Lowland's Future Star
Daftmill

Ein Himmel voller Sterne

Text und Fotos von
Ernst J. Scheiner

Schottlands Distillery Boom setzt sich fort. Seit dem Einstieg der Farm Distilleries Kilchoman und Daftmill im Jahre 2005 schäumt die Whisky-Industrie. Mit £ 4,3 Milliarden erreichte 2013 der Export schottischer Whiskies einen erneuten Höhepunkt. Pro Sekunde werden jeweils 40 Flaschen „Wasser des Lebens" exportiert, macht im Jahr mehr als 1,2 Milliarden Whiskey in den Regalen der Geschäfte. Kein Wunder, dass neue Brennereien wie Abhainn Dearg, Ardnamurchan, Annandale, Anniston, Ardnamurchan, Ballindalloch, Drimnin, Falkirk, Harris, Inchdairnie, Kingsbarns, Portavadie, Roseisle, Saxa Vord und Wolfburn sich an dem Aufschwung beteiligen. Bestehende Distilleries wie Glenlivet, Glen Turner, Laphroaig, Mortlach oder Teannich werden ausgebaut und erweitert.

Als der Schatzkanzler des schottischen Königs James IV eine Lieferung Malz 1494 protokollierte war ihm dieser Welterfolg des Scotch Whisky sehr, sehr fern: *„Et per liberacionem factam Fratri Johanni Cor per preceptum compotorum rotulatoris, ut asserit, de mandato domini regis ad faciendum aquavite, infra hoc compotum viij bolle brasii.“* Bruder John Cor sollte im Kloster Lindores für den König aus rund 500 kg Malz ein *uisque beatha* -einen Whisky- destillieren. Diese erste urkundliche Erwähnung der Herstellung eines Getreidebrands macht die Schotten zu den stolzen Besitzern einer einzigartigen im nationalen Archiv Register House in Edinburgh aufbewahrten Urkunde. Selbst die Iren können kein älteres schriftliches Denkmal vorweisen.

Erst kürzlich wurde von den Besitzern McKenzie-Smith des zur Ruine verfallenen ehemals blühenden Klosters Lindores der Bau einer Micro-Distillery angekündigt. Die berühmte schottische Whiskydynastie Morrison, sie verkauften ihre Brennereien Bowmore, Auchentoshan und Glen Garioch 1999 an den japanischen Getränkegiganten Suntory, werden angesichts der fulminanten Entwicklung des Scotch Whisky wieder als Distiller beteiligen. Tim Morrison baut eine Brennerei in Glasgow an den Ufern des River Clydes in den ehemaligen Queen's Docks. Nach dem Willen seines Bruders Brian und seines Sohns Jamie soll darüber hinaus auf ihren Ländereien in der kleinen Ortschaft Aberargie, sie liegt nur einige Meilen westlich von Lindores, eine weitere Whisky-Distillery entstehen. Nach dem Willen ihrer Investoren wird sie wohl rund eine Million Liter reinen doppeltgebrannten Gerstenalkohol produzieren..

▲ *Mastermind Francis Cuthbert, Farmer, Distillery Manager und Brennmeister*
◀ *Computer gibt es nicht, alles ist Handarbeit*

Das ist die zwanzigfache Menge dessen, was die kleine seit August 2013 mit in Schottland einmaligen spanischen Alembics arbeitende Strathearn Distillery zu produzieren vermag. Alle neuen und geplanten Brennereien um Perth möchten lokal wachsende Gerste zur Destillation verwenden. Und die Gerste wächst hervorragend in der Region. Eine ebenfalls unter indischer Beteiligung entstehende Groß-Brennerei, wohl mit Namen *Inchdairnie,* wird die Region um die alte Whiskyblender-Stadt Perth wieder zu einem großen Zentrum der schottischen Whisky-Industrie machen. Die Lokalpolitiker jubeln und freuen sich die vielen neuen Arbeitsplätze.

