



Whisky.de

Treffpunkt feiner Geister®

ALMANACH



Whisky.de

Treffpunkt feiner Geister®

Irland

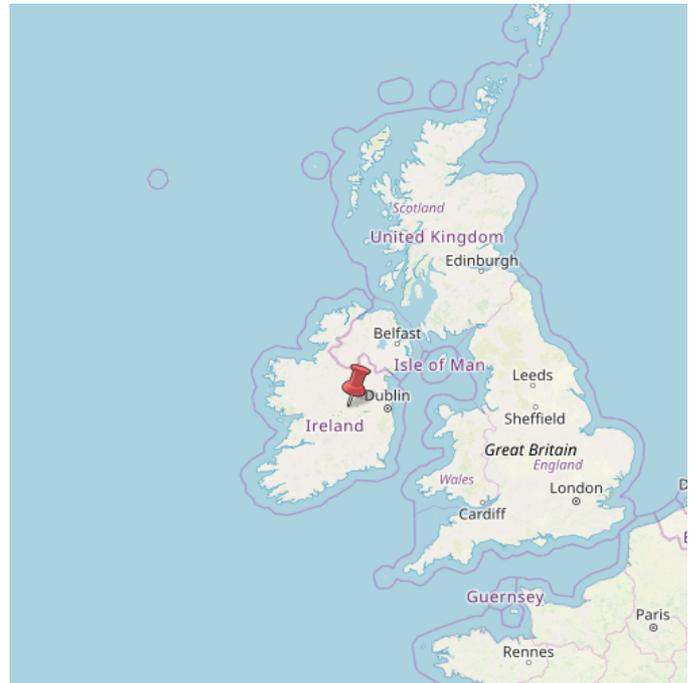
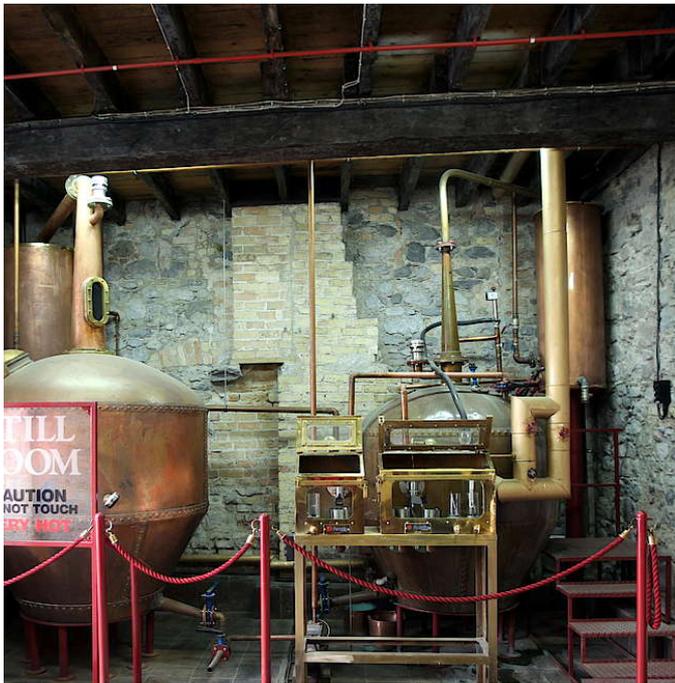
**Wir wünschen Ihnen viel Freude
mit Ihrem persönlichen, kostenlosen Whisky.de Buch!**

10.07.2019

Whisky.de wurde 1993 in Seeshaupt am Starnberger See gegründet. Die Inhaberin Theresia Lüning entdeckte mit ihrem Mann Horst Lüning 1990 auf einer Schottlandreise ihre Liebe zum Single Malt Whisky. In den kommenden Jahren bereisten sie Schottland, die USA und Kanada und besuchten fast alle Whisky-Brennereien. Aus diesen Erfahrungen entstand der Versandhandel Whisky.de, der seinen Kunden **mehr als ein erstklassiges Einkaufserlebnis** bietet.

Hunderte Fragen beantwortet das **Internet-Portal auf 3.000 Seiten und 10.000 Fotos** mit viel Liebe zum Detail. Ein **Whisky-Forum sowie ein Video-Blog** ziehen täglich viele tausende Leser und Zuschauer an. Ein kostenloses elektronisches **287-seitiges Whiskybuch** wurde seit der ersten Auflage 2003 bereits über 1.000.000 Mal heruntergeladen. Das **Shop-System mit 1.000-2.500 bebilderten Artikeln und mehr als 100.000 Bewertungen** rundet die Homepage kommerziell ab. Dazu gibt es einen über 120 Seiten starken **Farbkatalog**.

Umfassende Informationen und der gut sortierte, komfortable Internet-Shop sorgen dafür, dass jeder den **wirklich passenden Whisky für sich** findet.



