

# WHISKY TRAILS

Katja Wünderich

Seonaidh Adams

SCOTTLAND

SCOTLAND THE BRAVE



Ein Reisehandbuch

DRYAS



**N**ie werden wir unseren ersten neun-jährigen Ardbeg direkt aus dem Fass vergessen – nicht nur unser Gaumen fing Feuer, auch die Begeisterung für Whisky wurde entfacht. Unser Enthusiasmus für das schottische Nationalgetränk hat schließlich dazu geführt, Whiskyreisen zu organisieren und die Agentur Wind & Cloud Travel zu gründen. Hier konnten Beruf und Leidenschaft verschmelzen. Und daran, an unserer Begeisterung für Whisky und für seine schottische Heimat, möchten wir Sie mit diesem Buch teilhaben lassen.

»Whisky Trails« ist ein Reisehandbuch und als solches haben wir es zusammengestellt: Wir möchten Ihnen das Reisen erleichtern und Ihnen bei Ihrer Entdeckungstour in die Welt der Whiskydestillereien eine nützliche Hilfe sein. Die Einteilung der Regionen deckt sich deshalb nicht mit der traditionellen Klassifizierung der Whiskyregionen, die gemeinhin in Lowlands, Highlands, Speyside, Campbeltown, Islay und die Islands unterteilt werden. Stattdessen wurden die Regionen dieses Buches im Hinblick auf ihre geografische Erreichbarkeit ausgewählt. Es geht deshalb auch nicht darum, die herkömmlichen Regionen und



### *Gruinard Bay*

ihre Whiskys neu zu klassifizieren, sondern darum, Ihnen, liebe Leser, das Reisen leichter zu machen.

Ein gutes Beispiel dafür sind die Inseln Arran und Orkney, die in der herkömmlichen Einteilung den Insel-Whiskys zugeordnet werden. In einem Reisebuch jedoch gehören die beiden Inseln nicht zusammen, da eine Fahrt von Arran nach Orkney einer kleinen Weltreise gleichkäme. Arran und Glasgow dagegen liegen geografisch nah beieinander – und die Whiskys sind auch vom Geschmack recht ähnlich. Tatsächlich ist es so, dass für moderne Whiskyenthusiasten die traditionelle Einteilung ohnehin eine immer weniger bedeutsame Rolle spielt. In einer Zeit, wo die Whiskyindustrie erfolgsverwöhnt und selbstbewusst mit Fässern, Finishing und Phenolgehalt experimentiert und unabhängige Abfüller aufregende Spielarten auf den Markt bringen, wird die traditionelle Einteilung immer fragwürdiger.

In Schottland produzieren im Moment knapp über 120 aktive Brennereien, von denen eine Vielzahl Besucherzentren unterhält und Führungen anbietet. Viele Destillieren sind aber auch einfach nur arbeitende Fabriken, die auf ein touristisches Interesse nicht eingestellt sind, auf Anfrage für größere Gruppen aber manchmal eine Ausnahme machen. In diesem Buch haben wir nur die Brennereien aufgelistet, die auch besucht werden können.

Bitte beachten Sie, dass die Angaben zu den Brennereien 2018 recherchiert wurden. Preise, und Führungszeiten können sich mitunter jährlich ändern. Rufen Sie daher die Destillieren im Zweifelsfall vorher an und lassen Sie sich die Informationen bestätigen. Die Besucherzentren sind zumeist von 10-17 Uhr geöffnet, weshalb wir die Öffnungszeiten nicht gesondert aufgeführt, sondern uns auf die Zeiten der Brennereiführungen beschränkt haben.

Neben einer allgemeinen Einführung und der Darstellung der einzelnen Destillieren bietet jedes Regionenkapitel außerdem Empfehlungen zu Unterkünften und Restaurants sowie Whiskyfestivals und -shops. Die Brennereien wurden mit Wertungskategorien versehen, die Ihnen einen schnellen Überblick ermöglichen. Beachten Sie außerdem, dass in einigen Brennereien überaus großzügig verkostet wird. Sollten Sie mit dem PKW unter-



wegs sein und sich zu einem ausschweifenden Tasting hinreißen lassen – und das passiert leichter als man denkt: Organisieren Sie bitte Ihre sichere Weiterreise. Die Grenze des Erlaubten liegt in Schottland bei 0,5 Promille (22 mg Alkohol in 100 ml Atem bzw. 50 mg Alkohol in 100 ml Blut).

Wir wünschen Ihnen eine eindrucksvolle Reise und eine genussreiche Zeit in den schottischen Brennereien!

