

# Die Welt der destillierten Getränke



## In diesem Kapitel

- ▶ Wie die Destillation erfunden wurde
- ▶ Wie sich destillierte Spirituosen verbreiteten
- ▶ Die Nahrungsmittel, aus denen Spirituosen gemacht werden
- ▶ Die vielen Spielarten destillierter Getränke

---

**D**iese Kapitel könnte auch »Das Einmaleins der Spirituosen« als Überschrift tragen, weil es eine praktische Einführung in die multikulturelle Geschichte der wunderbaren Getränke bildet, die Menschen durch das Destillieren schaffen.

Natürlich gehen wir in diesem Kapitel auf die Geschichte dieser Getränke ein. Wir beginnen mit einer ehrerbietigen Verneigung vor anderen alkoholischen Getränken und zeigen auf, wie sie sich von den destillierten unterscheiden. Die verschiedenen Arten von Spirituosen werden hier aufgeführt und auch die Nahrungsmittel, aus denen sie hergestellt werden. Und einfach weil's Spaß macht, stelle ich Ihnen am Ende in einem kleinen Quiz ein paar Fragen über berühmte Geister in klassischen Filmen.

## Eine kurze Geschichte der destillierten Getränke

Am Anfang des Weges zu den destillierten Getränken stehen jene *anderen* Getränke, nämlich Wein und Bier.

Die Geschichte beginnt an einem schönen Tag damals in ferner Vergangenheit, den die meisten Anthropologen irgendwo zwischen 5000 und 6000 vor unserer Zeitrechnung einordnen. Im Tal von Euphrat und Tigris (im heutigen Irak), wo die Menschen zum ersten Mal landwirtschaftliche Gemeinschaften bildeten, bemerkte ein Ziegenhirte eines Tages, dass seine Herde ausgelassener war als sonst.

Als er näher hinschaute, sah er, dass seine Ziegen von den verrottenden Trauben eines nahe gelegenen Strauches fraßen. Weil er ein neugieriger Ziegenhirte war, probierte er selbst ein paar Trauben. Dann steckte er sich noch ein paar in den Mund und dann wohl noch eine Handvoll, und bald zottelte er mit seiner Herde zurück ins Dorf, um seine Entdeckung den anderen mitzuteilen.

Natürlich wissen Sie, was dieser anonyme Hirte nicht wusste: Diese »verrotteten« Trauben waren fermentiert (vergoren).

Anders ausgedrückt waren natürlich in der Luft vorkommende Mikroorganismen auf den Trauben gelandet und hatten begonnen, sich von den Früchten zu ernähren. Dabei wandelten sie den Zucker aus den Trauben in Gas, also Kohlendioxid, und flüssiges Ethanol/Ethylalkohol

um, und das ist genau der gleiche Alkohol, der heute noch in allen modernen Alkoholika (genutzt) wird.

### **Nicht jeder Alkohol ist »Alkohol«**

Ethanol (Ethylalkohol) ist der einzige Alkohol, den man für Nahrungsmittel und Getränke nimmt, doch es ist nicht der einzige, den man in Konsumgütern verwendet.

Zu den anderen Alkoholsorten, die im Bad oder der Werkstatt im Regal stehen, gehören:

- ✓ **Methylalkohol (Methanol):** Methanol ist ein giftiger, unter anderem aus Holz produzierter Alkohol. Er wird als chemisches Lösungsmittel verwendet (eine Flüssigkeit, die andere Chemikalien auflöst). Während der Prohibition, als der Verkauf von Alkohol zum menschlichen Genuss verboten war, ersetzten illegale Produzenten skrupellos den Ethanol durch Methanol. Das führte bei denen, die dieses Zeug tranken, zu vielen unerfreulichen Resultaten wie Blindheit, lebensgefährlichen Vergiftungen und sogar Todesfällen.
- ✓ **Isopropylalkohol (Isopropanol, »Franzbranntwein«):** Das ist ein giftiger Alkohol aus Propylen, einer aus Petroleum hergestellten Substanz. Er ist *denaturiert*, das bedeutet, er enthält einen Zusatz, durch den er so schlecht schmeckt und riecht, dass man ihn nicht aus Versehen trinkt.
- ✓ **Denaturierter Alkohol:** Wenn Ethanol in Kosmetika wie z.B. Haarwasser verwendet wird, wird er ebenfalls so behandelt, dass er schlecht riecht und schmeckt. Behandeltes Ethanol bezeichnet man als denaturierten Alkohol. Manche dieser chemischen Substanzen, mit denen der Alkohol denaturiert wird, sind giftig. Von daher ist bestimmter denaturierter Alkohol ebenfalls giftig, wenn er eingenommen wird. Anders gesagt ist es definitiv eine Schnapsidee, Ihr Haarwasser zu trinken.