Lowland Star

Es ist ein mysteriöser, abseits gelegener ruhiger Ort, ohne ein Hinweisschild. Auf dem Hof spielen Kinder, Rinder grasen auf der Weide. Es gibt kein Besucherzentrum, keinen Busparkplatz. „Welcome to Daftmill, nice to meet you Sir," grüßt mit ruhiger, zurückhaltender Stimme Francis Cuthbert. Zusammen mit seinem Bruder Ian betreibt er einen beeindruckenden Viehzuchtbetrieb mit Getreide-, Gemüse- und Kartoffelanbau. Er erzählt, dass bisher sechs Generationen als Pächter den Hof in den Lowlands in der Nähe von Cupar und Lindores bewirtschafteten. 1984 erwarben die Familie Teile des *Estates* von Sir William Walker. „Wir sind erst die dritten Besitzer seit immerhin 1000 Jahren, die diesen Hof mit einer Größe von 400 ha bewirtschaften," stellt der Landwirt bescheiden fest, „unsere Äcker zählen zu den fruchtbarsten in Schottland, die Gerste wächst bei uns prächtig." Mit verhaltenem Stolz weist er auf das Lob der berühmten *Speyside Distillery Macallan* hin: „Wir bauen für sie exklusiv die Gerstensorte *Minstrel* an und erhielten dafür eine Urkunde."

So fragte sich Francis Cuthbert eines Tages. „Warum soll ich meine Gerste nicht selbst verarbeiten, selbst Whisky produzieren?" Schließlich baute er auf seinen Feldern beste Gerstesorten wie *Optic, Publican* und seit neuestem *Concerto* selbst an.

Im fruchtbaren *Kingdom of Fife* waren die Voraussetzungen für eine Cuthbertsche Brennerei sehr günstig: eigne erstklassige Gerste, exzellentes weiches, sauberes Brunnenwasser im Überfluss sowie ein nicht genutztes denkmal-geschütztes Mühlengebäude, das zu Zeiten Napoleons gebaut wurde. Einen Bauantrag zur Umwidmung der *Daft Mill* in eine Whisky-Brennerei stellten die Cuthberts bereits 2003. Ein Jahr später begann der Umbau mit der Reinigung des früher als Taubenschlag genutzten Granitgebäudes. *Her Majesty's Revenue & Customs Office* gewährte den Landwirten just am schottischen Nationalfeiertag *Saint Andrew's Day* - am 30. November 2005 - eine Lizenz zum Whiskybrennen. Das Ergebnis: ihre Brennerei zählt zu den Schönsten in Schottland.

Und wieder hatte der Whisky-Experte Dr. James Swan, wie bei der zeitgleich auf Islay gebauten Kilchoman Distillery, die Destillationsapparatur entworfen und damit die technischen Voraussetzungen für einen Whisky geschaffen, der die Welt fulminant überraschen wird. Bescheiden, fast schüchtern, aber bestimmt, erklärt Francis seine Philosophie. Er folge nicht dem gegenwärtigen Trend, junge Whiskies zu vermarkten, seine *Single Malts* sollen erst einmal ein Optimum an Qualität erreichen. Er möchte sie dann abfüllen, wenn die jugendlichen Spuren der Destillation während der Reifung durch den Einfluss des Eichenholzes und des Sauerstoffs sanfter und harmonischer sein werden. Seine Nase und seine Zunge entscheiden über den Zeitpunkt der Abfüllung.

▲ *Wasser mit bester mineralischer Qualität gibt es in der geologischen Senke der ehemaligen Mühle im Überfluss.*

Informationen
The Gateway to Distilleries:
www.whisky-distilleries.net
www.annandaledistillery.co.uk
www.daftmill.com
www.scottish-liqueur-centre.com
www.strathearndistillery.com
www.kingsbarnsdistillery.com

Herstellung

Gefertigt wurden die wunderschönen, wohlgeformten Brennblasen und der kleine Maischebottich mit einer Kupferhaube von den renommierten Kupferschmieden *Forsyth* aus der Speyside. „Alle anderen Arbeiten vergaben wir nur an hiesige Handwerker," betont Francis seinen Lokalpatriotismus. In der Anlage gibt es keine Computer, die das Denken abnehmen: *„...everything is very low tech, it is as simple as it can be..."* Der Autodidakt ist *mashman, stillman* und *manager* in einer Person. Lektüre und Gespräche mit *Distillery*-Kollegen schufen die Basis. Ein Kurs in der *Bladnoch Distillery Whisky School* vermittelte ihm das handwerkliche Brennwissen.

Sein erster *new make* sprudelte am 16. Dezember 2005 aus der *spirit still*. Ein klarer, sauberer, leicht süßer, blumiger und fruchtiger, an Birnen erinnernder Spirit war die große vielversprechende Überraschung. Der große Whisky-Guru Charles MacLean lobte Cuthbert's *Baby* überschwänglich: „It is staggering beautiful."

