

# BOURBON *et al.*

## BOURBON



**ZUSÄTZE**  
(Farbe, Zucker, Holzchips, Säfte, Spirituosen, Wein, ...)



keine Lagerung



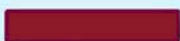
Lagerung in gebrauchten Fässern



Lagerung in neuen Fässern



Lagerung in neuen, ausgekohlten Fässern



MAIS



ROGGEN



GERSTE



WEIZEN



GEMÄLTZT

## Mais und Konsorten

Dieser Abschnitt soll mit einem Klarstellungsversuch eingeleitet werden, und zwar dass man einen Single Malt und einen Bourbon trotz aller dahingehend unternommenen Versuche nicht sinnvoll miteinander verglichen wird können. Es mögen zwar beide als Whisk(e)y bezeichnet werden, in Wahrheit haben sie allerdings nur recht wenig gemein.

Ein paar Beispiele: Die Ausgestaltung der Destillationsapparatur nimmt in der Produktion von schottischem Single Malt eine absolute Schlüsselrolle ein, während die amerikanischen Brennanlagen eher uniform gehalten sind; den Hefen wiederum wird in den USA eine ungleich höhere Bedeutung beigemessen als in Schottland; die Amerikaner setzen bei ihren gängigen Produktionsstilen stets auf neu gefertigte Eichenholzfässer und eine dementsprechend verkürzte Lagerung; demgegenüber bauen die Schotten in erster Linie auf gebrauchte Fässer verschiedenster Herkunft und einen ausgedehnten Reifungsverlauf ... Das alles und noch viele weitere Faktoren lassen sich als stichhaltige Argumente anführen, warum ein direkter Vergleich dieser beiden Spirituosen nicht wirklich zielführend ist.

Eines der vielleicht wesentlichsten Unterscheidungsmerkmale ist schließlich bei der verwendeten Getreidezusammensetzung zu finden. Das vorgeschriebene Minimum von 51 % Mais wird von vielen Leuten als eine der ersten Dinge angeführt, wenn man auf eine Definition von Bourbon zu sprechen kommt. Doch der Mais bleibt nicht auf sich alleine gestellt, denn auch Roggen, Gerste und Weizen werden in aller Regelmäßigkeit mit in den Mix gegeben, die einen entscheidenden Beitrag zum am Ende wahrgenommenen Geschmackserlebnis beisteuern.

Die Verwendung des Roggens als im Regelfall zweitwichtigster Bestandteil der meisten Bourbon-Rezepturen lässt sich aus der historischen Perspektive womöglich auch darauf zurückführen, dass er im Vergleich zur Gerste in der Bierherstellung und dem Weizen im Brotbacken nicht immer als allererste Wahl galt und demzufolge in vielen Fällen einfach dem Maischeansatz für die Whiskey-Gewinnung beigegeben wurde, weil sich die anderen Getreidesorten für eine Mehrheit der Einsatzszenarien der damaligen Zeit besser eigneten und dadurch häufig den Vorzug bekamen.

Relativ bald dürften die Leute allerdings bemerkt haben, dass der Roggen vor allem bei Spirituosen wirklich ausgezeichnete Resultate erbringen kann, sodass er an der nordamerikanischen Ostküste bereits viele Jahre vor der ersten Besiedelung der westlichen Landesteile der späteren USA zum beliebtesten Getreide der Destillieren geworden war. Die ersten kommerziell erfolgreichen Amerikanischen Whiskeys hatten somit nicht den Mais, wie man es angesichts der heutigen Dominanz von Bourbon vermuten würde, sondern den Roggen als Ausgangsbasis in Verwendung.