*Katja Wünderich & Seonaidh Adams*

## BEWERTUNGSSYSTEM FÜR DIE BRENNEREIEN



Großzügige Verkostung  
(mehr als das obligatorische Dram)



Familiäres, persönliches Ambiente



Interessante Führung



Warehouse-Besichtigung



Fassabfüllung möglich



Verkauf von Speisen und Getränken  
(Café oder Restaurant)



Preis-Leistungs-Verhältnis

# DIE TRADITIONELLE EINTEILUNG DER WHISKYREGIONEN

In der Fachliteratur werden die einzelnen Brennereien und ihre Whiskys Regionen zugeordnet, denen man eine gemeinsame geschmackliche Charakteristik nachsagt:

**Lowlands:** Flachland-Brennereien im Süden des Landes, wo leichte, fruchtig-aromatische, ungetorfte Whiskys traditionell dreifach destilliert wurden.

**Highlands:** das geografisch riesige Gebiet der Hochland-Brennereien, wo komplexe, volle, kräftige Whiskys gebrannt wurden, das Schwarzbrennen und der Schmuggel florierte.

**Speyside:** Brennereien entlang des Flusses Spey. Die Speyside zählt zum Kernland der schottischen Whiskyproduktion und bringt feine, runde, wenig bis kaum getorfte Whiskys hervor.

**Campbeltown:** historische Whiskyregion, da in der Stadt Campbeltown früher über 30 Brennereien produzierten, heute jedoch nur noch drei.

**Islay:** die kleine Hebrideninsel, wo die Klassiker der stark torfigen, rauchigen Whiskys produziert werden.

**Islands:** Whiskys mit kräftigem, maritimem, z.T. rauchigem und oft recht unterschiedlichem Charakter.



## WHISKY – EIN LAND, EIN LEBENSGEFÜHL, EINE INDUSTRIE

**N**ach Schottland zu reisen bedeutet nicht nur, mit der Urgewalt des Wassers – Seen, Flüssen und Meeren – in Berührung zu kommen, sondern unweigerlich auch mit dem »Wasser des Lebens«, das die Gälern *uisge-beatha* und die Angelsachsen *Whisky* nennen. Neben berühmten Erfindungen wie dem Telefon, dem Fernsehen, Penicillin und pneumatischen Reifen ist die beliebteste Erfindung der Schotten zweifellos der Whisky. Das schottische Nationalgetränk wird auf der ganzen Welt konsumiert. In Schottland selbst kann man die zum Teil idyllisch gelegenen Brennereien und den Status, der ihren Produkten zugesprochen wird, gar nicht ausblenden. Schon von Weitem fallen die markanten Pagodendächer ins



### *Loch Tummel*

Auge, unter denen früher die Gerste gemälzt und im beißenden Rauch der Torffeuer getrocknet wurde. Einige der Brennereien, wie die auf der Whiskyinsel Islay, liegen langgestreckt an träumerischen Atlantikbuchten, wo die Gischt an den Außenmauern hochspritzt, die Möwen kreischen und die Luft nach Salz und Freiheit schmeckt. Andere wieder nisten wie die Moorhühner in den Fleckenteppichen der Heide. Wieder andere schmiegen sich in den Tälern an die kargen, vegetationsarmen Hänge der Berge. Aber bei ganz bestimmt jeder Brennerei fließt Wasser. Mal braun und trüb über Torfmoore, mal kristallklar über Granitgestein, doch immer im Überfluss. Denn Wasser muss als die wichtigste Zutat der Whiskyherstellung überhaupt in großen Mengen verfügbar und geschmacklich konstant sein. Anders als beim Bier wird das Wasser für die Whiskyherstellung nicht verändert, es werden keine Salze hinzu- oder weggenommen. Das Wasser trägt so einen



### *Kingsbarns Distillery*

Großteil zum Geschmack der Whiskys bei, ebenso wie das mal mehr, mal weniger getorfte Malz, die Form der Brennblasen und die Eichenfässer, in denen der Whisky in riesigen dunklen und feuchten Lagerhäusern reift.