Da die 2000 Liter Brennblasen nur zu Zweidrittel gefüllt werden, ist der Kupferkontakt sehr intensiv. Die schwefligen Verbindungen, die während der Gärung entstehen, werden von der Kupferoberfläche katalysator-ähnlich gebunden und aufgesogen. Die großen *tube condensers* und der aufsteigende *lyne arm* bewirken „dass unser Spirit sehr rein, leicht und fruchtig wird, denn die schweren Alkohole fließen immer wieder in den boil pot zurück, werden so sauberer. Die Alkoholstärke liegt bei 72 bis 73 % vol." Eine Jahresproduktion von rund 100 000 Litern Alkohol ist möglich. „Um die 15 000 bis 20 000 Liter sind es zur Zeit," schätzt Francis. Hektik und Stress sind nicht seine Sache, es gelten klare Regeln für den Ein-Mann-Betrieb. Destilliert wird nur, wenn keine Arbeiten in der Landwirtschaft anstehen, denn zweiteilen könne sich der *Farmer-Distiller* nicht. Einstellungen sind keine geplant. Damit wird *Daftmill* zu einer echten *Farm-House Distillery*, wie sie im 19. Jhd. und früher in Schottland weitverbreitet waren. Damals verwendeten die Bauern ihre übrig gebliebene Gerste und brauten ein Bier, das sie zu *usquebaugh*- dem Wasser des Lebens destillierten.

Lagerung

Reifen darf der *Daftmill's new make spirit* in Eichenfässern vorwiegend aus der renommierten *Heaven Hill Distillery* in Kentucky und wenigen aus Andalusien in zwei *bonded dunnage warehouses* - steuerfreie Lager- auf dem Hof. Die traditionellen Lagerräume sind für die Reifung besonders gut, denn die alten, dicken Granitmauern schaffen ein feuchtes Raumklima mit einer

▲ *Das Still House mit den kupfernen zwiebelförmigen Brennblasen*

konstanten Temperatur im Sommer wie im Winter. Dennoch verdunsten rund zwei Prozent des Fassinhalts pro Jahr. Die Schotten sprechen vom *Angels' Share*, dem Anteil der Engel. „Da mehr Alkohol entweicht als Wasser, nimmt die Fass-Stärke allmählich von der ursprünglichen Füllstärke 63 % vol. ab. Mit jedem Reifejahr wird unser Whisky besser, sanfter, aromatischer, aber verliert etwas an Alkohol," beschreibt Francis Cuthbert sein seit 2005 reifendes Produkt.

Die Fassprobe eines Fünfjährigen beweist die besondere Güte und Qualität des *Daftmill Single Malts*. Er ist dezent, mild, fruchtig, blumig, leicht süß, zeigt etwas Vanille, Karamell und Zitrone wenn er aus einem Bourbon-Fass kommt. Der *Lowland Whisky* ist entsprechend kräftiger in den Aromen, die nach Rosinen, Feigen, Bananen, Schokolade und Sherry duften, wenn er in einem *Sherry butt* reift. Eigentlich sind beide trinkfähig. Leider können und konnten bisher nur sehr wenige Auserwählte einen *wee dram* beschnuppern, denn einen *Daftmill Single Malt* gibt es noch nicht in der Flasche. „Wir glauben, dass unser erster Whisky wohl zehn Jahre reifen muss, bevor er seinen idealen Höhepunkt erreichen wird."

Vielsagend, schmunzelnd und geheimnisvoll bleibt Francis abwartend: *„I would doubt if there will be anything released in 2014."* Aber eines ist sicher, abgefüllt wird: *„When it is ready."*

Die Welt darf auf einen weiteren Whisky mit Kultstatus warten.

Aus der Feder von **irland-journal**-Menschen

Zum Autor:
Ernst J. Scheiner ist der Herausgeber des Portals **The Gateway to Distilleries** hat über 130 Destillerien fotografisch von innen dokumentiert und ihre Produktion beschrieben. Seit seinem Studium an der University of Edinburgh befasst er sich mit Whisky und publiziert in englisch- und deutschsprachigen Blogs sowie Magazinen über schottische und irische Destillerien. Als Whisk(e)y-Botschafter führt er seit 30 Jahren Tasting-Kollegs und Studienreisen für Einrichtungen der Erwachsenenbildung sowie für das EBZ Irland durch.
Siehe: **www.whisky-distilleries.net**.