## **Heureka! Wein! Bier!**

Sehr schnell eigneten sich seine Freunde, Nachbarn und Bekannten aus nah und fern das Wissen an, dass man durch Auspressen von vergammelten – sorry, fermentierten Früchten ein angenehm berauschendes Getränk namens Wein herstellen kann (das Wort stammt vom griechischen *vinos*, dem lateinischen *vinum*, dem altenglischen *win* und dem germanischen *winam* ab).

Und die nächste schöne Entdeckung war, dass auch fermentiertes Getreide ein ähnlich gut berauschendes Getränk namens Bier ergab (vom lateinischen *bibere* (trinken) und dem altenglischen *beor*, ausgesprochen wie *Bier*).

Anschließend konnte man es sich überall dort richtig gut gehen lassen, wo Früchte und Getreide angebaut wurden. Und es war auch eine sehr profitable Zeit: Die älteste sumerische Schreiftafel stellt eine Empfangsbestätigung für eine Lieferung Bier aus Mesopotamien an einen glücklichen Händler im nördlichen Griechenland dar. Diese Tafel ist das Stück Lehm, aus dem heutige Forscher die Sprache der Sumerer übersetzen konnten, der Nation der Stadtstaaten des Mittleren Ostens, die eine der frühesten Zivilisationen der Welt war.

## ***Fortschritte der Kunst***

Anfangs waren die Leute mit Wein und Bier ganz zufrieden. Doch weil sie als Menschen sehr wissbegierig waren, begannen sie herumzuxperimentieren, wie man den Fermentierungsvorgang vereinheitlichen konnte, weil sie die Produktion besser in den Griff bekommen und die Qualität der alkoholischen Getränke verbessern wollten.

Der erste Schritt bestand darin, die Fermentierung besser zu steuern, indem man den Früchten und Getreidesorten spezielle Mikroorganismen (Hefen) hinzufügte, anstatt einfach darauf zu warten, dass die kleinen Helferlein gelegentlich hereinwehten und irgendwann mit der Fermentierung begannen.

Der zweite Schritt war die Destillation von Alkohol aus der Flüssigkeit, die dieses fermentierte Lebensmittel absonderte.

Anders als die Entdeckung der Fermentation, die wahrscheinlich einfach nur ein glücklicher Zufall war, gehörte die Entdeckung, wie man Alkohol destillieren konnte, zum Ergebnis einer Reihe wohldurchdachter Experimente, die ein arabischer Gelehrter namens Abu Musa Dschabir ibn Hayyan (? - 803 u. Z.) durchgeführt haben soll. Die meisten Wissenschaftler akzeptieren Dschabir, der im Westen unter dem Namen Geber bekannt ist, als Vater der modernen Chemie.

Irgendwann während des 8. Jahrhunderts (diese Daten sind nie so eindeutig, wie man es gerne hätte) werkelte Geber mit seinem *al-ambiq* (auch Alambik genannt) herum. Das ist ein runder Topf mit einem hohen Ausgießrohr obenauf, ähnlich wie ein übergroßer Teekessel. Wenn in diesem Topf Flüssigkeit erhitzt wird, steigen die Dämpfe durch das Rohr auf, um dort abzukühlen, zu kondensieren und wieder als Flüssigkeit in einem Gefäß gesammelt zu werden, das unter die Rohröffnung gestellt wird.

Dieser *al-ambiq* gehörte zur Grundausrüstung eines Alchemisten, jenen mittelalterlichen Fachleuten, die ihr Leben der Suche nach dem »Stein der Weisen« widmeten, mit dem sie Metall in Gold verwandeln wollten, und nebenher nach dem magischen »Lebenselixier« suchten, mit dem man unsterblich werden konnte.