## ***Schottlands flüssiges Gold***

Seit Jahrhunderten schon spielt Whisky eine bedeutsame Rolle für die schottische Ökonomie. Im 18. Jahrhundert war das »Lebenswasser« ein vitaler Bestandteil ländlichen Wirtschaftens. In einer Zeit, wo die schottische Landbevölkerung zu einer der ärmsten in Europa gehörte, akzeptierten die Großgrundbesitzer von ihren Pächtern Whisky als eine Form der Mietzahlung. Heute spielen die Schotten auf dem globalen Weltmarkt mit. In den letzten 30 Jahren ist Whisky nicht

nur zum trendigen Phänomen avanciert, sondern zu einem ernstzunehmenden Business. Millionen Flaschen werden weltweit jährlich konsumiert, die aneinandergereiht ohne weiteres eine bernsteinfarbene Kette von Edinburgh nach New York und zurück bilden würden. Whisky generiert jedes Jahr fast 3,5 Milliarden Pfund für die britische Wirtschaft, die Whiskyproduktion zählt zu den fünf größten Exportindustrien Großbritanniens und könnte eines der wichtigsten finanziellen Standbeine eines zukünftig unabhängigen Schottlands sein. Und damit nicht genug. Die Vorhersagen prognostizieren anhaltendes Wachstum und bejubeln die Erschließung immer neuer Märkte. Neben den USA hat Brasilien einen unglaublichen Durst auf Whisky entwickelt und importiert eine Menge äquivalent zu zehn Millionen Litern puren Alkohols pro Jahr. Zusammen mit Frankreich und Singapur rangiert Indien auf den ersten Plätzen whiskyliebender Nationen. Hier hoffen die Schotten momentan, dass die gegenwärtigen Verhandlungen der EU mit Indien zu fruchtbaren Ergebnissen führen, um den 150-prozentigen Tarif auf importierten Whisky in Indien zu reduzieren.

Die ökonomische Erfolgsgeschichte des Whiskys spiegelt sich in großangelegten Investitionen wider, die darauf ausgelegt sind, die Produktionskapazität der Brennereien zu erhöhen. Nicht nur werden bestehende Brennereien erweitert

und ausgebaut, auch neue Destillieren, Abfüllbetriebe und Kufereien entstehen. Erst kürzlich hat Diageo, einer der weltweit größten Spirituosenkonzerne, für 40 Mio. GBP seine futuristische Destillerie Roseisle im Speyside-Gebiet eröffnet, eine der größten Brennereien, die in Schottland seit vielen Jahren gebaut wurde. Auch kleinere Unternehmen entstehen, etwa auf den Inseln Barra und Harris, in Fife und abgelegenen Regionen wie Ardnamurchan. Gerade für diese abgelegenen, ökonomisch und geografisch benachteiligten ländlichen Regionen, wo Arbeitsstellen ein permanentes Problem darstellen, sind diese neuen kleinen Brennereien von großem Wert.

### *Faszination eines Kultgetränks*



Bemerkenswerter noch als alle Geschäftszahlen und Statistiken ist die Faszination von Whiskyenthusiasten, die Whisky sammeln und ersteigern, über Whisky fachsimpeln, sich liebevoll in Internet-Foren und Blogs engagieren, die Brennereien besuchen und zum Teil bereit sind, viel Geld für ihre Leidenschaft zu zahlen. Woher kommt diese Faszination?



Nun, Whisky ist zweifellos ein raffiniertes, anspruchsvolles und komplexes Getränk, ganz ähnlich wie Wein. Ein Getränk, das seine Herkunft reflektiert, Geschichten zu erzählen hat und immer feinsinniger,

faszinierender wird, je mehr man darüber weiß und sich damit beschäftigt. Und je mehr man verkostet hat. Dabei sind die Zutaten so einfach und unprätentiös wie in den ersten Tagen, als man den Quaich, einen traditionellen schottischen Kelch, an seinen Nachbarn weiterreichte. Damals wie heute wird Whisky aus Gerste, Hefe und Wasser produziert, und auch an der Herstellungsweise hat sich vergleichsweise wenig geändert.

In spezialisierten Großbetrieben wird die Gerste in Wasser eingeweicht und bei ca. 15 Grad zum Keimen gebracht. Dadurch bilden sich Enzyme, die die Verzuckerung der Stärke beim Maischen ermöglichen. Die Keimung wird nach fünf bis acht Tagen durch schonendes Trocknen (Darren) beendet und das fertige Malz an die Brennereien geliefert. Dort wird die Gerste zu Schrot zerkleinert und in einem Maischebottich mit warmem Wasser vermischt. Die dabei entstehende



zuckerhaltige Maische oder Würze wird anschließend in Gärbehältern mit Destillierhefe versetzt und für mehrere Tage zu einer bierähnlichen Flüssigkeit vergoren, die etwa fünf bis zehn Prozent Alkohol enthält. In Kupferbrennblasen wird sie mehrfach destilliert und nach einer Rückverdünnung mit Wasser schließlich zur Reifung für mehrere Jahre in Holzfässern gelagert. Aber trotz gleicher Zutaten und identischer Herstellungsweise ist das Endprodukt immer ein anderes.

