

DER DAVE BROOM

WHISKY
ATLAS

Widmung

Ich widme dieses Buch meiner Mutter Isobel Broom, die seine Fertigstellung leider nicht mehr erleben durfte, deren unablässige Unterstützung und Zuneigung mich aber dorthin brachten, wo ich jetzt bin. Ich hoffe, du wärest stolz auf mich.

Dank

Ich danke insbesondere Davin de Kergommeaux und Bernhard Schäfer, die mir beim Verfassen der Kapitel über Kanada und Mitteleuropa sehr geholfen haben.

Rechts: Schlummernder Whisky in den Gewölbehallen der Brennerei Deanston im schottischen Stirling.

Die Originalausgabe ist 2010 unter dem Titel »The World Atlas of Whisky« bei Mitchell Beazley, einem Imprint der Octopus Publishing Group Ltd., Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ erschienen, die überarbeitete Neuausgabe 2014.
www.octopusbooks.co.uk

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd. 2010, 2014
All rights reserved.
Text copyright © Dave Broom 2010, 2014

Copyright © 2012, 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Grillparzerstr. 12, 81675 München
HALLWAG ist ein Unternehmen der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, GANSKE VERLAGSGRUPPE.
www.hallwag.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Anne-Sophie Zähringer, Bernhard Kellner
Übersetzung: Reinhard Ferstl
Lektorat: Eva Meyer
Korrektur: Ulrike Wagner, Plan W
Satz: L42 Media Solutions, Berlin
Herstellung: Markus Plötz
Umschlaggestaltung: Martina Baldauf, herzblut02 GmbH
Umschlagfoto: iStock by Getty Images/Givaga
Autorenfoto: Will Robb
Druck und Bindung in China

1. Auflage 2016
ISBN 978-3-8338-5521-4

Liebe Leserin und lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein HALLWAG-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern. Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema? Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Wir sind für Sie da!

Montag–Donnerstag: 9.00–17.00 Uhr
Freitag: 9.00–16.00 Uhr

Tel.: 00800/72 37 33 33*
Fax: 00800/50 12 05 44*
(*gebührenfrei in D, A, CH)

E-Mail: leserservice@graefer-und-unzer.de

GRÄFE UND UNZER Verlag
Leserservice · Postfach 86 03 13 · 81630 München

GRÄFE
UND
UNZER

 **Hallwag**

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Inhalt

VORWORT	6	Mitte und Westen	164
EINFÜHRUNG	8	INSELN	170
ZUR BENUTZUNG DIESES BUCHS	10	Orkneyinseln	180
WAS IST WHISKY?	11	CAMPBELTOWN	184
Die Welt des Whiskys	12	SCOTCH BLENDS	190
Malt	14	IRLAND	194
Grain	16	JAPAN	210
Single Pot Still Irish Whiskey	17	USA	228
Kentucky- und Tennessee-Whiskey	18	KENTUCKY	232
Terroir	20	TENNESSEE	248
Geruch und Geschmack	22	CRAFT-BRENNEREIEN	256
Wie man verkostet	24	KANADA	268
Geschmacksstile	26	DER REST DER WELT	282
Single Malt Whisky: Flavour Map	28	EUROPA	286
SCHOTTLAND	30	Mitteleuropa	296
SPEYSIDE	34	Skandinavien	303
Südliche Speyside	36	SÜDAFRIKA	312
Ben Rinnes	44	SÜDAMERIKA	313
Dufftown	62	INDIEN UND DER FERNE OSTEN	314
Keith	70	AUSTRALIEN	318
Roths	76	GESCHMACKSSTILE IM ÜBERBLICK	324
Elgin	84	GLOSSAR	327
HIGHLANDS	98	BIBLIOGRAFIE / WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN / FESTIVALS	329
Southern Highlands	100	REGISTER	330
Central Highlands	106	BILDNACHWEIS	335
Eastern Highlands	114	DANK	336
Northern Highlands	124		
Western Highlands	136		
LOWLANDS	140		
ISLAY	150		
Südküste	152		
Ostküste	160		

ISLAY

Die See ist ruhig vor der Südküste Islays. Kaum gelingt es dem Kielwasser des Bootes, den trägen, bronzeroten Seetang gegen die Kette aus Kleininseln zu schieben, die das Ufer vor dem Drängen des Meeres bewahren. Robben beobachten uns mit großen Augen. Weißer Sand zieht unter dem Kiel vorbei, während sich schwarze Lettern auf einer weißen Wand ins Blickfeld schieben. Wir legen an. Man kann nach Islay fliegen, doch um das Eiland in seiner ganzen Schönheit zu erfassen, muss man mit dem Schiff übersetzen.

