

25 Jahre Highland Circle, Nürnberg

# Little Trip to Scotland



Im Herbst 2015, im 25. Jubiläumsjahr des Clubs, fuhr der Nürnberger Whiskyclub „The most venerable Order of the Highland Circle“ wieder einmal nach Schottland. Ziel war der nördliche Teil Schottlands. Folgende Destillieren standen auf dem Programm: Clynelish, Highland Park, Scapa, Balblair, Glenmorangie, Old Pulteney, Wolfburn Glen Ord und Tomatin. Also brach ein gut gelaunter Trupp von 30 Mann in Richtung Schottland auf. Das Dornoch Castle Hotel in Dornoch war der Stützpunkt für die Woche in Schottland und ist in jedem Fall eine Empfehlung wert.

Als erstes ging es zu *Clynelish*. Hier ist es angebracht, sich bei den beteiligten Firmen zu bedanken, die es möglich gemacht haben, dass wir überall sehr freundlich empfangen wurden: Diageo, Pernod Ricard, Beam Suntory, LVMH, Tomatin, Kammer-Kirsch und Inverhouse Distillers. Der Senior Site Operation Manager kümmerte sich hier selbst um uns. So konn-

ten wir nicht nur einen Einblick in Clynelish gewinnen, sondern auch einen Blick auf die längst geschlossene Brora Destillerie werfen. Und weil es Sonntag war, führte uns der Manager gleich noch in eines der Lagerhäuser, wo sogar noch ein paar Brora-Fässer reifen. Dafür gab es ein wunderbares Tasting in einem der Lagerschuppen, mit einem Clynelish 14, einer Fassprobe von 1988 aus einem Sherryfass, dem „Distillery only“ in Fassstärke, einem Teaninich von 1985 und dem Johnnie Walker Gold Reserve.

Am Tag darauf war das Ziel Orkney, Mainland, mit den beiden Brennereien Highland Park und Scapa. Der erste Termin war bei *Highland Park*. Die Brennerei am Rande von Kirkwall gehört zu einer der ältesten, die in Schottland noch produzieren. Gut 20% des benötigten Malzes werden hier heute noch auf traditionelle Art selbst hergestellt. Sehr schön ist die Idee, dass die vier Sorten Whisky, die zur Verkostung gereicht wurden, nicht auf einmal serviert wurden, son-

dern an günstigen Stellen während der Führung. Bei Highland Park sieht man dank Tennenmälzerei und Malt Kiln etwas mehr als bei anderen Betrieben, und die Räumlichkeiten sind auch auf größere Gruppen vorbereitet. Man versteht es bestens, sich um die Besucher zu kümmern.

Nächstes Ziel war *Scapa*, gegründet 1885. Es ist sehr erfreulich, dass man seit Mai 2015 die Destillerie besichtigen kann, auch wenn es natürlich noch ein bisschen an Erfahrung im Umgang mit Besuchern mangelt. Die Produktion hat sich in der letzten Zeit etwas verändert: Früher war Scapa ja dafür bekannt, dass die Gärzeit der Maische sehr lange, bis zu 120 Stunden, betrug. Diese wurde nun auf 52 Stunden verkürzt. Aber auch die Menge ist nun eine ganz andere: Früher hat man hier beschauliche 300.000 Liter im Jahr gebrannt. Nun werden 1,1 Millionen Liter hergestellt.