Doch Geber, der wohl ein Weingenießer war, ging es anders an. Er fragte sich, was denn wohl geschähe, wenn er Wein in den *al-ambiq* gießen und ihn kochen würde.

Mit anderen Worten – ein »Heureka!« wäre hier ganz passend – war der Mann gerade dabei, die Destillation zu erfinden.

## ***Aufkommen der Destillation***

Es ist eine physikalische Tatsache, dass Alkohol (Ethanol) bei geringerer Temperatur als Wasser siedet. Als Geber also seinen Wein in den *al-ambiq* goss und den Topf aufs Feuer setzte, verdunstete der Alkohol in der Mischung aus fermentiertem Getreide und Wasser, mit dem man Bier braut, bevor der Rest der Flüssigkeit verdampfte.

Die alkoholischen Dämpfe stiegen durch das Rohr im *al-ambiq* auf, sammelten sich und kondensierten, und schon hatte Geber einfach so das erste hochgeistige Getränk der Welt destilliert. Und dafür wurde ein neuer Name gebraucht.

Die Lösung war ganz einfach: Während einige Alchemisten an Mitteln für ein längeres Leben herumprobierten, nutzten die ersten Kosmetiker ihre *al-ambiqs*, um pulverisiertes Antimon (ein silbrig glänzendes, sprödes Halbmetall) in Wasser aufzukochen, was eine dunkle Flüssigkeit namens *kuhl* oder *al-kuhl* ergab.

Aus *al-kuhl* wurde dann *Alkohol*. Aus dem *al-ambiq* wurde der Alambik, auch als Destille bezeichnet (detailliert in Kapitel 2 beschrieben). Und so wurde das beliebte destillierte Getränk geboren. Das Wort *Spirituose* leitet sich übrigens vom lateinischen *spiritus* ab, was »Geist« bedeutet – darauf bezieht sich auch unser »geistvolles« Quiz am Ende dieses Kapitels.

## **Das Geheimnis wird bekannt**

Geber starb wahrscheinlich etwa im Jahre 803 u. Z., doch der von ihm erfundene Destillationsvorgang lebte unter seinen arabischen Landsleuten weiter, die das produzierte Destillat nicht als Getränk, sondern als Medizin nutzten.

Die Araber bewahrten das Geheimnis der Destillation mehrere Jahrhunderte lang für sich und brachten es mit, als sie die iberische Halbinsel eroberten. Als Spanien 1492 seine nicht-christlichen Bürger des Landes verwies und Portugal sich 1597 dem anschloss, ließen die Flüchtlinge das Geheimnis zurück, wie man Getreide und Früchte in wirksame Arzneien verwandelt. Es wurde von den Ärzten des Mittelalters übernommen, den Mönchen aus den Klöstern. Wie die Araber verschrieben die Mönche die Destillate zu medizinischen Zwecken, darunter auch selbst entwickelte wie die Liköre *Bénédictine* und *Chartreuse*.

Diese Missionare als Mediziner erzielten genug Erfolge, um die heidnischen Europäer davon zu überzeugen, dass diese Flüssigkeiten den Segen Gottes in sich trugen, um für ein langes, gesundes Leben zu sorgen. Etwa um das Jahr 1300 herum stellte Arnaldus de Villanova, ein Professor aus einer der ersten europäischen Medizinhochschulen in Montpellier, die ersten (hand)geschriebenen Anweisungen zusammen, wie man Alkohol aus Wein destilliert.

Arnaldus taufte den destillierten Alkohol auf den Namen *aqua vitae* (lateinisch für »Lebenswasser«), was in Frankreich zu *eau de vie* wurde, bei den Kelten zu *uisege beatha*, *akavit* in Skandinavien und zu *wodka* (»Wässerchen«) in Russland und Polen. Unter welchem Namen auch immer – dem Destillat wurde mit den Worten von Villanova nachgesagt, es würde »das Leben verlängern, die schlechte Stimmung vertreiben, das Herz beleben und die Jugend erhalten«. Andere behaupteten, es lindere auch Leiden des Gehirns, der Nerven und der Gelenke, lindere Zahnschmerzen, heile Blindheit, Sprachfehler und Lähmungen und wehre den Schwarzen Tod ab.