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen bei Sonnenuntergang an Islays Westküste auf dem Opera House Rock und sehen aufs Meer hinaus. Das Wasser brandet unter einem blauen bis türkisgrünen Himmel heran. Durch das Machair-Grasland streicht der Wind. Die Welt ist in weiches Licht getaucht. Alles glüht, als würde es von einem inneren Leuchten erhellt. Jenseits des Atlantiks liegt Kanada. Sie befinden sich am Ende der Welt.

Islay ist schon seit 10.000 Jahren besiedelt, seine moderne Geschichte aber setzt an der Küste ein – dort, wo heute die winzige Kapelle St. Ciaran (Kilchiaran) steht. Irlands Mönche erwählten sich einst die Inselödnis im Norden zum Rückzugsort.

Es wäre ideal gewesen, wenn jemand wie St. Ciaran die Kunst des Destillierens aus Irland mitgebracht hätte, doch verankerte sich das Brennen erst im 11. Jahrhundert in der abendländischen Gedankenwelt. Immerhin kann Islay für sich in Anspruch nehmen, geistige Geburtsstätte der Destillation in Schottland zu sein. Zu verdanken ist das der Familie MacBeatha alias Beaton. Die MacBeathas gehörten zum Gefolge von Aine O’Cathain, die auf die Insel kam, um sich mit Angus MacDonald zu vermählen. Im Jahr 1300 avancierten sie sogar zu Leibärzten der Lords of the Isles, der MacDonalds.

Bis zum 15. Jahrhundert hatte sich das Brennen von Whisky etabliert. Der hatte allerdings wenig mit seinem modernen Pendant zu tun. Man

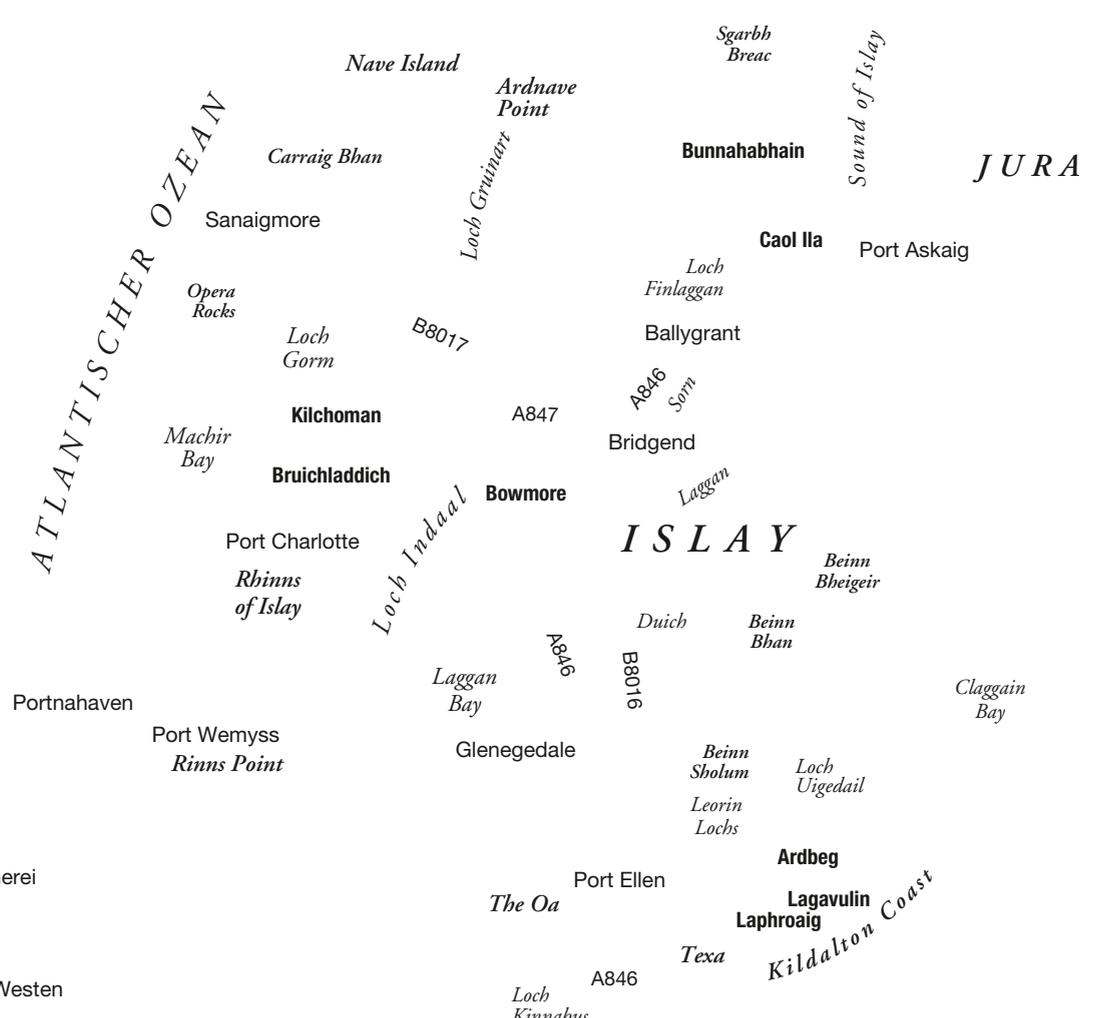
fertigte ihn aus den verschiedensten Getreidearten, süßte ihn mit Honig und würzte ihn mit Kräutern, doch war er wohl schon damals rauchig. Überhaupt kommt man um Torf auf Islay nicht herum. Er ist in der DNA der Malts fest verankert. Das Terroir macht sich auf dem Eiland nicht nur bemerkbar, es schreit seinen Anspruch förmlich hinaus.

