Jahre betragen. Das auf dem Etikett angegebene Alter bezieht sich immer auf das jüngste Whiskydestillat, das zum Verschnitten verwendet wurde.

Schottischer Whisky hat ursprünglich als einziger Whisky den typischen Rauchgeschmack, der beim Darren des Gerstenmalzes über offenem Torffeuer entsteht (mittlerweile gibt es aber auch schon „peated Whiskys“ aus anderen Ländern). Ferner sind für die Güte des schottischen Whiskys die reine, würzige Luft und das weiche, klare Berg- und Moorwasser von größter Bedeutung.

Die Einteilung erfolgt nach Regionen:

Highland Malt:

Alle Malts, die nördlich der Trennlinie von Greenock im Westen und Dundee im Osten Schottlands hergestellt werden (zB. Dalmore, Balblair, Old Pulteney, AnCnoc)

Als eine „Untergruppe“ der Highland Malts bezeichnet man die *Speyside*-Whiskys. Die etwa 50 Brennereien sind im Umkreis des Flusses *Spey* angesiedelt. (z.B. Glenfiddich, Glenlivet, Macallan) Whisky aus dieser Region ist durch einen besonders ausgeprägten Torfgeschmack charakterisiert.

Lowland Malt:

Das ist ein Sammelbegriff für alle Produkte, die südlich der Trennlinie von Greenock im Westen und Dundee im Osten Schottlands als Mals Whisky hergestellt werden.

Der Lowland Malt hat einen leichteren, milderen Geschmack als der aus den Highlands. Er wird daher sehr gerne mit Grain Whisky zum *Blended Scotch Whisky* verschnitten.

Island Malt:

Häufig die kräftigeren Malts werden auf den Inseln Skye, Mull, Orkney, Jura und *Islay* hergestellt. Letztere, die Insel „*Islay*“ stellt selbst eine eigene Whiskyregion dar. Whisky von dieser Insel ist durch einen besonders ausgeprägten Torfgeschmack charakterisiert.



Campbeltown Malt:

Er stammt von der Halbinsel Kintyre mit zwei bekannten Whiskybrennereien, die weiche, milde Highland Malt Whiskies mit ganz leichtem Torfgeschmack herstellen.

Die Single Malt Whiskies werden - laut Gesetz - aus Gerste hergestellt, zweimal im Pot Still Verfahren destilliert und anschließend mindestens 3 Jahre in Holzfässern gelagert.

1 b. Schottland – Blended Scotch Whisky

Historisches:

Aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen für die Malt Whisky Herstellung, die keine Produktion im „großen“ Maße zuließen und der stetig steigenden Nachfrage nach Whisky ging man zu neuen Produktionsformen über.

Man begann den Malt Whisky mit dem neuartigen, im PATENT-STILL-Verfahren hergestellten Grainwhisky zu verschneiden.

Der verstärkten, durch Malts nicht mehr abdeckbaren Nachfrage an schottischem Whisky nachkommend, komponierte eine Brennerei in Edingurgh erstmals Whiskies zum heute weltbekannten BLENDED SCOTCH, der damals schon dem Geschmack der Leute entsprach.

Herstellung:

Das Geheimnis eines guten Blends hängt vom Können des Blendmasters ab, der die verwendeten Grundwhiskys im richtigen Verhältnis miteinander verschneidet um eine gleich bleibende Qualität zu garantieren.

Ein Blend enthält ca. 30 % an bis zu 50 verschiedenen Maltwhiskies sowie ca. 70 % an 4-8 verschiedenen Grains.

Die Altersangaben auf den Flaschen beziehen sich immer auf das jüngste Einzeldestillat.

Details zum Grain:

Grainwhisky ist nach der Destillation im Vergleich zum Malt beinahe geschmacksneutral. Ironiker bezeichnen ihn oftmals als „Wodka“. Trotzdem ist der Grain hauptverantwortlich für die Verträglichkeit vieler Blends. Grain nimmt dem Malt die Schwere und Rauchigkeit, derentwegen ihn Liebhaber erst schätzen und macht Blended Scotch zu einem leicht trinkbaren Getränk.

Grainwhisky wird aus verschiedenem, ungemälztem Getreide, hauptsächlich Mais, im Patent-Still-Verfahren hergestellt. Nach einer Mindestlagerzeit von 3 Jahren steht er zum Verschneiden bereit.

Zu den bekanntesten Marken zählen *Johnnie Walker*, *Black & White*, *Chivas Regal*, *J&B*, *Teachers Highland Cream* und *Ballantines*.