Es war nicht überraschend, dass sich gar niemand darüber beschwerte, die Medizin des Arnaldus nehmen zu müssen, anstatt der zerstoßenen Blätter, gekochten Getreide und zerdrückten Kräuter, aus denen sie gemacht wurde.

### ***Maßhalten ist das Mittel***

Im Jahre 1478 veröffentlichte ein österreichischer Arzt namens Michael Puff von Schrick das erste Buch über die Destillation. Sein Werk kam sofort auf die Bestsellerliste des 15. Jahrhunderts und wurde in 20 Jahren 14 Mal neu aufgelegt.

Die meisten Leser kauften sich das Buch wahrscheinlich als medizinisches Nachschlagewerk, doch viele nutzten seine Inhalte auch, um zu erfahren, wie man mit einheimischen Früchten hochgeistige Genussgetränke destillieren kann.

Die neuen destillierten Getränke waren sehr beliebt – so sehr, dass sich 1496 ein Doktor aus Nürnberg, dessen Name der Geschichte leider verloren ging, an den weisen Trinker richtete: »In Anbetracht der Tatsache, dass gegenwärtig jedermann sich der Gewöhnung hingibt, *aqua vitae* zu trinken, ist es doch notwendig zu bedenken, welche Menge man sich zu trinken erlauben könne, und darob lerne, den eigenen Fähigkeiten entsprechend zu trinken, wenn man denn wünsche, sich als Ehrenmann verhalten zu wollen.«

Hört sich heute genauso gut an wie damals.

### ***Eine Erfindung geht um die Welt***

Einem glücklichen Zufall folgend geschah die Verbreitung der Destillation gerade dann, als die Europäer begannen, mit Nachdruck die Welt zu erforschen und zu kolonisieren, wobei sie zwischen Europa, dem Osten und der Neuen Welt feste Handelswege einrichteten.

Spanier und Portugiesen standen an der Spitze der Kolonialisierung, importierten neue Produkte in ihre Heimatländer und exportieren von dort auch ihre alkoholischen Getränke. Spirituosen waren für den Handel vor allem deswegen ein Volltreffer, weil sie

- ✓ in den erforschten Ländern praktisch unbekannt waren.
- ✓ leicht produziert werden konnten.
- ✓ ein wirklich schlauer Weg waren, überzählige Ernteerträge (z.B. bei Getreide) in Geld umzuwandeln, anstatt sie auf dem Feld verrotten zu lassen.
- ✓ robuste Getränke waren, die nicht verdarben und geschmackvoller wurden, wenn sie in Holzfässern gelagert wurden.

Doch am besten war, dass destillierte Spirituosen ein vollkommen natürliches Produkt waren, das – nachdem der Destillationsvorgang zum Allgemeingut wurde – aus praktisch jeder einheimischen Pflanze in der ganzen Welt produziert werden konnte. Als Folge davon trafen im 19. Jahrhundert Reisende praktisch überall auf der Welt in der einen oder anderen Machart auf destillierte Getränke.

Die Tabelle 1.1 führt eine Liste von Pflanzen auf, die nach der Fermentation als Grundstock für die Spirituosenherstellung dienen können.

Dieses Nahrungsmittel ...	... ergibt diese Spirituose
<b>Getreide</b>	
Gerste	Schottischer Whisky
Reis	Sake (destillierter Reiswein)
Roggen	Whiskey, Wodka
Weizen	Whiskey, Wodka
Mais	Whisky, Whiskey
<b>Obst und Gemüse</b>	
Agave	Tequila, Mezcal
Äpfel	Applejack, Brandy
Trauben	Brandy, Eau de Vie, Grappa, Cognac, Pisco
Andere Früchte	Brandy, Kräuter- und andere Liköre
Kartoffeln	Wodka
<b>Süßes</b>	
Zuckerrohr, Melasse	Rum, Aguardiente, Cachaça
Honig	Kräuter- und andere Liköre
Pflanzliche Zutaten (Kräuter und Samen)	Gin, Kräuter- und andere Liköre

*Tabelle 1.1: Nahrungsmittel zur Destillation*

## **Die Standards der modernen Spirituosenproduktion**

Weinbrände und andere hochgeistige Getränke fanden ihren Weg in die USA, wie sie überall woanders auch hinkamen: durch Forschungsreisende und Immigranten. Die Iren brachten den eigenen Whiskey mit, und das machten auch die Schotten mit ihrem Whisky. Die Briten und Holländer hatten Gin im Gepäck, die Franzosen brachten Brandy mit, und die Slawen hatten Wodkaflaschen dabei.