Der Roggen kann dem späteren Destillat zu etwas mehr Würze und Biss verhelfen, wohingegen der Weizen zu einem angenehm weichen, oftmals als süß-fruchtig beschriebenen Geschmackempfinden beitragen kann. Dies dürfte jedoch weniger dem Umstand geschuldet sein, dass Weizen an sich mehr Süße als die anderen Getreidesorten enthalten würde. Im direkten Vergleich zum Roggen hält sich der Weizen geschmacklich mehrheitlich im Hintergrund. Die natürliche Maissüße und die Fassaromen können dadurch besser zur Geltung gebracht werden und es kann der Eindruck entstehen, als wären diese Whiskeys etwas süßer und zugänglicher.

Der Lignin-Anteil des zur Anwendung gebrachten Getreides spielt hierbei eine entscheidende Rolle. Beim Roggen und etwas weniger bei der Gerste ist dieser am höchsten, was den daraus gefertigten Whiskeys eine enorme Würze verleiht. Mais zeichnet sich wiederum durch einen ausgeprägten Stärkeanteil aus und erbringt ganz allgemein den höchsten Ertrag, was einer der Gründe ist, wieso er zum Inbegriff des Amerikanischen Whiskeys geworden ist.

Auf sich alleine gestellt, würde es dem Mais aber an etwas Entscheidendem fehlen. Denn erst in der Kombination mit den anderen Getreidesorten kann er voll und ganz seine Qualitäten ausspielen, sodass reinsortige Mais-Whiskeys selbst unter den als besonders experimentierfreudig geltenden Mikrodestillieren weiterhin eine echte Seltenheit sind.

In der Praxis werden bei einem Bourbon neben dem Mais und der Gerste *entweder* Roggen *oder* Weizen als sogenanntes *flavor grain* verwendet, weshalb beide gemeinsam nur in seltenen Ausnahmefällen zum Einsatz kommen. Wo der Mais den Treibstoff und die Rahmenfläche bereitstellt, sorgt der Roggen für Tiefgründigkeit und nachhaltigen Grip, während der Whiskey durch den Weizen eine delikate Süße erhält.



Getreideanlieferung bei *O. Z. Tyler* (Quelle: Adam Paris im Auftrag von *O. Z. Tyler*).

Nachdem der Mais mit dem Roggen oder mit dem Weizen vermengt worden ist, wird noch etwas gemälzte Gerste hinzugefügt, deren Stärkeanteil dafür verantwortlich gemacht werden kann, dass der Fermentationsvorgang auch stets gesichert in die Gänge kommt, womit die Rolle der Gerste in erster Linie dem Anstarten dieses Gefährts gewidmet ist. Sie bringt gleichzeitig aber auch etwas Eigengeschmack mit ins Gemisch, was laut den Aussagen von Jim Rutledge (langjähriger und erst kürzlich pensionierter Master Distiller von *Four Rouses*) allerdings nicht allzu sehr ins Gewicht fallen würde.

