



AMANSHAUSERSWELT

162 SCHOTTLAND. *Ein gemütlicher Mann mit einem freundlichen Lächeln betreibt in den südlichen Highlands die kleinste schottische Destillerie.* TEXT: MARTIN AMANSHAUSER



Geht was kaputt, lässt Andrew es nachbauen.

Ich habe Führungen durch Alkoholfabriken nie verstanden. Man beginnt nicht einfach mit der Verkostung, sondern lässt komplizierte Erklärungen über sich ergehen, wie Portwein, Cognac oder Pisco hergestellt werden. Das ist dem Trinker doch im Grunde egal! Bei einer Schnitzelverkostung will ich ja auch keine Details über die industrielle Schlachtung des Schweins erfahren. Während solcher Touren habe ich immer wie selbiges Schwein gelitten. Ich besuchte ungern Portos Portweinkeller. Ich gähnte in Jerevans größter Cognacfabrik. Ich schlug fast Wurzeln, als mir im chilenischen Elquital die Herstellung von Pisco dargelegt wurde. Bei diesen Gelegenheiten kam es mir immer so vor, als würde mir jemand die langweiligsten Passagen der „Sendung mit der Maus“ aus den Siebzigerjahren in Zeitlupe vorspielen. Die anschließenden Verkostungen konnte ich ebenfalls nicht genießen. Ich mag das scharfe Zeug ja überhaupt nicht!

In den Hügeln von Pitlochry war alles anders. Edradour ist die kleinste Whiskydestillerie Schottlands – eine von fast hundert Whiskyproduktionsstellen, aber nicht Glenfiddich, Bruichladdich oder Glenglassaugh, sondern

familiär. Andrew Symington, der Besitzer persönlich, führte uns durch die Hallen. Andrew legte erst gar keinen Wert darauf, uns die technischen Abläufe näherzubringen. Das Malting, Mashing, Brewing und Destilling lag diesem Fanatiker so ungezwungen im Blut, dass er die Produktionsschritte mit großer Selbstverständlichkeit vermittelte. Ich hörte ihm zu.

Andrew Symington ist ein gemütlicher Mann mit einem freundlichen Lachen und mit Geduld. Die braucht man, wenn es um Whisky geht. Immerhin muss das Lebenswasser zehn Jahre in Fässern reifen. Sein erstes Whiskyfass erwarb Andrew 1988; im Jahr 2002 bekam er endlich die Gelegenheit zum Kauf einer Destillerie – der Edradour.

In Pitlochry wird Gerste und Moorwasser seit über 84 Jahren unter dem Edradour-Label zu Whisky verarbeitet. Es brauchte allerdings einen Besessenen wie ihn, um daraus einen besonderen Ort zu machen. Die weißen Fabriksgebäude mit den roten Dächern sehen aus wie Spielzeug, davor mäandert ein frischer Bach, bringt Wasser aus den Moorhügeln. Und innen ist alles wie früher: Die historischen Maschinen und Gefäße wirft er nicht auf den Müll, sondern lässt sie nachbauen. Andrew verstrahlt jene natürliche Autorität von Leuten, die ihre Lebensaufgabe gefunden haben – er selbst trinkt „selbstverständlich“ zwei Gläser Whisky pro Tag, und zwar meist vom eigenen. Zwölf Fässer kann er in einer guten Woche produzieren, ein Tropfen auf dem heißen Stein, verglichen mit den Großdestillieren. Bei Andrew Symington fand sogar ich die Verkostung okay, wobei sich mir der Whiskyreiz eigentlich nie erschlossen hat. Der erste schmeckte mir am besten, der zweite am zweitbesten und so weiter. Aber das sagte ich Andrew gar nicht, als ich seinen Keller torkelnd und zufrieden verließ. ☺

*Edradour Distillery,
in den Hügeln über
Pitlochry, südliche
Highlands,
Schottland.*



*Martin Amanshauser,
„Logbuch Welt“, 52 Reiseziele,
www.amanshauser.at,
Bestell-Info: www.diepresse.com/
amanshauser oder Fax: 01/514 14-277.
Noch mehr Kolumnen auf:
schaufenster.diepresse.com/amanshauser*