Der einzige Unterschied war, dass zwar aufgrund von religiösen Einwänden in manchen Ländern der Genuss alkoholischer Getränke und Spirituosen verboten wurde, doch die USA das einzige Land waren, das Alkoholkonsum aus politischen Gründen unterband. (Die staatliche Gesetzgebung erließ unter dem Druck ihrer Wähler unterschiedlich weit reichende Verbote über die Produktion und den Handel mit Alkohol. Also hatten viele Bundesstaaten Verbote, denen letzten Endes die Bundesregierung folgen musste, um keine militärischen Konflikte zwischen den Bundesstaaten zu riskieren.)

## **Das nicht so noble Experiment**

Im Jahre 1917 erließ der Kongress nach Jahren der Agitation durch Anti-Alkohol-Aktivisten und der Verabschiedung der Prohibitions Gesetze in mehreren Staaten der »18. Zusatzartikel zur Verfassung der Vereinigten Staaten«, in dem die Verbreitung oder der Handel mit alko-

holischen Getränken national verboten wurde. Eine Ausnahme gab es jedoch: Der Genuss zu medizinischen Zwecken und nur auf Rezept war erlaubt.

Zwei Jahre später wurde die Prohibition nach der Ratifizierung der erforderlichen Dreiviertelmehrheit der Bundesstaaten zum Gesetz im ganzen Land. Der Kongress verabschiedete dann das sogenannte »Volstead-Gesetz«, in dem jede Flüssigkeit als alkoholisches Getränk definiert wurde, die mehr als 0,5 % Alkohol enthielt.

Präsident Herbert Hoover nannte dieses Gesetz das »Noble Experiment«, doch es hatte eine Steigerung der Kriminalität zur Folge, weil die Amerikaner darauf generell mit »Auf gar keinen Fall!« reagierten: Sie tranken dann eben zu Hause oder in den sogenannten »Speakeasies«. Das waren Nachtclubs oder Bars hinter verschlossenen Türen, die nur nach Nennung eines Geheimworts wie »Joe hat mich geschickt« geöffnet wurden. Alkohol wurde nun heimlich über die Küsten und die nördlichen oder südlichen Grenzen ins Land geschmuggelt. Schlimmer noch war, dass auch die Krankheiten zunahmen, weil viel von dem Alkohol, den sich die Amerikaner nun einschenkten, nicht kontrolliert, also unsicher und manchmal auch tödlich war.

Im Jahre 1933 hatte das Land genug: Am 5. Dezember wurde der »21. Zusatzartikel zur Verfassung« ratifiziert, der den 18. Zusatzartikel außer Kraft setzte, und das amerikanische Volk konnte wieder legal den alkoholischen Getränken und Spirituosen zusprechen.

## ***Neue Regeln für bessere Zeiten***

Die schlechte Nachricht über die Prohibition war, dass sie die Kriminalität gesteigert und die Sicherheit alkoholischer Getränke gemindert hat. Die gute Nachricht lautet: Als sich das Land von dieser »Trockenzeit« erholt hatte, verfügte die Regierung im *Alcohol Administration Act*, was genau eine bestimmte Spirituose ausmachen sollte.

Danach richteten sich später auch andere Länder und ökonomische Einheiten wie die Europäische Union. Als Folge davon wissen Sie nun, wenn Sie Scotch oder Bourbon oder irgendeinen anderen Brand eines anerkannten Branntweinbrenners irgendwo in der Welt kaufen, dass Sie ein standardisiertes, verlässliches Produkt erwerben.



Wenn Sie alle möglichen Details wissen wollen, woraus zum Beispiel Whiskey oder Wodka gemacht wird, finden Sie auf der Homepage des Bundesverbandes der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. vielfältige Infos ([www.spirituosen-verband.de](http://www.spirituosen-verband.de)).

