Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

Whisky made in Germany

Wer an das hochprozentige Getränk denkt, verbindet es nicht automatisch mit Deutschland. Dabei gibt es hier mehr Brennereien als in Schottland. Eine davon ist ein Familienbetrieb im Ruhrgebiet.

Wer an Whisky denkt, stellt sich vielleicht eine ***raue*** Steilküste in Schottland, Irland oder den USA vor. Die Meeres***brandung*** schlägt gegen die ***Klippen***. Inmitten dieser ***unwirtlichen*** Landschaft stehen echte, traditionsbewusste Männer, die dem kühlen und ***unbehaglichen*** Wetter ***trotzen***. In der Hand halten sie ein Glas des ***hochprozentigen*** Getränks, das ihnen ***in der Kehle brennt***. Soweit das Whisky-***Klischee*** aus der Werbung – wobei es sowohl auf den Whisky mit und ohne „e" vor dem „y" zutrifft.

Denn die Schreibweise hängt davon ab, woher das Getränk stammt. So verzichten schottische oder kanadische Whisky-Hersteller grundsätzlich auf den Vokal. Bei irischen oder US-amerikanischen Whiskeys ist er hingegen Pflicht. Je nach Herkunftsland unterscheiden sich aber auch die verwendeten Rohstoffe und die Art der Herstellung. Ein genauer Blick auf die Flasche verrät uns also schon viel darüber, wo und wie sie ***abgefüllt*** worden ist. Zumindest wenn es um typische Whisk(e)y-Nationen geht.

Die ***Spirituose*** aus ***Gerstenmalz*** wird nämlich längst auch in Deutschland hergestellt. Mit landesweit rund 200 Whisky-***Brennereien*** übertreffen die Deutschen sogar die Schotten – zumindest was die Anzahl der Produktionsstätten angeht. Denn einen wesentlichen Unterschied gibt es dann doch, sagt Michael Habbel, Inhaber der Brennerei Heinrich Habbel:

„Die kleinste Brennerei in Schottland **macht** so um die 250.000 Liter, und da sind wir mit 30.000 Liter reinen Alkohol wohl gerechnet ‚**mini mini**'. 1977 hab ich meinen ersten Whisky gebrannt auf der ganz normalen **Kornbrenn**anlage und gehöre damit zu den **Pionieren** sozusagen."

Mengenmäßig fließt im Heimatland des Whiskys also weitaus mehr ‚Wasser des Lebens' – so die poetische Umschreibung von Liebhabern des Getränks. Im Vergleich dazu ist der ***Ausstoß*** des 1878 gegründeten Familienbetriebs in Sprockhövel im Ruhrgebiet vergleichsweise ‚**mini mini**', sehr gering. Dabei gehört Michael Habbel zu den **Pionieren** seines Berufs in Deutschland. Er war einer der ersten, der dort Whisky herstellte – und zwar mit einem gewöhnlichen Apparat, mit dem man **Korn**, ein klares,

hochprozentiges Getränk auf Grundlage von Getreide, herstellen kann. Und als er Ende der 1970er-Jahre anfing, Whisky zu brennen, war das in Deutschland eigentlich noch nicht erlaubt. Er durfte nur Korn mit höchstens 15 Prozent Malzanteil brennen, nicht aber sogenannte Single-Malt-Whiskys, die nur aus Gerstenmalz bestehen. Das änderte sich erst, als die Europäische Union 2008 ein neues Spirituosenrecht einführte – aus einem bestimmten Grund, erklärt Michael Habbel:

„Dass die EU gesagt hat, wir müssen den Markt harmonisieren. Was man in Schottland machen darf oder in England, darf man auch in Italien machen, in Deutschland oder in Frankreich und wo auch immer."

Wer Whisky – mit oder ohne „e" – herstellt, braucht viel Geduld. Mehrere Schritte sind notwendig: Am Anfang steht immer das Getreide, zum Beispiel Gerste, das gemälzt wird. Das bedeutet, dass man Feuchtigkeit zu dem Getreide gibt bis es ***keimt***, und es dann trocknet. Anschließend muss man es schroten, also in kleine Teile mahlen. Dann wird das Ganze beim ***Maischen*** mit heißem Wasser vermischt, sodass Zucker entsteht. Mit Hilfe von ***Hefe*** kann das Gemisch nun ***gären***. Durch das ***Destillieren*** entzieht man der Maische Flüssigkeit und erhöht den Alkoholgehalt. Schließlich muss der so gewonnene Korn nur noch ***lagern***. Whisky ist eigentlich nichts anderes als Korn, nur dass er für mindestens drei Jahre in einem Fass gelagert hat.

Die Brennerei Habbel hat eigens für die Whisky-Produktion ein eigenes Gebäude gebaut. In einer großen ***Kupfer***anlage wird dort aus Gerstenmaische der Alkohol destilliert. In der Luft liegt ein intensiver, ***beißender*** Geruch:

„Es riecht hier nach **getorfter** Gerste. Es gibt also praktisch einen getorften Whisky. Das schmeckt so richtig rauchig, getorft."

Eine Besonderheit bei der Herstellung ist das **Torfen** der Gerste. Das Getreide wird erst nass gemacht und trocknet dann über einem Feuer, in dem Torf verbrannt wird, ein natürlicher Brennstoff, den man etwa in ***Mooren*** findet. So erhält das Getränk eine nach Rauch schmeckende ***Note***. Doch jeder Whisky schmeckt anders. Der Geschmack entsteht dadurch, dass das Destillat über mehrere Jahre in Holzfässern lagert, so Michael Habbel:

„Das Wichtigste ist eigentlich das Fass. Bei der Destillation macht man ein Drittel der Qualität und **zwei Drittel macht** man mit dem Fass. Das heißt, gebrauchte Bourbonfässer aus amerikanischer Weißeiche, Sherry-Fässer aus Spanien. Auch Portwein-Fässer. Man kann Chardonnay-Fässer nehmen, Rotwein-Fässer. Unser

Gewürz sind die Fässer und die Zeit, die wir uns lassen, das zu reifen."