Das ist eine der größten Wonnen für Whiskyliebhaber: die Tatsache, dass der Stil eines jeden Whiskys unkopierbar bleibt. Egal wie sorgfältig der Nachahmungsversuch unternommen wird, die Endresultate bleiben merklich verschieden. Nicht einmal die gründlichste wissenschaftliche Analyse kann erklären, warum. In Dufftown, einem kleinen Dorf in der Speyside, arbeiten sieben Brennereien im Umkreis von einer Meile. Sie benutzen das gleiche Wasser, den gleichen Torf, das gleiche Malz und auch die Brau- und Destilliermethoden sind gleich. Und doch hat jeder Whisky sein individuelles Bouquet. Die beiden mittlerweile geschlossenen Brennereien in Inverness, Glen Mhor und Glen Albyn, werden oft als Beispiel für zwei Brennereien zitiert, die fast identisch ausgestattet waren, nur wenige Meter voneinander entfernt lagen, den gleichen Malz benutzten und doch völlig unterschiedliche Whiskys produzierten.

Ein bisschen Mystik bleibt eben doch – oder wie das Eingangsschild an der Old Fitzgerald Bourbon Distillery in Kentucky erklärt: »No chemists allowed! This is a distillery – not a whiskey factory.«



## **Die Wurzeln von uisge-beatha**

*Trotternish,  
Isle of Skye*

Wo genau die Wurzeln des Whiskys liegen, ist bis heute unbekannt. Zum ersten Mal dokumentiert wurde er in Schottland und Irland im 15. Jahrhundert. Das Destillieren war zu diesem Zeitpunkt bereits eine altertümliche Praxis, um Parfüm herzustellen und Meerwasser zu entsalzen. Whisky wurde fast ausschließlich von Mönchen zu rein medizinischen Zwecken gebrannt – daher rührt die Bezeichnung »Wasser des Lebens«. Man vermutet, dass missionierende Mönche das Lebenselixier in das gälische Königreich Schottland gebracht hatten und die Einheimischen es ihrem Geschmack



*Glen Affric Trail*

und ihren Bedürfnissen gemäß adaptierten. Die erste urkundliche Erwähnung findet sich 1494 in den schottischen Steuerunterlagen (Exchequer Rolls): Der Benediktinermönch John Cor aus dem Kloster Lindores in der damaligen schottischen Hauptstadt Dunfermline kaufte acht Bollen Malz ein – genug, um 400 Flaschen Whisky herzustellen.

### ***Illicit Stills – Schwarzbrennereien und Schmuggel***

300 Jahre später war das Brennen eine Alltäglichkeit und Brennblasen waren in jedem Dorf und jedem Tal der Highlands zu finden. Aber jeder moderne Whiskyenthusiast, der sich die alten Tage zurück-

## WUSSTEN SIE, DASS SCOTCH WHISKY ...

- > ein Viertel des Lebensmittel-Exports des UK ausmacht?
- > in einer Menge von 109 Flaschen pro Sekunde nach Übersee verkauft wird?
- > in 200 Länder weltweit verkauft wird?
- > 10.300 Arbeitsplätze in Schottland und 35.000 Jobs in Großbritannien insgesamt generiert?
- > in Frankreich in größeren Mengen verkauft wird als Cognac?
- > in Spanien mit Cola, in Japan mit viel Wasser und in China mit kaltem grünem Tee getrunken wird?
- > jedes Jahr 1,6 Millionen Besucher in seine Brennereien lockt?
- > in über 20 Millionen Fässern in schottischen Lagerhäusern reift?
- > in 108 legalen schottischen Brennereien destilliert wird?

wünscht, wäre über das damalige Produkt wahrscheinlich maßlos enttäuscht. In dem rudimentären Alkohol, den man damals konsumierte, wäre das kultivierte, sorgfältig hergestellte Getränk von heute nicht wiederzuerkennen. Der ursprüngliche Whisky war so derb und rau, dass man ihm Kräuter und Gewürze

hinzufügen musste, um ihn trinkbar zu machen. Doch der Zuwachs an Popularität, den er trotzdem verzeichnete, lockte unweigerlich die Steuereintreiber an. Nachdem den Destillateuren 1644 offiziell die ersten Steuern auferlegt worden waren, fingen die Schwarzbrennerei und der Schmuggel an zu blühen. Im Jahr 1782 etwa fand man über 1.000 illegale Brennblasen. Allein in Edinburgh soll es 400 illegale Destillieren gegeben haben – gegenüber acht, die eine gültige Lizenz besaßen.