Unter Zoll online, der vom Bundesministerium der Finanzen geführten Seite, erfahren Sie in der Rubrik »Zoll und Steuern« (Verbrauchssteuern) viele Einzelheiten über die Branntweinherstellung (allerdings in Behördendeutsch). Oder Sie lesen die klaren Beschreibungen im nächsten Abschnitt, in dem die Grundlagen der Herstellung ausgeführt werden (die langweiligen Fakten über Spirituosen, die nur Branntweinhersteller wissen müssen, lassen wir unter den Tisch fallen). Und natürlich widmet sich auch jedes Kapitel dieses Buches einer bestimmten Spirituose und präsentiert die wichtigen Fakten über dieses Getränk.



Im Wesentlichen können Sie hier folgende Punkte mitnehmen:

- ✓ Nein, ein Spirituosenhersteller darf nicht einfach Ethanol in eine Flasche gießen und das Gebräu als Whisky oder ein anderes geistiges Getränk bezeichnen.
- ✓ Ja, wenn Sie Ihre Lieblingsmarke kaufen, bekommen Sie ein Standardprodukt, das allen behördlichen Anforderungen entspricht.

## ***Die verschiedenen Spirituosensorten***

Alle Destillate verlassen den Destillierkolben als klare Flüssigkeit. Die Verarbeitung dieser Flüssigkeit in der Destille bestimmen Geschmack, Duft und äußere Erscheinung des Endprodukts.

Als Regel kann man jedoch sagen, dass alle Spirituosen in zwei Hauptkategorien fallen: klare Spirituosen und dunkle Spirituosen. Ganz simpel ausgedrückt können Sie also entweder hindurchschauen, dann ist es ein Klarer, oder die Flüssigkeit ist von einem warmen Bernsteinon bis zu einem tiefen Braun getönt.

### ***Die klaren Geister***

Alle klaren Geister sind klar, doch abhängig vom Ausgangsmaterial haben manche ein besonderes Aroma.

- ✓ **Gin** gibt es in zwei grundlegenden Stilen. Es gibt den originalen holländischen Genever (auch *Jenever*), den die Franzosen *Genièvre* nennen. London Dry Gin ist ein Klarer, der mit Wacholderbeeren destilliert und mit aromatischen Pflanzenstoffen versetzt wurde.
- ✓ **Rum** wird aus Melasse oder Zuckerrohrsaft gebrannt. Alle Rumsorten sind anfangs klare Geister; manche reifen in Fässern (dieser Prozess wird in Kapitel 2 beschrieben). Durch die Lagerung wird der Rum gold- oder bernsteinfarben oder sehr dunkel.
- ✓ **Sake** ist eine klare Spirituose, die aus Reiswein gebrannt wird.
- ✓ **Tequila** wird aus der Frucht der Blauen Agave destilliert. Wie Rum sind alle Tequilas anfangs klar, werden aber durch die Reifung gold- oder bernsteinfarben.
- ✓ **Wodka** ist ein echter Neutralalkohol. Er ist kristallklar und hat kaum erkennbaren Geschmack oder Aroma. Moderne Hersteller versetzen ihre Wodkas heutzutage aber gerne mit Zusatzstoffen und ändern damit den Geschmack und manchmal auch die Farbe, damit der Wodka besser zur Farbe des Fruchtsafts oder des synthetischen Geschmacksstoffs passt.



### **Bei Spirituosen ist jedes Jahr ein gutes Jahr**

Anders als Wein und mit Ausnahme einiger Brandys werden Spirituosen nicht nach dem Jahr der Destillation klassifiziert (Ausnahme: Einige schottische Single Malt Whiskys).

Beim Wein hängen Qualität und Geschmack sehr stark von den Charakteristika der Trauben ab, aus denen der Wein gekeltert wird. Ganz wesentlich ist dabei der Zuckergehalt, der wetterabhängig von einem Jahr zum anderen sehr schwanken kann.

Der Destilliervorgang produziert andererseits eine »Destillat« genannte Flüssigkeit, die völlig zuckerfrei ist. Die Qualität dieser Flüssigkeit wird durch das Geschick des Brennmeisters bestimmt und nicht durchs Wetter.