Dieser Reifeprozess in bereits gebrauchten Fässern unterschiedlichster Art und Herkunft entscheidet über die Qualität des Whiskys, **macht zwei Drittel** aus. Je nachdem, ob dort vorher ***Bourbon***, ***Sherry***, ***Portwein***, ***Chardonnay*** oder Rotwein gelagert wurde: der Whisky nimmt den Geschmack an – wie eine Speise durch Gewürze ihren Geschmack erhält. Der Whisky der Brennerei Heinrich Habbel wurde bereits vielfach ausgezeichnet. Allein von dessen Verkauf existieren kann der Familienbetrieb allerdings nicht. Daher gehören auch Kräuter-***Liköre***, ***Gin*** und ***Obstbrände*** zum Sortiment. Und da Michael Habbel als erster in seiner Familie Whisky herstellt, kann er keine ‚**alten Sachen**' teuer verkaufen, also Whisky, der über Jahrzehnte reifen konnte. ***Die Früchte der Arbeit*** wird also wohl erst seine Tochter irgendwann ***ernten***. Für ihren Vater ist das kein Problem, im Gegenteil:

„Ich seh' das so wie ein Waldbauer. Der Baum, der heute gefällt wird, den hat mein Großvater oder mein Vater gepflanzt. Und so ähnlich ist das beim Whisky. Das ist auch 'ne Generationengeschichte. Also mein Vater hat keinen Whisky hergestellt. Deswegen kann ich da nicht auf **alte Sachen** zurückgreifen. Aber letztendlich ist es so, dass meine Tochter irgendwann mal von den Fässern, die wir jetzt produzieren, den größeren Vorteil hat. Und mir macht es einfach nur Spaß."

Autorin/Autor: Insa Wrede, Philipp Reichert
Redaktion: Beatrice Warken

Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

Glossar

rau – so, dass etwas kalt und windig ist

Brandung, en (f.) – die Wellen des Meeres, die auf die Küste/den Strand treffen

Klippe, -n (f.) – ein großer Felsen, auf dessen einer Seite es steil und tief heruntergeht

unwirtlich – nicht sehr einladend; so, dass man sich nicht gern an einem Ort aufhält

unbehaglich – so, dass man sich an einem Ort nicht wohl fühlt

jemandem/etwas trotzen – sich jemandem/etwas widersetzen

hochprozentig – so, dass etwas sehr viel Alkohol enthält

etwas brennt jemandem in der Kehle – hier umgangssprachlich für: etwas im Hals spüren (meist ein Getränk mit hohem Alkoholgehalt

Klischee, -s (n.) – die Vorstellung, was typisch für jemanden/etwas ist

etwas in etwas ab|füllen – etwas in etwas reintun (z. B. eine Flüssigkeit)

Spirituose, -n (f.) – ein Getränk mit einem Alkoholanteil von mindestens 15 Prozent in der Gesamtmenge

Gerste, - (f.) – eine Getreideart mit kurzem Halm, eckigen Körnern und langen Borsten

Malz (n., nur Singular) – ein Produkt aus Getreide (meist Gerste, aber auch Weizen oder Roggen); ein Hauptbestandteil von Bier

Brennerei, -en (f.) – ein Ort, an dem Getränke mit hohem Alkoholgehalt herstellt werden (Verb: brennen)

Ausstoß (m., meist nur Singular) – hier: das, was in einer Fabrik in einem bestimmten Zeitraum produziert wird

keimen – aus einem Getreidekorn zu wachsen anfangen

Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

Maische (f., nur Singular) – ein Gemisch aus Flüssigkeit und zuckerhaltigem Stoff, das bei der Herstellung von alkoholischen Getränken entsteht (Verb: maischen)

Hefe, -n (f.) – eine bestimmte Pilzart, die z. B. zum Backen und bei der Bierherstellung verwendet wird

gären – nach längerer Lagerung alkoholisch oder säurehaltig werden

etwas destillieren – etwas verdampfen und dann wieder flüssig machen, um Alkohol zu gewinnen (Substantiv: das Destillat)

etwas lagern – etwas für längere Zeit aufbewahren, bis man es verkauft

Kupfer, - (n.) – ein weiches, rotes Metall

beißend – hier: so, dass etwas die Nase reizt

Moor, -e – ein Gebiet mit einem sehr nassen, weichen, sauerstoffarmem Boden, auf dem nur bestimmte niedrige Pflanzen wachsen

Note (f., nur Singular) – hier: Eigenschaft

Bourbon (m., nur Singular) – ein US-amerikanischer Whiskey mit einem nicht sehr intensiven Geschmack

Sherry, -s (m.) – ein süßlicher Weißwein, dem noch anderer Alkohol zugefügt wurde

Portwein, -e (m.) – ein süßer portugiesischer Wein

Chardonnay (m., nur Singular) – eine Weißweinsorte

Likör, -e (m.) – ein ziemlich süßes alkoholisches Getränk

Gin, -s (m.) – ein farbloses alkoholisches Getränk, das nach dem Gewürz Wacholder schmeckt

Obstbrand, -brände (m.) – ein alkoholisches Getränk, das aus verschiedenen Früchten (z. B. Birne, Apfel, Himbeere) hergestellt wird

die Früchte seiner Arbeit ernten – redensartlich für: den Lohn für die eigene Mühe bzw. Leistung erhalten (z. B. durch Erfolg)