### *Der legale Whisky-Boom*

1823 wurden die Steuergesetze vereinfacht und die Restriktionen für lizenzierte Brennereien entschärft, jene für illegale Brennereien allerdings gestrafft. Gleichzeitig legte man eine Mindestgröße von 40 Gallonen für eine Brennblase fest. George Smith war mit Glenlivet einer der Ersten, der seine Brennerei nach der neuen Gesetzgebung aufbaute, denn von nun an lohnte sich die legale Whiskyproduktion. Der Whisky zu dieser Zeit war aber immer noch von unbeständiger Qualität und wurde meist in Fässern an Weinhändler und Krämer verkauft, die eigene Mixturen herstellten, um die Probleme der Qualität und Quantität zu umschiffen.

1831 ermöglichte es eine neue Art des Destillierens, dass ungemälztes Getreie-



*Shop der Kingsbarns  
Distillery*

de (*grain*) gebrannt werden konnte: die kontinuierliche Destillation. Das von Robert Stein erfundene und von Aeneas Coffey mit dem sogenannten Coffey Still weiterentwickelte Verfahren führte zu einem Produkt, das preiswerter und weniger geschmacksintensiv war und sich zum Vermischen mit den teureren Malzwhiskys eignete. Nachdem sein Vater bereits drei Jahre zuvor den ersten Blend aus Single Malts hergestellt hatte, kreierte der Schotte Andrew Usher jun. 1856 den ersten Blend, der auch *grain* enthielt. Als Usher's Green Stripe existiert er noch heute auf dem Markt. Auch andere Händler begannen, Malz- und Kornwhiskys zu Blended Scotch zu verschneiden. Insbesondere nach der Reblausplage, die in den 1880er-Jahren fast die gesamten französischen Weinstöcke vernichtete und damit den Wein-, Brandy- und Cognackonsum fast völlig zum Erliegen brachte, fand der neue Whisky weltweiten Absatz.



### *Uig, Isle of Lewis*

Die Weltkriege, die Anti-Alkohol-Bewegung und amerikanische Prohibition dämmten das Wachstum der schottischen Whiskyindustrie zu Beginn des 20. Jahrhunderts wieder ein. Nicht nur mussten viele amerikanische Firmen, sondern v.a. auch eine Vielzahl kleinerer schottischer Brennereien schließen. 1915 wurde der Immature Spirits Act in Kraft gesetzt, der den Verkauf von Whisky untersagte, der weniger als zwei Jahre im Fass gereift war. Dieses Gesetz wurde später auf drei Jahre erweitert, was zu weiteren Schließungen führte.

### ***Whisky heute***

Nach der Krisenzeit wurde die neu anlaufende Produktion von großen Konzernen kontrolliert, Fusionen und Übernahmen gehören seitdem zur Tagesordnung. Heute gibt es kaum noch kleine, familiengeführte Brennereien. Benromach, Glen-

farclas, Arran, Speyside, Springbank, Bladnoch, Bruichladdich, Edradour und die neu entstandenen Farmbrennereien wie Daftmill und Kilchoman bilden die seltenen Ausnahmen. Der Großteil der schottischen Destillieren wird von multinationalen Großkonzernen geführt, für die der Getränkemarkt nur einer von mehreren Geschäftsbereichen ist. 1997 fusionierte Guinness mit Grand Met, wodurch Diageo entstand, der weltweit größte Getränkekonzern. Diageo kontrolliert mit 45 Brennereien fast die Hälfte der schottischen Brennkapazität und nutzt den Großteil des in Schottland hergestellten Whiskys für seine populären Blends (z.B. Johnnie Walker Red und Black Label sowie J&B).

Der Single-Malt-Trend, der mittlerweile zu einem Marktanteil der Single Malts von zehn Prozent an der gesamten Whiskyproduktion in Schottland geführt hat, bewirkte glücklicherweise, dass die Vielfalt und Qualität schottischer Whiskys geradezu rauschhaft zugenommen hat. In den 1980er- und 1990er-Jahren erkannten die schottischen Brennereien das kommerzielle Potenzial des »rohen Materials«. Ähnlich wie beim Bier mit der Wiederentdeckung des Real Ale, begann man die Produktion von Single-Malt-Whisky in Schottland wieder anzukurbeln. William Grant von Dufftown war einer der ersten, der diesen Trend gespürt und seinen Glenfiddich aggressiv als Single Malt vermarktet hat. Die Grants



*Isle of Harris*

sind noch heute im Besitz ihrer berühmten Whiskybrennerei und inzwischen eine der reichsten Familien in Schottland.