Das Gleiche gilt für die Reifung. Weine werden in der Flasche gelagert. Während der Lagerung bauen aktive Mikroorganismen weiter den Restzucker ab, was zu einem ausgereiften und weichen Weingeschmack führt. Spirituosen reifen andererseits nur im Fass. Nach der Abfüllung bleiben sie, wie sie sind: Die Zeit ändert nichts an ihnen.

Sicher, manche Destillerien (besonders in Schottland) werben mit hochpreisigen Spezial-Whiskys, die mehr als 21 Jahre reifen konnten und auf dem Etikett stolz das Jahr der Abfüllung tragen. Doch wichtig ist nicht das Jahr, in dem sie abgefüllt wurden, sondern die Zeit, die sie im Fass verbracht haben.

Natürlich kann eine sehr alte, sehr seltene und vielleicht auch sehr staubige Whiskey-Flasche für einen Sammler besonders wertvoll sein. Doch bevor Sie dafür Ihre Euros stapelweise über den Tisch schieben, sollten Sie Folgendes bedenken: Durch schlechte Lagerung bei veränderlichen Temperaturen, nicht ausreichend vor Sonnenlicht geschützt oder mit einem lockeren Verschluss wird sogar der allerbeste Sprit ungenießbar.

## **Die dunklen Geister**

Mit Ausnahme von Brandy, der aus Wein gebrannt wird (Sie wissen es sicher noch vom Anfang dieses Kapitels: da war Geber mit im Spiel!), werden dunkle Spirituosen aus Getreide oder Zuckerrohr gebrannt.

Wie klare Spirituosen sind auch die dunklen anfangs klar, bekommen aber durch Fasslagerung und Zugabe von Farbstoffen wie Karamel (gebrannter Zucker) eine einheitliche Färbung, aus der im Laufe der Jahre eine charakteristische goldene Bernsteinfarbe entsteht.

- ✓ **Brandy** wird aus Wein oder Maische (einer fermentierten Masse) aus einer Frucht, meist Trauben, gebrannt.
- ✓ **Whiskey** wird aus Getreidesorten wie Gerste, Mais, Roggen oder Weizen destilliert. Ein unverschnittener (*straight*) Whiskey besteht aus dem Destillat, das bei einem Durchgang in der Destille produziert und dem Weingeist (Neutralalkohol) beigegeben wird. Bei einem verschnittenen (*blended*) Whiskey werden mehrere *straight* Whiskys vermischt.

- ✓ **Bourbon** und **Tennessee-Whiskey** sind Spirituosen, die nur in den USA produziert werden. Von Gesetzes wegen müssen sie aus 51 % Mais hergestellt werden.
- ✓ **Canadian Whisky** wird in Kanada gebrannt, meist aus einer Mischung aus Getreide (hauptsächlich Mais) plus Roggen, Weizen und Gerste.
- ✓ **Irish Whiskey** ist eine in Irland hergestellte Spirituose, die aus einer Mischung von Getreidesorten gebrannt wird, bei der Gerste dominiert.
- ✓ **Scotch Whisky** wird in Schottland gebrannt, und zwar aus einer Mischung von Getreidesorten, hauptsächlich Gerste plus *small grains* (wörtlich: kleines Getreide) – deswegen so genannt, weil es nur in kleinen Mengen beigegeben wird. Zu den *small grains* gehört gewöhnlich Hafer.

## **Beim Wort genommen**

Ebenso wie andere hervorragende Handwerker zucken auch Brennmeister zusammen, wenn ihre Produkte mit abwertenden Begriffen bezeichnet werden.

Das wichtigste Beispiel: Booze (Schnaps). Das Wort stammt entweder vom Altenglischen *blouse* ab (wörtlich etwa: sehr viel trinken) oder eher noch, wie es das *Online Etymology Dictionary* nahe legt, von einem frühen Brennmeister aus Philadelphia namens E. G. Booze. Jedenfalls ist es sehr unbedacht und auf alle Fälle zu vermeiden, in Anwesenheit der Connoisseurs hochgeistiger Getränke von Schnaps zu sprechen.