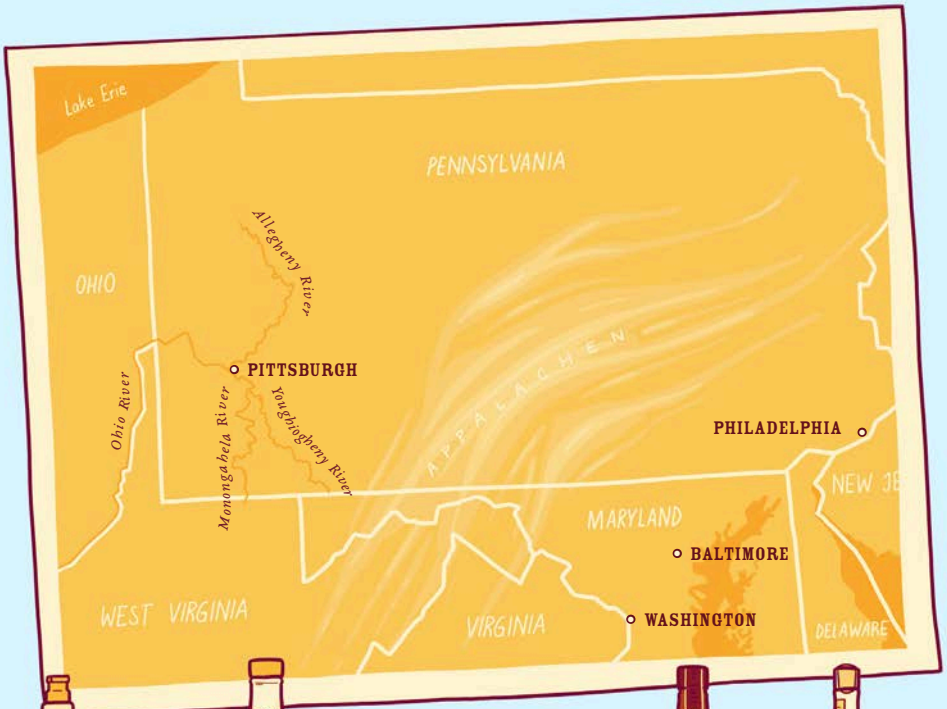
Das Einbinden der Gerste bedeutet aber nicht, dass Mais und Roggen keine Stärke enthalten würden, doch ihre Strukturen sind für Enzyme viel schwieriger aufzubrechen als jene der Gerste. Dies gilt insbesondere für den Mais, bei dem der Energieaufwand am höchsten ist, um die im Getreide enthaltene Stärke in Zucker umzuwandeln, was für die Whiskey-Produktion unerlässlich ist, weil der Zucker als Nahrungsquelle für die Hefen dient, die in weiterer Folge den Alkohol erzeugen. Im Idealfall weiß ein Bourbon, der nach dem traditionellen Verständnis aus drei dieser vier angeführten Getreidesorten gebildet wird, die Qualitäten der verwendeten Ausgangsmaterialien in sich zu vereinen.

Die meisten Whiskey-Hersteller machen aus der sogenannten *mash bill* kein Geheimnis und geben ihren Getreidemix bekannt. *Woodford Reserve* und *Old Forester* liegen nach diesem Verständnis bei 72 % Mais, 18 % Roggen und 10 % Gerste, während bei *Early Times* 79 % Mais, 11 % Roggen und 10 % Gerste vermengt werden. Bei *Wild Turkey* werden 75 % Mais, 13 % Roggen und 12 % Gerste zum Einsatz gebracht. Die Verantwortlichen bei *Jack Daniel's* bauen auf eine Rezeptur mit 80 % Mais, 12 % Roggen und 8 % Gerste. *Maker's Mark* basiert auf 70 % Mais, 16 % Weizen und 14 % Gerste. Bei *Bulleit* setzt man aktuell auf 68 % Mais, 28 % Roggen und 4 % Gerste, während der Tennessee Whiskey von *George Dickel* aus 84 % Mais sowie 8 % Roggen und ebenso viel Gerste gefertigt wird.

Bei *Heaven Hill* sind alle ihre *mash bills* auf ihrer Website einsehbar wie beispielsweise jene für *Evan Williams*, *Elijah Craig* und *Henry M<sup>c</sup>Kenna* mit 78 % Mais, 10 % Roggen und 12 % Gerste; die 68 % Mais, 20 % Weizen und 12 % Gerste für *Old Fitzgerald* und *Larceny*; oder die 51 % Roggen, 35 % Mais und 14 % Gerste für *Pikesville* und *Rittenhouse*. Manche Hersteller setzen wiederum bewusst auf einen vergleichsweise hohen Roggenanteil, wie beim angeführten *Bulleit*, bei *Four Roses* (die Destillerie arbeitet mit zwei Getreidemischungen bestehend aus 75 % bzw. 60 % Mais, 20 % bzw. 35 % Roggen und jeweils 5 % Gerste) oder bei *Old Grand-Dad* mit einer *mash bill* von 60 % Mais, 30 % Roggen und 10 % Gerste.