Für den nächsten Tag standen zwei Brennereien in der Nähe auf dem Plan, Balblair und Glenmorangie. *Balblair* in Edderton ist eine der verstecktesten Perlen bei den Brennereien und vom Charakter her immer noch mehr eine „Working Distillery“. Überschaubare knapp 3.000 Besucher kommen pro Jahr hierher, um die Brennerei anzusehen. Ein glücklicher Umstand war, dass Distillery Manager John MacDonald ein zwar beschäftigter, aber äußerst netter Mensch ist, den der Autor dieser Zeilen schon einige Zeit kennt. So bekamen wir eine tolle Führung. Eine durchorganisierte Brennerei mit vollständigem Programm für Touristen hat natürlich auch ihren Reiz und ist für viele Besucher genau das Richtige, aber für Whiskyfreaks ist Balblair ebenso wunderbar. Hier gibt es noch Ecken, wo man sieht, dass hier nicht auf Hochglanz poliert wurde, sondern die Arbeit in einer Brennerei an dieser auch Spuren hinterlässt. Der Manager ließ es sich dann auch nicht nehmen, uns nach der Führung persönlich vier unterschiedliche Tropfen der eigenen Produktion verkosten zu lassen. Was es bei Balblair ebenfalls gibt, ist ein Fass, aus dem sich die Besucher ihren eigenen „Distillery Only“ Balblair zapfen können.

Bei *Glenmorangie* merkt man schon ein wenig, dass hier ein internationaler Luxuskonzern dahinter steht, was allerdings kein Nachteil sein muss. So gibt es neben dem Shop einen Multimedia-Raum mit Videopräsentation und ebenso einen neuen Verkostungsraum. Wir hatten nur einen einzigen Guide, der versuchte uns zu zähmen. Das machte er besonders durch sein gutes Wissen; er zeigte uns alles in der Brennerei und führte uns in eines der Lagerhäuser, wo wir einen Glenmorangie frisch aus dem Fass bekamen.



Das Eingangstor zur Brennerei ist sicher eines der beliebtesten Fotomotive innerhalb der Whiskytrinkergemeinde.



Wie zu lesen ist, hier wird gearbeitet, und man hat sich natürlich an die Regeln zu halten.

Der Brennraum von Glenmorangie ist einer der eindrucksvollsten in Schottland.





Bei Old Pulteney nahm sich Manager Malcolm Waring persönlich Zeit für uns.



Besitzer Harry Taylor begrüßte uns persönlich. Im Hintergrund entsteht gerade ein weiteres Lagerhaus für Wolfburn Whisky.

Die Destillerie, bekannt durch die besonders hohen Brennblasen, arbeitet derzeit an der Kapazitätsgrenze und macht im Jahr 6 Millionen Liter Alkohol. Den Abschluss bildete ein Tasting mit vier unterschiedlichen Glenmorangie-Qualitäten.

Weiter oben in Schottland gibt es noch zwei Brennereien die die meisten noch gar nicht gesehen haben: Old Pulteney und Wolfburn, deren Whisky gerade erst auf den Markt kommt. Wie auch Oban und Gengarioch ist *Old Pulteney* mitten im Ort „eingebaut“, und es gibt keinen Platz, um noch anzubauen. In der Destillerie gibt es einen großen Raum für Besucher und wieder ein Fass zum Selberzapfen der „Distillery only“-Version. Etwa 12.000 Besucher im Jahr kommen hier vorbei. Gearbeitet wird hier noch traditionell: Einmaischen und Destillieren passieren noch von Hand, wobei rund 40% der Produktion für Blended Scotch hergestellt werden. „Whisky needs a guy“ meinte dazu unser Guide, und der muss es wissen, denn es war Manager Malcolm Waring. Für Whiskyfreaks hat Pulteney Besonderes zu bieten: Zum einen ist da die Wash Still mit der Abflachung am Schwanenhals (Flat Top), und einem „Purifier“ am U-förmigen Lynearm bei der Spirit Still. Der Dampf kondensiert in einem Wormtub aus Edelstahl, und der Spiritsafe, der nun verwendet wird, kam vor einigen Jahren aus der geschlossenen Glen Flagler Brennerei. Nach der Führung und einem Ausflug in den Shop ging es über die Straße in ein Lagerhaus, wo wir dann noch ein bisschen Whisky probieren durften.