Ein anderes Tabu ist *hooch* (Fusel), die Kurzform von *Hoochinoo*, dem Namen eines eingeborenen Tlingit-Indianerstamms aus Alaska. Deren Branntwein war bei den Minenarbeitern während des Goldrauchs in Alaska höchst beliebt. Das *Merriam Webster Online Dictionary* weist darauf hin, dieser Begriff tauche erstmals um 1880 auf. Doch erst während der Prohibition wurde er richtig bekannt, wahrscheinlich weil jemand entdeckte, dass der Name des Stammes vom indianischen Wort für *Grizzlybär-Fort* abstammt und der Meinung war, dass dieser Fusel bei einem großen, bösen Bär richtig reinhauen würde. Oder auch nicht.

Weil die Amerikaner während der Prohibition daran gehindert wurden, sicher produzierte alkoholische Getränke zu konsumieren, führte diese Zeit zur Produktion einiger wirklich mieser hausgemachter Ersatzgetränke, die auch noch ebenso fürchterliche Namen trugen. Ein Beispiel dafür ist *rot gut* (etwa: vermoderte Gedärme), was eine recht plastische Beschreibung dessen ist, was mit Ihren Eingeweiden passiert, wenn Sie solches, von unvorsichtigen Amateuren gebranntes Zeug trinken.

Was *bathtub gin* angeht – ja, man hat dieses Zeug wirklich in der Badewanne angesetzt und dafür medizinischen Alkohol mit Geschmackszusätzen genommen. Leider – wie auch der Kasten »Nicht jeder Alkohol ist Alkohol« erklärt – sind die in medizinischen Produkten verwendeten Alkoholsorten wie Franzbranntwein ungenießbar. Was uns wieder zurück zum – Sie haben es sicher kapiert – *rot gut* bringt, der mittlerweile keine Rolle mehr spielt, seitdem alkoholische Getränke legal und sicher sind, wenn sie moderat genossen werden.

Der deutsche Begriff »Fusel« leitet sich von den in ungereinigten bzw. schlecht gebrannten Branntweinen vorkommenden Fuselölen her. Wird dieser Alkohol nicht rektifiziert, d.h. gereinigt, führt das zu nur schwer genießbarem „Schnaps“, der besonders »katerträchtig« ist und schlimmstenfalls auch zu Blindheit oder lebensgefährlichen Vergiftungen führen kann.

Doch das hält viele nicht davon ab, von *harten Getränken* zu sprechen, um die Spirituosen von Bier und Wein abzugrenzen. Tatsächlich wäre es allerdings sinnvoller, von *höherem Alkoholgehalt* zu sprechen, weil natürlich keine Flüssigkeit entweder hart oder weich ist. Näheres dazu finden Sie in Kapitel 2.

### Unterhaltsame Geister

Schauen Sie sich die folgende Liste an und probieren Sie, wie viele dieser Geister Sie mit den Schauspielern verbinden können, die sie verkörpern.

Links finden Sie eine Aufzählung berühmter Filme, bei denen die Stars Gesandte der Geisterwelt sind. Rechts sind die Schauspieler und Schauspielerinnen, die in den Filmen auftraten. Ordnen Sie diese einander zu. Die Antworten stehen drunter.

Movie	Star(s)
1. Ghost – Nachricht von Sam (1990)	a. Bill Murray
2. Ein Gespenst auf Freiersfüßen (1947)	b. Bob Hope, Paulette Goddard
3. The Ghost Breakers (1940)	c. Gene Tierney, Rex Harrison
4. Zurück bleibt die Angst (1981)	d. Fred Astaire
5. Ghostbusters – Die Geisterjäger (1984)	e. Patrick Swayze, Demi Moore
6. Ein Gespenst geht nach Amerika (1935)	f. Charles Laughton
7. Das Gespenst von Canterville (1944)	g. Robert Donat
8. Ghost Catchers (1944)	h. Nancy Sinatra, Harvey Lembeck
9. Das Attentat (Ghosts of Mississippi) (1996)	i. (John Sigvard »Ole«) Olson und (Harold Ogden) Johnson
10. Erbschaft mit Hindernissen (1966)	j. Whoopi Goldberg, Alec Baldwin

Antworten: 1. e; 2. c; 3. b; 4. d; 5. a; 6. g; 7. f; 8. i; 9. j; 10. h