Auf der anderen Seite spricht man von einem Wheated Bourbon, wenn der Roggen zur Gänze durch Weizen ersetzt wird, der Mais aber fortan bei über 51 % liegt. Mehr oder weniger bekannte Beispiele für einen solchen Whiskey wären *Maker's Mark*, *W. L. Weller*, *Old Fitzgerald*, *Pappy Van Winkle's*, *1792 Sweet Wheat*, *Dry Fly Washington Bourbon*, *David Nicholson 1843* oder *Rebel Yell*.

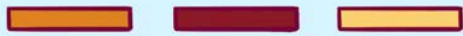
Einen wahrlich beachtlichen Aufschwung hat in letzter Zeit die Kategorie der Rye Whiskeys erfahren, die einen gesetzlichen Mindestanteil von 51 % Roggen aufweisen müssen und ansonsten praktisch dieselben Herstellungsvorgaben wie Bourbon einzuhalten haben. Hier reicht das vorgefundene Spektrum von Abfüllungen mit punktgenau diesen 51 % oder nur ein wenig mehr wie etwa die Kentucky Ryes von *Heaven Hill*, *Jim Beam*, *Sazerac* oder *Wild Turkey*, bis hin zu solchen mit satten 95 % wie jene von *Bulleit*, *George Dickel*, *Redemption*, *1776 James E. Pepper* oder *Templeton*.



**MONONGAHELA RYE**

**KENTUCKY RYE**

**MARYLAND RYE**



Rogen

Mais

Gerste

## Rye-Stile

In der prozentualen Aufteilung des in ihren Rye-Rezepturen beigefügten Roggens lassen sich im historischen Kontext auffällige Unterschiede zwischen den einzelnen US-Bundesstaaten ausmachen. Während sich ein klassischer Rye aus Kentucky gewöhnlich aus 51 % oder nur ein wenig mehr an Roggen zusammensetzt und der Rest mit Mais und den üblichen 10 – 15 % Gerste ergänzt wird, wurde bei einem nach traditioneller Machart gefertigten Rye aus dem Westen von Pennsylvania häufig zur Gänze auf die Maisbeigabe verzichtet und der Roggenanteil bei zumindest 80 % oder manchmal auch deutlich darüber festgesetzt.

Einen solchen Whiskey bezeichnete man als Monongahela Rye, benannt nach dem gleichlautenden Fluss, der aus West Virginia kommend in Pittsburgh mit dem Allegheny River zusammenfließt und ab dort den Ohio River bildet, der bis zu seiner Mündung im Mississippi River zu einem der längsten Flüsse in den USA angewachsen ist.

Im unmittelbaren Einzugsgebiet des Monongahela, Allegheny sowie des Youghiogeny River (ein Seitenarm des Monongahela, in dessen Umfeld sich unter anderem die beiden Produktionsstätten von *Old Overholt* befanden) waren vor langer Zeit noch zahlreiche Destillieren aktiv, die zum Anfang des 20. Jahrhunderts teilweise zu den bekanntesten der USA gehörten und erst durch die Prohibition in ihrer aufstrebenden Entwicklung ausgebremst und praktisch mit einem Schlag funktionsunfähig gemacht wurden.

Mittlerweile in Vergessenheit geratene Beispiele für solche Monongahela Ryes wären etwa *Guckenheimer*, *Sam Thompson*, *Gibson*, *Large* oder *Dillinger*, die zu ihrer Blütezeit allesamt ein hohes Ansehen genossen hatten, nach der Prohibition aber – auch aufgrund einer den Spirituosenfirmer nicht wirklich zugetanen Gesetzgebung im Bundesstaat und trotz der langjährigen Präsenz von Branchenriesen wie *National Distillers* oder *Schenley* – nicht mehr in die Spur finden konnten.

Nachdem in den 1980er-Jahren die Whiskey-Produktion in Pennsylvania vollends zum Erliegen gekommen war und die bekannten lokalen Rye-Marken wie *Old Overholt* oder *Rittenhouse* seither nach vollkommen neuen Getreidezusammensetzungen in Kentucky gefertigt werden, gibt es heute mit *Dad's Hat*

wieder einen solchen, nach dieser Machart gefertigten Whiskey, der sich mit 85 % Roggen (davon 5 % gemälzt) und 15 % gemälzter Gerste in der weitläufigen Tradition der Monongahela Ryes verankert sieht.