Und sie haben ebenso erkannt, dass sich auch der Prozess der Whiskyherstellung als Teil des schottischen Images vermarkten lässt: 1969 haben die Grants das erste Besucherzentrum in einer schottischen Destillerie eröffnet, 440.000 Besucher nahmen 2017 allein an Führungen in den 28 Diageo-Brennereien teil. Inzwischen sind Besucherzentren und Brennereiführungen wichtige kommerzielle Aspekte der schottischen Whiskyindustrie geworden.

## ***Green Whisky***

Brennereien wie Bruichladdich, Deanston und die 1997 nach zehnjähriger Einmottung wieder auferstandene Benromach Distillery haben in den letzten Jahren aufgrund ihrer Bio-Whiskys einiges an Aufmerksamkeit eingeheimst. Sie rühmen sich damit, dass die Herstellung des schottischen Exportschlagers von der

Gerste bis zur Abfüllung in die Flaschen von der Organic Food Federation überwacht und zertifiziert wird.

Wie viele Industriezweige versucht auch die Whiskyindustrie in Schottland gegenwärtigen Umweltbedenken gerecht zu werden und sich im Bio-Mainstream einzurichten. Dabei hatte die Whiskyproduktion schon immer den Ruf, ein umweltfreundliches Gewerbe zu sein. Nicht nur kommt Whisky mit drei einfachen Zutaten aus – Wasser, Hefe und Gerste –, gerade dass Whisky rein lokal produziert wird, ist in Verbindung mit der Schönheit der einheimischen enigmatischen Landschaft der Hauptgrund für die Erfolgsgeschichte und Verführungskraft des Kultgetränks.

Bis heute gibt es bei der Whiskyherstellung kaum nennenswerte Abfallprodukte. Alles wird wiederverwertet, selbst der bei der Destillierung entstehende Nachlauf (*feint*), der aufgrund seiner Unreinheiten nicht als Alkohol verwendet werden kann, wird wieder zurück in die Brennblasen geleitet und mit dem neuen Destillat vermischt. Das einzige wirkliche Abfallprodukt – die Getreiderückstände (*draff*), die im Maischebottich zurückbleiben, nachdem die Würze (*wort*) abgezogen ist – wird zu Tierfutter weiterverarbeitet.

In manchen Brennereien wird sogar die beim Destillieren entstehende Wärme



genutzt. So beheizt die Bowmore Distillery auf der mal sanft verträumten, mal sturmgepeitschten Hebrideninsel Islay das örtliche Schwimmbad. Die Glen Garioch Distillery, die als eine der ersten Brennereien in Schottland von Kohle auf Erdgas umstellte, leitet ihre Abwärme in Gewächshäuser, in denen Gemüse angebaut wird. Und die Deanston Distillery, die 1965 in einer alten Baumwollmühle eröffnet wurde, generiert ihren Strom mithilfe einer Wasserturbine im nahegelegenen Fluss Teith und speist sogar überschüssige Energie ins örtliche Stromnetz ein. Die Bruichladdich Distillery auf Islay schließlich nutzt sauerstofffreie Bioreaktoren (*fermenter*), die Pot Ale, ein Nebenprodukt der Whiskyherstellung, in Methangas umwandeln, das wiederum verbrannt wird, um Energie



zu gewinnen. Selbst der Behemoth Diageo plant, 65 Millionen Pfund in seinen Betrieb in Cameronbridge in Fife für ein Bioenergieprogramm zu investieren. Dieses soll bis zu 80 Prozent der benötigten Energie bereitstellen.

Auch bei der Reifung der Whiskys in Eichenfässern wird recycelt. Während die Whiskyfässer in Amerika nur einmal befüllt werden dürfen, importieren die Schotten die ausrangierten Fässer und befüllen sie bis zu viermal wieder. Dies hat natürlich weniger ethisch-umweltfreundliche als vielmehr geschmacklich-pragmatische Gründe. In Sachen *carbon footprints* durch den Vertrieb des Produkts Whisky in aller Herren Länder und Verpackungsextravaganzen gibt es in Schottland noch einiges zu verbessern.