

Dem „Wasser des Lebens“ auf der Spur

Kurs: Eine Whisky-Tour durch Schottland

■ WEIDEN. Die Schustermooslohe, abends im nasskalten Nebel: Genau die richtige Atmosphäre für einen Whisky-Kurs. Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Aufgekocht“ des Medienhauses DER NEUE TAG lud Robert Drechsel, der Wirt vom „Alten Schuster“, vergangene Woche zu einer „Whisky-Tour durch Schottland“ ein.

Der Vorsitzende der Kreisgruppe des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes kennt sich nicht nur mit dem Kochen aus. Ein ganzer Schrank in seinem Lokal ist voll mit Whiskyflaschen. Vor etwa 15 Jahren entdeckte Robert Drechsel seine Leidenschaft, als er mit einem Freund eine kleine Flasche genoss. „Wir waren erstaunt, dass in so einer kleinen Flasche so viel Geschmack drin ist“, erzählte er den 21 Kursteilnehmern. Im Grunde ist Whisky nichts anderes als gebranntes Bier. Wird er wie in Schottland traditionell aus Gerstenmalz gemacht, heißt er „Scotch“. In den USA nimmt man Mais als Grundlage und nennt den Whiskey „Bourbon“.

Nicht um diese beiden Massenprodukte ging es im „Alten Schuster“, sondern um in kleinen und kleinsten Mengen in uralten Destillierien ge-



Goldgelb, so soll Whisky aussehen. Oben: Wirt Robert Drechsel vor seiner Whisky-Sammlung. Bilder: Harald Mohr



brannten „Malt Whisky“, auf Deutsch „Malz-Whisky“. Das Gerstenmalz wird in ihnen („die sehen aus wie große Bauernhöfe“) noch über einem Torffeuer gedörnt. Was einst eher aus der Not heraus geschah („auf den Inseln war kein anderes Brennmaterial mehr da“), sorgt für ein typisches Torfaroma. Fans

schwören darauf, dass sogar die Beschaffenheit des Bodens und des Wassers über den Torf Einfluss auf den Geschmack des späteren Whiskys hat.

Fortsetzung auf Seite 2