Zwischen den beiden stilistischen Gegenpolen aus Kentucky und dem Gebiet von Pennsylvania westlich der Appalachen lassen sich die historischen Ryes aus Maryland und dem Osten von Pennsylvania einordnen, deren letzte Verfechter ihre Betriebsstätten im Jahr 1972 aufgrund der nicht gerade große Hoffnung erweckenden Zukunftsperspektiven im Geschäft mit diesen Whiskeys ein für alle Mal schließen mussten.

Diese Abfüllungen setzten ebenso auf einen deutlich höheren Roggenanteil als jene aus Kentucky, wobei es in Maryland auch einen sehr großen Anteil an Blended Whiskeys gab, die mit Tabak, Fruchtsäften und noch diversen anderen Beigaben ergänzt worden sind. Im Gegensatz zu den allermeisten Whiskeys aus dem Westen von Pennsylvania hatten die traditionellen Ryes aus dem östlichen Landesteil und aus Maryland den Mais allerdings stets mit in Verwendung.

Die übermäßige Verwendung von Roggen in diesen beiden Bundesstaaten hatte schließlich auch historische Gründe, denn dort siedelte sich eine doch recht beachtliche Menge an Deutschen und Schweizern an, die den Roggen aus ihrer Zeit in Europa noch in bester Erinnerung hatten und deshalb auch als Erstes kultivierten. Aufgrund der guten Wachstumsbedingungen und der für den Weitertransport in die dicht besiedelten Städte an der Ostküste weitaus günstigeren Lage konnte der Rye seine Vormachtstellung beim Amerikanischen Whiskey bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts behaupten. Erst in späterer Folge und insbesondere nach der Prohibition wurde er vom Bourbon überflügelt und konnte seine damalige Führungsrolle nie mehr wieder erreichen.

Mit dem *Leopold Bros. Maryland-Style Rye* gibt es nun wieder eine Variante, die ihren Ursprung zwar in Colorado hat, mit einer *mash bill* von 65 % Roggen, 20 % gemälzter Gerste und 15 % Mais aber nahtlos an die Whiskey-Tradition östlich der Appalachen anschließen möchte. Ein Whiskey wie *Pikesville* von *Heaven Hill*, der bis Anfang der 1970er-Jahre noch bei *Majestic* in Maryland destilliert worden war, wird hingegen schon seit etlichen Jahren nach einer klassischen Kentucky-Rezeptur mit einem Roggenanteil von um die 51 % in Umlauf gebracht, sodass eigentlich nur mehr der historische Markenname etwas mit Maryland und seiner vielfältigen Whiskey-Geschichte zu tun hat.



Andere namhafte Whiskey-Marken aus der Vergangenheit sind heutzutage nahezu unbekannt, da deren Hersteller aus Maryland im Gegensatz zu jenen aus Kentucky in der Phase, als der Amerikanische Whiskey nicht mehr gefragt war, auf andere, bessere Renditen versprechende Wirtschaftszweige umgesattelt haben und Abstand vom Spirituosengeschäft genommen haben.



Der *Koval Rye* besteht zu 100 % aus Roggen (Quelle: Jaclyn Simpson im Auftrag von *Koval*).

Mitunter lassen sich am heutigen Spirituosenmarkt auch komplett reinsortige Ryes auftreiben wie *Old Potrero* von *Anchor* aus San Francisco, *Koval Rye* aus Chicago oder die Abfüllungen jener Firmen, die ihre zu 100 % aus Roggen gefertigten Whiskeys zurzeit aus Kanada beziehen und im Anschluss in Amerika abfüllen lassen wie *Masterson's*, *WhistlePig* oder *Lock Stock & Barrel*.