Die Malts der Insel werden im Torfmoor geboren. Ihre Aromen sind das Ergebnis einer vieltausendjährigen Zersetzung. Zudem ist Islay-Torf anders als sein Pendant vom Festland – die Seetang-, Medizinal- und Bücklingsaromen in den Whiskys könnten durchaus von ihm stammen.

Wie es ist, als Außenstehender auf die Insel zu kommen, habe ich Mike Nicolson gefragt, Ex-Geschäftsführer von Lagavulin. »Die Beziehung zwischen Direktoren und der Gemeinschaft ist enger. Man denkt langfristiger, schließlich gehört man zu einer Gemeinde, die schon seit sehr langer Zeit hier ist. Das ruft einem aber auch ins Bewusstsein, dass das Leben kurz ist und man nur in die Fußstapfen derer tritt, die hier schon früher einen außergewöhnlichen Brand zuwege brachten.«

Oben: Islays Destillierien befinden sich alle an der Küste. Hier kam Rohmaterial an und ging Whisky hinaus in die Welt.

Unten: Die Ufer des seichten Meeresarms Loch Indaal sind wie geschaffen dafür, mit einem Glas Whisky in der Hand den Sonnenuntergang und Islays Zauber zu genießen.



- ISLAY**
- Malt-Brennerei
 - Südküste
 - Ostküste
 - Mitte und Westen
 - Mälzerei
 - Flughafen
 - Fährhafen

0 miles 10
 0 km 10

OSTKÜSTE

Von den Brennereien an der Ostküste Islays hat man einen weiten Blick. Er reicht von den hügeligen Gestaden der fast zum Greifen nahen Insel Jura auf der anderen Seite des Sound of Islay mit seinem schnellen Gezeitenstrom bis zu den weiter entfernten Ufern von Colonsay und Mull hoch droben

im Norden. Der abgeschiedene Standort der beiden Betriebe mag ein bisschen verwundern, sind sie doch die größten Whiskyproduzenten der gesamten Insel – gleichzeitig allerdings auch die vielleicht am wenigsten bekannten.