2. Irland – Irish Whiskey

Historisches:

Irland gilt als die Urheimat des Whiskeys. Von dort aus verbreitete sich die Kunst der Whiskey-Herstellung zuerst nach Schottland und weiter in die neue Welt. Die Vormachtstellung des Irish Whiskey kam erstmals ins Wanken, als der Ire Aeneas Coffey die kontinuierliche Destillation erfand. Ein Verfahren, dass bei irischen Whiskeyproduzenten auf taube Ohren stieß, fand beim Nachbarn in Schottland aber auf wesentlich mehr Offenheit. Dadurch war es den Schotten möglich, ihren schweren Malt mit Grain Whiskey zu verschneiden, was den Scotch billiger werden ließ und dem Geschmack des neuen Whiskey-Publikums eher entsprach. Neben Hungersnot, Auswanderungswellen kam der nächste Schlag für den Irish mit dem irischen Unabhängigkeitskampf gegen England und dem darauffolgenden Bürgerkrieg, der den Wegbruch des gesamten Commonwealth-Marktes bedeutete. Der letzte verbleibende Auslandsmarkt war Amerika, doch auch dieser brach vollends zusammen, als 1920 die Prohibition (= Verbot von Ein- und Ausfuhr, Kauf, Verkauf, Herstellung, Besitz und Ausschank alkoholischer Getränke) begann. Das darauf folgende große „Brennereisterben“ zog sich bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts.

Herstellung:

Irish Whiskey wird nach der POT-STILL- und der PATENT-STILL-Methode (häufig) dreimal destilliert. Das Besondere daran ist, dass die Brennmeister die einzigartige Möglichkeit haben, POT-STILL und PATENT-STILL in jeder beliebigen Kombination und Reihenfolge zu benutzen.

Die Maische setzt sich beim „Irish Pot Still Whiskey“ aus ungemälzter Gerste und gemälzter Gerste zusammen. Im Gegensatz zum Scotch wird die gemälzte Gerste nicht über offenem Feuer, sondern über heißer Luft getrocknet. Generell reift Irish Whiskey mind. 3 Jahre, meistens jedoch 5 bis 8 Jahre in ehemaligen Sherry-, Rum- oder Bourbon-Fässern. Nach der Lagerung erfolgt das „Vatting“ (Verschneiden) verschiedener Jahrgänge und Fasstypen, bevor der Whiskey auf Trinkstärke herabgesetzt und in Flaschen abgefüllt wird.

Zu den bekanntesten Marken zählen zum Beispiel *Jameson* (von Mönchen im 6. Jhdt. erfunden), *Bushmills*, *Paddy*, *Old Dublin*, *Tullamore Dew* (1829 destillierte der Farmer Michael Molloy diesen Whiskey), *The Irishman*, *Writer's Tears*

Sie möchten selbst einmal zum Masterblender werden, mit Finishings experimentieren und schmecken, wie sich zusätzliche (längere) Fassreifung auf den Charakter des Destillats auswirken würde?

Probieren Sie die Soak Staves Box – und erleben Sie 3 verschiedene Finishings.



www.soakstaves.com



3. USA – American und Bourbon Whiskey

Historisches:

Die Geschichte des amerikanischen Whiskeys beginnt mit den europäischen Einwanderern. Schon 1640 wurde erstmals von Roggenbrennereien berichtet (ein gewisser Herr Hendriksen wird hierbei erwähnt, der auf Anordnung der holländischen Kolonie in den USA Whiskey brannte), die ihren „Rye“ (mindestens 51 % Roggen) nach der POT-STILL Methode destillierten.

Erst 1783 gelang es Evan Williams erstmals aus Mais Whiskey zu destillieren. Aufgrund von hohen Steuern, die 1789 für Whiskey eingeführt wurden, zogen viele Brenner nach Kentucky in Bourbon Country, dem heutigen Hauptgebiet der Bourbon Herstellung (mindestens 51 % Mais), wo sie hervorragende Bedingungen für sich vorfanden: ein ideales Klima, viel Mais und ausreichend reines Wasser, das so genannte „Limestonewater“.

Ebenfalls 1789 entdeckte Elijah Craig, ein Pfarrer der Legende nach den typischen Bourbon-Geschmack, der durch die Lagerung in innen angekohlten Fässern aus amerikanischer Eiche entsteht.

Benannt wurde das Bourbon County nach dem französischen Herrschergeschlecht der „Bourbonen“, dem auch der Bourbon Whiskey seinen Namen verdankt.

Herstellung:

Die Bourbon-Maische muss mindestens 51 % Mais enthalten. Der Rest ist gemälzte Gerste (5-15 %), die die Gärung fördert und Roggen (5-15 %) der dem Whiskey Würze verleiht.

Wird der Roggen durch Weizen ersetzt, erhält man einen milderen Bourbon. (*Marker's Mark, Old Fitzgerald,...*)

In der Regel liegt der Maisanteil beim Bourbon bei 75 bis 78 %. Je höher dieser Anteil, umso süßer ist der Whiskey. Bourbon wird meistens in einer „Beer Still“ mehrfach destilliert (dieses Verfahren ist der Patent-Still Destillation sehr ähnlich). Der Alkoholgehalt darf dem Gesetz entsprechend nach der Destillation nicht mehr als 160 Proof (= 80 Vol.%) betragen.