Diese Vorgangsweise kann man durchaus kritisch sehen, denn würden sie ihre Produkte frei nach ihrer tatsächlichen Herkunft als Kanadische Whiskeys vermarkten, dann würden diese Abfüllungen wohl um deutlich niedrigere Handelspreise über die Ladentheke gereicht werden, als es im Moment der Fall ist, da die Amerikanischen Whiskeys aktuell eindeutig gefragter sind als jene aus ihrem nördlichen Nachbarland.

Indem sich diese findigen Unternehmen jedoch auf den Status eines »*North American Rye*« beziehen und damit ihre Herkunft aus Kanada verdecken, haben sie es geschafft, sich in einem äußerst gewinnträchtigen Marktsegment zu positionieren, das weit über die ansonsten üblichen Handelspreise eines Premium-Whiskys aus Kanada hinausreicht.

Diese Ausprägungen, die größtenteils von *Alberta Distillers* aus Calgary gefertigt worden sind, mögen zwar ganz gewiss ihre Qualitäten haben, doch man sollte sich als zahlender Kunde darüber im Klaren sein, dass man für einen ganz regulär in Kanada fabrizierten und danach einzig in den USA abgefüllten und allenfalls dort kurzzeitig ausgebauten Whisk(e)y vielleicht 20 oder gar 30 % obendrauf zahlen muss, als wenn man dasselbe Grundprodukt gleich ohne Umwege oder diverse Marketingaufhübschungen aus seinem Ursprungsland bezogen hätte. Solange dieses Geschäftsmodell jedoch weiterhin hohe Renditen abwirft, werden sich die damit betrauten Unternehmen tunlichst davor hüten, von dieser einträglichen und dazu auch noch ziemlich einfach in die Wege zu leitenden Vermarktungsstrategie Abstand zu nehmen.

Die in diesem Segment tätigen Firmen haben natürlich ein großes Interesse daran, dass diese für sie durchaus delikaten Informationen nicht nach außen getragen werden. Wohl auch deshalb hat beispielsweise *WhistlePig* als einer der Pioniere im Weitervermarkten von Kanadischem Whisky unter einem US-Label erst unlängst eine Destillerie im Bundesstaat Vermont errichten lassen, die ihre Produktion komplett aus dem Roggen der umliegenden Getreidefelder speisen soll. Welche Auswirkungen diese Investition auf ihr bestehendes Geschäft haben wird und ob *WhistlePig* eines fernen Tages komplett auf eine Eigenproduktion in Vermont setzen und auf die Kanada-Importe verzichten werden können, wird sich allerdings erst erweisen.

Bei fachkundiger Anwendung können selbst mit einem Roggenanteil nahe der 100 % richtig feine Whiskeys fabriziert werden, wenn man dabei die doch recht hohen Anschaffungskosten für den dann notwendigerweise zumindest teilweise gemälzten Roggen einkalkuliert. Oder aber man verwendet moderne, technologische Hilfsmittel wie Enzyme, um den Fermentationsprozess auch ohne Mälzen stets gesichert in Gang zu setzen. Wobei Whiskeys mit einem ausgeprägten Roggenanteil in der Produktion immer teurer sein werden, da diese eine niedrigere Ausbeute erbringen als solche mit reichlich Mais.

Die marktüblichen Handelspreise für Roggen sind ungefähr doppelt so hoch wie für den für seine stattlichen Erträge bekannten Mais. Bei der Aussaat von 19 Pfund Maissamen (8,6 Kilogramm) auf 1 Acre Ackerland (0,4 Hektar) ist ein Ertrag von 500 bis 800 Pfund (225 bis 360 Kilogramm) zu erwarten. Dies mag ein weiterer triftiger Grund dafür sein, wieso der Maisanteil in den allermeisten Standardrezepturen von Bourbon und Tennessee Whiskey bei 70–80 % liegt.