Nicht weit weg von Wick liegt Thurso, und dort liegt eine der neuen schottischen Brennereien, auf die man achten sollte: *Wolfburn*. Bis zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es dort schon einmal eine Brennerei mit diesem Namen; die Reste sind gut 300 Meter von der jetzigen Brennerei entfernt. Letzere haben wir erst einmal nicht gefunden, denn es sind nur zwei (dritte im Bau) unschöne, große Blechlagerhäuser. In einem ist die Brennerei, im anderen liegen die Fässer. Begrüßt wurden wir vom Besitzer Harry Taylor. Die nun nördlichste Brennerei auf dem Festland macht bei 10% der Herstellung einen leicht rauchigen Whisky mit 10ppm Phenol im Malz. Der Fässermix besteht aus 25% Ex-Sherry- und 75% Ex-Bourbon-Fässern. Bei der Führung durch das „Warehouse“ konnten wir schon mal probieren, was den Whiskytrinker erwartet, und es ist wirklich vielversprechend, was uns geboten wurde.

Für die beiden letzten Tage standen noch zwei „Schwergewichte“ auf dem Programm: Glen Ord und Tomatin. *Glen Ord* ist eine der größeren Brennereien im Programm von Diageo, aber der Whisky

wurde bisher nicht groß in Europa verkauft, sondern in Asien. Glen Ord ist einer der drei „The Singleton“ Marken, neben Dufftown und Glendullan. Hier wurde zuletzt zu Beginn des Jahres 2015 umgebaut, und während unseres Besuches waren größere „maintenance works“ im Gange. So konnte nicht alles, zum Beispiel die Mälzerei, besichtigt werden. Man gab sich aber die größte Mühe, das durch Freundlichkeit und eine Lagerhaus-Tour zu kompensieren. Seit dem Umbau kann man dort gut 12 Millionen Liter Alkohol im Jahr herstellen, dazu braucht es zwei Mashtuns, 22 Washbacks und ganze 14 Brennblasen. Freundlicherweise wurden wir dort mit einem leichten Lunch versorgt, und dazu wurden wir auch noch eingeladen. Im gut ausgebauten Besucherzentrum kann man viele der Glen Ords kaufen, und Diageo hat angekündigt, zukünftig alle „the Singletons“ auch in Europa anbieten zu wollen.

Der letzte Tag der Reise gehörte dann noch der Brennerei *Tomatin*. Tomatin war einmal die größte Brennerei Schottlands. Allerdings wurde der meiste Whisky als „Bulk Ware“, also in großen Gebinden und nicht in Flaschen weiterverkauft, vor allem nach Japan, denn Besitzer der Brennerei ist ein japanischer Konzern. Das hat sich aber geändert, und nun wird deutlich mehr Wert auf den Single Malt gelegt. Bei Tomatin macht man zwei ganz unterschiedliche Whiskies; da ist zum einen der ungetorfte Tomatin und dann noch der Cù Bòcan, ein Single Malt mit rund 30ppm Phenol im Malz. Derzeit werden knapp 2,9 Millionen Liter Alkohol gebrannt, wobei rund die Hälfte für Blends verwendet wird. Der Distillery General Manager Graham Eunson sorgte dafür, dass nach der Führung noch ein schönes Tasting veranstaltet wurde, und natürlich haben wir auch dort den „Distillery Only“-Whisky mitgenommen.



Brennblasen hat Tomatin 12 Stück, aber nicht alle sind in Betrieb. Immerhin fast 3 Millionen Liter Alkohol werden im Jahr hergestellt.

Diese eine Woche war der fünfte Besuch in Schottland für den Highland Circle, und so langsam wird es schwierig mit einem neuen Ziel... vielleicht einmal nach Japan? ☺

tet wurde, und natürlich haben wir auch dort den „Distillery Only“-Whisky mitgenommen.

Bernhard Schäfer

Ein freundlicher Empfang auf diesem Schild, keine Warnung wie bei so manch anderer Brennerei!



Am Ende der Tour bei Clynelish gab es noch fünf unterschiedliche Whiskies, die verkostet werden durften.