Springbank

CAMPBELTOWN • WWW.SPRINGBANKWHISKY.COM • GANZJÄHRIG MO-SA GEÖFFNET, ANMELDUNG ERFORDERLICH

Die in einer engen Gasse hinter einer Kirche versteckten Gebäude von Springbank sind seit 1828 im Besitz ein und derselben Familie – Rekord in der Scotch-Industrie. Autarkie ist hier das Schlagwort: Vor Ort wird gemälzt, destilliert, ausgebaut und abgefüllt. Damit ist Springbank die einzige schottische Brennerei, in der alles unter einem Dach geschieht. Diese vollkommene Unabhängigkeit ist allerdings relativ neu. Wie andere Betriebe mit Vertragspartnern wurde das Haus von der Krise der 1980er-Jahre getroffen und reagierte darauf mit einer Rückkehr zu den wesentlichen Dingen. Springbank wollte sein Schicksal selbst in die Hand nehmen und nicht mehr von den Großen abhängig sein.

Dieses Gleichgewicht zwischen der Wahrung alter Werte und Zukunftsorientierung fasziniert am meisten. Man braucht sich nur anzusehen, was im Inneren der Gärbehälter abläuft. »Wir versuchen immer, mit unseren Brennverfahren so weit in der Zeit zurückzugehen, wie es uns aufgrund alter Aufzeichnungen nur möglich ist«, erläutert Produktionsleiter Frank McHardy.

Das heißt, man arbeitet mit niedriger Stammwürze (knapp 12,5 Grad Plato), langer Gärung (100 Stunden) und einer dünnen Maische (zwischen 4,5 und 5 Prozent – der Standard liegt bei 8 bis 9 Prozent). »Die ausgedehnte Gärung in Lärche fördert die Entstehung von Fruchtnoten, die geringe Stammwürze die Bildung von Estern.«

Insgesamt drei Brennblasen arbeiten in Springbank, eine direkt befeuerte Wash Still und zwei Low Wines Stills, von denen eine in ein Worm Tub führt. Sie bringen drei unterschiedliche New Makes hervor. Der eigentliche Springbank wird 2,5-fach destilliert; die Wash Still liefert also den Rohbrand und die Low Wines Still den Nachlauf, während sich das Endergebnis aus der zweiten Low Wines Still zu 20 Prozent aus Rohbrand und 80 Prozent aus Nachlauf zusammensetzt. Dabei entsteht ein großer New Make, der zu den komplexesten seiner Art im Scotch-Universum gehört, sich lange ausbauen lässt und den Eindruck vermittelt, als seien alle schottischen Stile zu einem einzigen verschmolzen.

Springbank ist ein Wahrer traditioneller Whiskywerte geblieben – und gleichzeitig zum Vorbild für viele Neugründungen geworden.

»Diese Herstellungsmethode gibt es, so weit unsere Unterlagen zurückreichen«, macht McHardy klar. »Wir wissen ziemlich sicher, dass Springbank in Campbeltown als einzige Brennerei mit diesem Verfahren gearbeitet hat.« Vielleicht hat sie deshalb überlebt.

Von den beiden anderen Stilen orientiert sich der duftige, apfelfruchtige, ungetorfte, dreifach destillierte Hazelburn an den Lowlands oder an Nordirland, wo McHardy 13 Jahre lang als Geschäftsführer von Bushmills gearbeitet hat. Der stark getorfte Long Row wiederum ist zweifach destilliert, aber vielleicht dem ursprünglichen Campbeltown-Entwurf näher. Dem in seiner Jugend kraftvollen Brand fehlt die gummiartige Unreife, die junge getorfte Whiskys mitunter verdirbt. Auch er kann

später komplexer werden (siehe Seite 188). Alle drei Vertreter verweigern sich trotziger Linearität. Der Geschmack schlägt Haken und läuft der Norm zuwider. Gleichzeitig sollte man Springbank nicht als Museum der Brennkunst missverstehen. Der Glaube an alte Me-

thoden, aber auch die straffe Holzpolitik und die Autarkie haben das Haus zum Vorbild für neuere Brennereien gemacht.

Springbank ist nicht nur Vergangenheit, sondern auch Zukunft. Überlebt hat das Haus nur, weil es seiner Zeit immer voraus war.

Springbank ist die einzige Brennerei, die alles unter einem Dach mälzt, destilliert, ausbaut und abfüllt.

SPRINGBANK – Verkostungsnotizen

NEW MAKE

Nase Riesig, üppig und komplex. Gebackene, weiche Frucht, etwas Vanille, ein Hauch von Frisiercreme und eine sehr leichte Getreidenote. Süß, reich und schwer. Mit Wasser Rauch und etwas Hefe.

Geschmack Schwer, ölig. Sehr körperreich, kräftige Rauchnote, leicht salziges Prickeln. Erdig und reif.

