

Was ist drin – die Rohstoffe



Whisky darf sich nennen, was aus Wasser und Getreide destilliert wurde.

Alle Whiskys – egal aus welchem Land sie stammen – werden aus folgenden drei Rohstoffen hergestellt:

- Wasser
- Getreide / Mais
- Hefe

WASSER

Ohne Wasser geht es nicht, denn Wasser wird für die Whiskyproduktion für die unterschiedlichen Prozesse benötigt. Es muss deshalb in ausreichender Menge und in guter Qualität vorhanden sein. Für einen Liter Whisky werden ungefähr 1 000 Liter Wasser benötigt. Die größte Menge des Wassers wird zur Kühlung beim Destillieren verbraucht. Dort ist die Kühle des Wassers wichtiger als die Qualität, da das Wasser mit dem Whisky nicht in Berührung kommt.

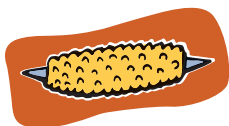
Der zweite Prozess, für den Wasser verwendet wird, ist die so genannte Maischung. Was das ist, werden Sie später in diesem Buch lesen können. Ähnlich wie beim Bierbrauen ist dabei die Quali-

tät des Wassers von entscheidender Bedeutung. Die Qualität des Wassers wird bestimmt durch die darin enthaltenen Mineralien, die Härte und biologische Sauberkeit. Jede Brennerei verwendet ihr eigenes Wasser aus meist nahe gelegenen Quellen. Die Wasserqualität und die verfügbare Menge sind deshalb bei der Auswahl des Brennereistandortes entscheidend.

Falls der Whisky vor der Abfüllung verdünnt wird, wird hierzu ebenfalls Wasser mit hoher Qualität benötigt. Leider erfolgt die Abfüllung immer mehr an zentralen Abfüllstationen für mehrere Brennereien, so dass oft kein Wasser aus der näheren Umgebung der Brennerei für die Verdünnung verwendet wird. In manchen Fällen, zum Beispiel bei einigen Whiskys von den schottischen Inseln, wird der Whisky auf dem schottischen Festland abgefüllt und mit dem dort vorhandenen Wasser verdünnt. Für Angaben zur Region auf dem Etikett der Flaschen ist leider keine Abfüllung in der Region vorgeschrieben.

GETREIDE / MAIS

Grundstoff für alle Whiskys ist Getreide. Je nach Region und Whiskyart werden Weizen, Roggen,



Gerste und Mais auch als Mischung verwendet. Je nach Art des Whiskys wird entweder gemälztes oder ungemälztes Getreide verwendet.

HEFE

Die Hefe ist biologisch ein Pilz und für die alkoholische Vergärung zuständig. Bei der alkoholischen Vergärung wird der gelöste Zucker von der Hefe in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Je nach der Hefesorte entstehen bei der Vergärung unterschiedliche Aromen. Deshalb hat jede Brennerei eine eigene Zuchtselektion ihrer Hefe. Immer mehr werden in letzter Zeit Trockenhefen – wie wir sie auch vom Backen kennen – eingesetzt. Die Hefe wird zum Beginn der Vergärung zur Zuckerlösung in den Gärbottich gegeben.