Neben der in letzter Zeit so begehrten Roggenfraktion lassen sich aber auch vereinzelt Abfüllungen mit einem Weizenanteil von über 51 % ausfindig machen. Diese werden in einer eigenen Kategorie als Wheat Whiskey vermarktet, deren momentan bekanntester Vertreter der seit 2005 produzierte *Bernheim Original* von *Heaven Hill* ist. Die Bezeichnung *Bernheim* ist sowohl auf die nach einigen Besitzerwechseln heute zu *Heaven Hill* gehörende Destillerie in Louisville als auch auf deren ursprünglichen Gründer Isaac Wolfe Bernheim zurückzuführen, der sich nach seiner 1867 erfolgten Auswanderung aus Deutschland schon bald als ein einflussreicher Whiskey-Unternehmer profilieren konnte.

Aber auch bei *Masterson's* oder der *Dry-Fly*-Destillerie aus dem Bundesstaat Washington wird man bei der Suche nach einem solchen Whiskey fündig. Rye, Wheat sowie amerikanischer Malt Whiskey haben dabei allesamt dieselben Alkoholobergrenzen wie Bourbon einzuhalten und müssen wie dieser rein in neuen, ausgekohnten Eichenholzfässern ausgebaut worden sein.

Ein Whiskey wie *Parker's Heritage Collection 2015* (mit einer *mash bill* von 65 % ungemälzter Gerste und 35 % Mais) muss daher dieselben Grundkriterien wie ein Bourbon erfüllen, um in seiner Heimat rechtmäßig als Malt Whiskey deklariert werden zu dürfen. Aufgrund der gesetzlich auferlegten Pflicht zum Ausbau in neuen, ausgekohnten Eichenholzfässern schmecken die noch nicht allzu weit verbreiteten Malt Whiskeys aus den USA natürlich vollkommen anders als ihre schottischen oder irischen Pendanten.

Einer der Vorreiter in dieser Kategorie ist die 2010 gegründete *Westland*-Destillerie in Seattle. Ihre Zielsetzung war von Anfang an darauf ausgerichtet, einen Whiskey nach schottischem Vorbild mit den regionalen Besonderheiten des Bundesstaates Washington zu kombinieren, wozu etwa der Eigenanbau von Torf, der Rückgriff auf die an der nördlichen Pazifikküste heimischen Oregon-Eiche (*quercus garryana*) bei ihrem *Garryana*-Projekt oder die Suche nach neuen, speziell an die Umgebung angepassten Gerstenzüchtungen gehören.

Insbesondere durch das *Garryana*-Projekt bekam das junge Unternehmen reichlich mediale Aufmerksamkeit. Während die Fässer aus der Amerikanischen Weißeiche gewöhnlich in allen nur erdenklichen Spezifikationen und ohne Umwege erworben werden können, fehlt es bei der Oregon-Eiche vielfach noch an praktischen Erfahrungswerten und an eigens darauf spezialisierten Küfereien. Die Projektinitiatoren mussten zum Teil große Anstrengungen unternehmen, um an genügend alte, luftgetrocknete und nicht unter Artenschutz stehende (wie es in manchen Regionen an der Westküste der Fall ist) Vorräte von dieser relativ selten gewordenen Eichenart heranzukommen.

Diese individuelle Erfolgsgeschichte, die Ende 2016 in einer Übernahme durch den französischen Großkonzern *Rémy Cointreau* gemündet ist, sollte anderen Herstellern Mut machen, sich in diesem bislang noch recht spärlich beachteten und dennoch mit reichlich Entfaltungs- und Wachstumspotenzial ausgestatteten Marktsegment der Malt Whiskeys mit dem Herkunftsland USA zu positionieren. Der bekannteste Whiskey-Stil in Nordamerika ist eindeutig der Bourbon, doch es gibt noch einige andere spannende Nischen, die für ein erhöhtes Maß an Aufmerksamkeit sorgen können.



Der Querschnitt einer Oregon-Eiche (Quelle: *Westland*).