Abgang Erdig, voll.

10 JAHRE 46%

Farbe Hellgolden.

Nase Leichte Eichenschnipselnote. Rauch, reife Früchte, Extra-Vergine-Olivenöl und aromatisches Holz. Reich und gekohlt. Toastig, mit schwachem Zitrusenschlag.

Geschmack Süßer Auftakt, dann schlägt eine Andeutung von schwarzen Oliven durch, bevor sich salziger Rauch auftürmt. Nach wie vor straff.

Abgang Rauch. Lang.

Gesamteindruck Hat sich seit dem New Make langsam und sanft entwickelt. Wie junger weißer Burgunder oder Riesling. Sehr süffig, hat aber noch enorm viel in petto.

Stil Rauchig und torfig

Ähnlich Ardmore Traditional Cask, Coao Ila 12 Jahre, Talisker 10 Jahre

15 JAHRE 46%

Nase Rauch und Salzlake. Der Geruch von Strand nach einem Sturm. Schwarze Oliven, eine leicht grasige Nuance, dann geröstete Mandeln, Melone, saure Pflaumen und ein stetiger Zuwachs an öliger Tiefe.

Geschmack Ausgewogen und reichhaltig. Die höhere Alkoholstärke verleiht dem Rauch mehr Wirkung. Reich fruchtig, ölig und tief, mit Zitrusenschlag.

Abgang Lang, mild geräuchert.

Gesamteindruck Ausgewogen, komplex, vielschichtig.

Stil Rauchig und torfig

Ähnlich Talisker 18 Jahre

MITTELEUROPA

Die Erzeugung von Whisky erfordert mehr als die Auswahl eines Getreides und seine Destillation. Wer erfolgreich brennen will, muss ganz bewusst einige Weichen stellen. Verschiedene Einflüsse, Erfahrungen, Wünsche und – nicht minder wichtig – Dinge, die man bewusst vermeiden will, spielen dabei eine Rolle. Der Whiskymacher ist nie ein Nachahmer. Aber er kann sich Inspiration holen und inspiriert sein.

Wie ein Land an Whisky herangeht, wird immer von seiner Alkoholgeschichte geprägt sein. Das zeigt sich vielleicht am deutlichsten in den Whiskys, die derzeit in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Liechtenstein und Italien entstehen. Was einst als interessante Kuriosität abgetan wurde, hat sich inzwischen zu 150 Brennereien ausgewachsen.

Wo aber liegen die Ursprünge dieser Whiskys? Ganz deutlich kommt der Einfluss der Obstbrennerei zum Tragen. Viele Destillieranlagen sind Familienbetriebe und können auf mehrere Generationen Erfahrung auf ihrem Gebiet zurückgreifen. Die verwendeten Brennblasen, die mit Bains-Marie sanft erhitzt werden, damit die dicke Obstmaische nicht verbrennt, und manchmal mit Rektifizierplatten im Hals ausgestattet sind, bringen einen leichten, klaren Brand hervor.

Dieser Ansatz kann auch als Ausgangspunkt für eine Stilphilosophie dienen. Das Rohmaterial ist nicht nur ein Getreide, das so und so viel Alkohol pro Liter liefert, sondern eine Frucht. Ziel der Destillation ist es, das Wesen dieser Frucht einzufangen. Damit steht dem Brenner ein breites Spektrum an Ausgangsstoffen zur Verfügung – neben Gerste unter anderem Weizen, Emmer, Roggen, Hafer, Mais und Dinkel.

Ebenfalls eine Rolle spielt, vor allem bei deutschen Whiskys, die Braukultur. Brauer sind vertraut mit Darmmethoden und kennen die

Bedeutung der Hefe und die Wirkung temperaturgeregelter Gärung. Aus dem Weinbau steht ihnen ein Arsenal an hochwertigen Fässern mit den Geschmacksnuancen autochthoner Rebsorten zur Verfügung. Geräuchert wird vorwiegend über Holz statt Torf. Das sind völlig andere Bedingungen, weshalb es auch nicht verwundert, dass die Whiskys anders ausfallen als in den klassischen Erzeugerländern.