Gelagert wird der „Straight Whiskey“ mindestens 2 Jahre in innen etwa 3 mm angekohlten („charred“) Holzfässern, wodurch der Bourbon sein typisches Vanille- und Karamellaroma erhält. Die immer wieder neuen Fässer aus amerikanischer Eiche dürfen für die Bourbonlagerung nur einmal benutzt werden. Straight Bourbons ohne Altersangabe lagern mind. 4 Jahre. (Beträgt die Lagerzeit weniger als 4 Jahre, muss sie auf dem Etikett angegeben werden.) Straight Whiskys dürfen darüber hinaus auch nicht mit Zuckerkulör nachgefärbt werden.

Die auf den Etiketten häufig zu findende Bezeichnung „Sour Mash“ bezieht sich auf eine, die Gärung einleitende Methode, bei der Rückstände einer vorherigen Destillation der Maische zugeführt werden.

Tennessee Whiskey

unterscheidet sich vom Bourbon durch ein spezielles Filterverfahren (ähnlich wie bei der Wodkaherstellung), dem „charcoal mellowing“ (zB *Jack Daniels*) oder „leaching“, das dem Whiskey sein spezielles Aroma und eine außergewöhnliche Milde verleiht.

Die Verkostung

Medizinischer Hintergrund:

Geruchssinn und Geschmackssinn - ein unverzichtbares Paar auf Gegenseitigkeit

Gerüche begleiten den Menschen, stärker noch als Geschmack, ein Leben lang. Gerüche vermitteln nicht nur Informationen, sie beeinflussen auch Gefühle. Angenehme und unangenehme Düfte und Geschmack warnen den Menschen, lösen Wohlbehagen aus oder vermitteln Genuss.

Der Duft von frisch gemahlenem Kaffee, von frischem Brot, Brötchen oder von Plätzchen zur Weihnachtszeit weckt in jedem Menschen Gefühle und Erinnerungen und lässt "einem das Wasser im Mund zusammenlaufen". Doch allein mit der Zunge schmecken Speisen und Getränke fade, und das Essen macht keinen Spaß, wenn man es nicht auch riechen kann. Geschmacks- und Geruchssinn müssen also zusammenwirken, damit ein harmonisches Ganzes dabei herauskommt.

Wie die Sinneszellen beim Riechen und Schmecken arbeiten:

Geruchs- und Geschmackssinn sind chemische Sinne: Es sind die unsichtbaren Moleküle der Ausgangsstoffe, die über Mund und Nase an die Riechschleimhaut gelangen. Salzig oder süß, sauer oder bitter - nur diese vier Geschmacksrichtungen erkennt die Zunge mit Hilfe ihrer Geschmacksknospen. Dort sind es spezielle Zellverbünde, so genannte Rezeptoren, die den wahrgenommenen Geschmack an das Gehirn weiterleiten.

Mit Hilfe der Nase hingegen kann man Tausende von Gerüchen unterscheiden. Die Riechzellen, sie heißen auch "olfaktorische Sinneszellen", werden über Gerüche aktiviert. Fast alle dieser Nervenzellen befinden sich in einem kleinen Bereich im Dach der Nasenhaupthöhle, im Riech-Epithel. Hier sitzen Millionen von Riechzellen.

Daher ist es enorm wichtig Whiskey vor dem Schmecken erst einmal nach dessen Duft zu beurteilen. Anschließend wird der Whiskey verkostet, wobei man ihn am besten über Zunge und Gaumen rollen lassen sollte.

Wichtige Kriterien für den Whiskey sind die Farbe, der Duft, das Mundgefühl, der Primärgeschmack, der Gesamtgeschmack und natürlich auch der Nachklang, dh. wie lange der Geschmack anhält.

Es hat keinen Sinn, Sorgen in Alkohol ertränken zu wollen,
denn Sorgen sind gute Schwimmer.

Robert Musil (1880-1942), österr. Erzähler, Dramatiker u. Essayist

**Genug vom Whiskey?
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen
bei einem Cocktail-Kurs oder Gin-Tasting!**

Quellenverzeichnis:

www.dcs.ed.ac.uk, www.unionjack-berlin.de, www.gesundheit.de, Handlexikon der Getränke 1 (Trauner Verlag 2001), Single Malt & Scotch Whisky (Black Dog & Leventhal Publishers, Inc. 1997), 1. Österreichische Barkeeperschule – 1060 Wien (Skript Profikurs 2002), Schuhmann's Whisk(e)y Lexikon (Gabanyi, Stefan 1998), Cocktailbar Easy – Linz (Skript Single-Malt-Tasting 2002), Schottland und seine Whiskys (Jackson, Michael 2001)