Sind die mitteleuropäischen Brenner also offener für neue Ideen? »Natürlich«, sagt der Südtiroler Jonas Ebensperger. »Selbst wenn man wie etwa in Japan nach Schottland blickt, passt man sich an die Bedingungen vor Ort an und macht etwas Eigenes.«

Personenbezogene Vielfalt ist auch Jasmin Haider in Österreich wichtig. »Als wir 1995 anfangen, hätten wir nie gedacht, dass sich in zwei Jahrzehnten eine so lebendige Whiskyszene entwickeln würde. Vielfalt ist das Schlüsselwort. Wichtig ist, den eigenen Weg zu gehen. Whiskys sind so unterschiedlich wie der Geschmack der Menschen.«

Auch Geduld ist nötig, bei Kunden wie bei Brennern. Stile kristallisieren sich erst langsam heraus, vor allem nationale Stile. Wir stehen zwar noch ganz am Anfang der Reise, aber sie ist schon jetzt aufregend.

Roggen- und Gerstenfelder im deutschen Saarland.

Deutschland

SCHRAML • ERBENDORF • WWW.BRENNEREI-SCHRAML.DE • BESICHTIGUNG NACH VEREINBARUNG / BLAUE MAUS • EGGOLSHEIM • WWW.FLEISCHMANN-WHISKY.DE • GANZJÄHRIG GEÖFFNET / SLYRS • SCHLIERSEE • WWW.SLYRS.DE • GANZJÄHRIG GEÖFFNET MO-SO / FINCH • NELLINGEN • WWW.FINCH-WHISKY.DE / LIEBL • BAD KÖTZTING • WWW.BRENNEREILIEBL.DE • GANZJÄHRIG GEÖFFNET, NÄHERES SIEHE WEBSEITE / TELSER • TRIESEN, FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN • WWW.BRENNEREITELSER.COM

Deutschlands Whiskygeschichte ist gar nicht so jung, wie man meint. Die Familie Schraml etwa erzeugt im bayerischen Erbendorf schon seit 1818 Getreidebrände und veredelt sie in Eiche. Ihr erstes Destillat wurde damals aus einer Mischung mehrerer Getreidesorten erzeugt und war ein ausgebauter brauner Korn. »Möglicherweise entstand er aus einer Notsituation heraus«, meint Gregor Schraml, Brenner in sechster Generation. »Damals war Getreide wie Weizen nicht immer verfügbar. Das Destillat lagerte man, um Lücken in der Versorgung zu überbrücken. Es kann durchaus sein, dass man mit der katalysatorischen Wirkung der Holzfässer gar nicht rechnete.«

Versuche seines Vaters Alois, in den 1950er-Jahren den braunen Korn als Steinwald-Whisky zu vermarkten, scheiterten, »... vermutlich wegen der regio-

nalenen Ausrichtung und weil sich kaum jemand für deutschen Whisky interessierte«. Aber man brannte ihn weiter und verkaufte ihn eben als »Bauernschnaps«. Als Gregor 2004 in die Firma einstieg, wagte er sich erneut an das Projekt Whisky und brachte den Stonewood 1818 Bavarian Single Grain Whisky heraus, den er – als Verweis auf die Vergangenheit – zehn Jahre in alten Weinbrandfässern aus Limousin-Eiche ausbaute. Seither hat er sein Sortiment um den von Weizenbier inspirierten, mit Weizenbierhefe vergorenen WOAZ – 60 Prozent gemälzter Weizen, 40 Prozent Gerstenmalz – sowie einen drei Jahre in Weißeiche ausgebauten »Straight« Single Malt namens Stonewood Dra erweitert.

Angesichts der rund 600 Brauereien in Bayern herrscht keinerlei Mangel an Brauwissen. Als ein Zollbeamter Robert Fleischmann vorschlug, dass er doch einmal versuchen sollte, die Biermaische zu destillieren, erschien das völlig logisch. Seit 1983 gibt es Fleischmanns Blaue Maus nun schon. Sie bereitet eine Reihe unterschiedlicher Malts in Original-Patent-Stills und hat seit 2013 auch eine neue Pot Still.

Die Familie Stetter produziert in ihrer Destillerie Lantenhammer seit 1928 Brände. Als Florian Stetter das Unternehmen 1995 übernahm, fuhr er erst einmal nach Schottland. Anja Summers, Marketingleiterin der Brennerei, weiß auch den Grund: »Er entdeckte viele Gemeinsamkeiten zwischen Schottland und Bayern – die Landschaft, den Dialekt,

die Unabhängigkeit. Daraufhin wettete er mit seinen Freunden, dass es ihm gelingen würde, zu Hause guten Whisky zu brennen.«

Heute füllt Stetter jedes Jahr 20.000 Flaschen bayerischen Whisky ab. »Alles am Slyrs ist bayerisch«, fügt Summers hinzu.

Die Holstein-Brennblase in der Brennerei Blaue Maus.

»Die Gerste, die über Buchenholz geräuchert wird, ebenso wie unser Wasser, das aus Bergquellen stammt.« Die temperaturgeregelte lange Gärung verrät wieder den Rückgriff auf Brautraditionen.

Bauer Hans-Gerhard Fink stieg mit seiner Brennerei Finch im schwäbischen Nellingen in etwa zur selben Zeit ins Brenngeschäft ein wie Stetter mit Slyrs. »Als Getreidebauer fasziniert mich besonders die Reifung des Getreidedestillats«, erklärt er. Da er sein eigenes Getreide – Gerstenmalz, Weizen, Dinkel, Mais und die alte Weizenart Emmer – einsetzt, hat er »volle Kontrolle über die gesamte Produktionskette«. Sein Finch Classic aus Weizen reift in Rotweinfässern. Die Distillers Edition ist ein sechsjähriger Whisky aus Weizen mit einem Aufenthalt in Chardonnayfässern, während der Dinkel Port aus Dinkel gemacht wird.

In Bad Kötzting nahe der tschechischen Grenze erweiterte Gerhard Liebl junior die Familienbrennerei im Jahr 2006 um eine neue Destillerie. Sein Single Malt namens Collimór entsteht aus bayerischem Gerstenmalz unter Einsatz von Obstbrennblasen. »Diese Ausrüstung ist eines unserer Alleinstellungsmerkmale«, erläutert Liebl. »Wir visieren damit einen sehr reinen Brand an.«

LIECHTENSTEIN

Seine Liebe zu Schottland veranlasste den Liechtensteiner Marcel Telser, von Obst- auf Whiskybrenner umzusatteln. Acht Jahre lang allerdings musste er warten, bis er im 1888 gegründeten Betrieb der Familie Whisky zu destillieren beginnen konnte, denn die Erzeugung von Getreidebränden war in Liechtenstein bis 1999 verboten.

2006 nahm er die Produktion auf. So sehr er aber auf Schottland fixiert ist, sein Whisky ist fest in seiner Heimat verwurzelt. »Wirtschaftlich wäre es leichter, die Kopie eines schottischen Whiskys herauszubringen, aber Whisky ist nun einmal Teil der Region«, so Telser. Das bedeutet, dass er drei Gerstenmalzsorten verwendet, die er separat in holzbefeuerten Obstbrennblasen destilliert und vor dem Ausbau verschneidet. Sein Ziel ist ein sauberes Destillat. »Wenn ich zwei Gläser Whisky trinke, will ich kein Kopfweh bekommen«, lacht er. »Also gehe ich auf Nummer sicher und brenne gesunden Whisky!«

Beim Ausbau setzt er einheimische Pinot-noir-Fässer und Schweizer Eiche ein. »Das Terroir gibt der Eiche besondere Geschmacksnuancen mit«, begeistert er sich. »Sie bekommt eine fein mineralische, fast salzige Eigenschaft.« Mit rund 160 Quadratkilometer Fläche dürfte Liechtenstein die kleinste Whiskynation der Welt sein. Angesichts der engagierten Brennerei mit einem Jahresausstoß von 100.000 Litern aber sind seine Ambitionen riesig.

DER DAVE BROOM
WHISKY
ATLAS

»Wissen, Unbestechlichkeit und Leidenschaft - mit diesen Worten ist Dave Broom am besten beschrieben. Sein hoher Anspruch kommt in jeder Zeile zum Tragen.«

JOHN HANSELL, WHISKY ADVOCATE MAGAZINE

»Das beste Whiskybuch aller Zeiten.«

FORBES

»Dave Brooms Whiskyatlas ist ein unverzichtbarer Guide. Ein Must-have.«

THE WHISKY EXCHANGE

»Das perfekte Nachschlagewerk für den Whiskyfreund. Gehört in jedes Bücherregal.«

WHISKY MAGAZINE