Kilbeggan

Kilbeggan wurde im Jahre 1757 gegründet und ist damit die älteste lizenzierte Whiskey Brennerei in Irland. In den 50er Jahren wurde die Produktion eingestellt. 1988 kaufte Cooley die Destillerie und nahm im Jahr 2007, pünktlich zum 250-jährigen Jubiläum, den Brennbetrieb wieder auf.

Der Whiskey

Kilbeggans Standardabfüllung ist ein Blend, der nicht wie in Irland üblich dreifach sondern nur zweifach destilliert wird. Er ist mild mit süßen, malzigen und leicht fruchtigen Noten. Der Small Batch Rye wird ebenfalls zweifach destilliert und hat einen Roggenanteil von 30%. Der Rye war der erste Whiskey, der seit der Wiedereröffnung 2010 veröffentlicht und komplett in der neuen Kilbeggan Brennerei destilliert und gereift wurde. Die Basis für den Kilbeggan Single Grain ist eine Maische aus 94% Mais und 6% gemälzter Gerste. Er reift zunächst in Bourbonfässern, bevor er sein Finish in unterschiedlichen Starkweinfässern erhält. Der Single Grain ist weich mit typischen Noten aus den Bourbonfässern, wie Kokos oder Vanille, aber auch fruchtig und leicht würzig im Abgang.



Brennraum von Kilbeggan

Die Produktion

Die Produktionsmenge von Kilbeggan liegt bei rund 175.000 Litern Whiskey, also 250.000 Flaschen, die pro Jahr auf den Markt gebracht werden. Der Großteil wird noch bei Cooley produziert, nur ein Teil der Kilbeggan Abfüllungen entsteht in der wiederbelebten Kilbeggan Brennerei. Das für die Produktion verwendete Wasser stammt aus dem Fluss Brosna, der an der Brennerei vorbei fließt.

Kilbeggan besitzt die weltweit älteste Kupferbrennblase, die noch heute in Verwendung ist. Gefertigt wurde sie bereits um das Jahr 1800. 2007 wurde der Brennbetrieb nach der Schließung wieder aufgenommen. Irischer Whiskey wird zwar üblicherweise dreifach destilliert, doch Kilbeggan zieht die zweifache Destillation vor. Die Brennblasen sind rund und haben sehr schmale Schwannenhälse, die weder eingeschnürt sind, noch Rückflusskugeln besitzen. 2010 wurden auch die Geräte zum Maischen und Fermentieren hinzugefügt: eine Mash Tun und sechs traditionelle hölzerne Washbacks.

Kilbeggan hat ein 'racked warehouse', in dem auch der Teil des Whiskeys heranreift, der in der Cooley Brennerei destilliert wird. Alle der verwendeten Fässer sind eher klein und enthielten vorher andere Spirituosen oder Weine, meist Bourbon oder Sherry. Der Single Grain etwa reift für mindestens vier Jahre in Ex-Bourbonfässern und anschließend in verschiedenen Starkweinfässern.



Im Lagerhaus von Kilbeggan

Die Geschichte

1757 gründete Matthias McManus die Kilbeggan Destillerie. Damals hatten die Brennblasen eine Kapazität von etwa 1.000 Litern und die Brennerei produzierte rund 6.800 Liter Whiskey jährlich. Während der Abstinenzbewegung in Irland in den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts waren die Zeiten für irische Brennereien hart. Ein Großteil der irischen Bevölkerung schwor dem Alkohol ab, die Brenner verloren viele Abnehmer und machten somit große Einbußen. 1878 zerstörte ein Brand einen Teil der Brennerei. Bewohner von Kilbeggan stürmten das Lagerhaus und rollten die reifenden Fässer auf die Straße. So verhinderten sie größeren Schaden an den Gebäuden und dem Whiskey-Vorrat. 1917 wurde überall in Irland die Produktion von Whiskey zeitweise eingestellt. Grund dafür war die Nahrungsmittelknappheit in ganz Großbritannien. Durch die Prohibition in den USA fiel 1919 auch ein weiterer wichtiger Absatzmarkt für irische Brennereien weg.

Durch die vielen unglücklichen Gegebenheiten am Markt war Kilbeggan 1924 gezwungen die Produktion einzustellen. Die vorhandenen Vorräte mussten verkauft und die meisten Mitarbeiter entlassen werden. Glücklicherweise konnte 1931 nach dem Ende der Prohibitionsbewegung in den USA die Produktion wieder aufgenommen werden. Bereits 1953 musste die Brennerei jedoch erneut stillgelegt werden, dieses Mal aufgrund von Steuererhöhungen und scheinbar für immer.

Im Jahr 1963 kaufte der deutsche Investor Karl Heinz Mellor Kilbeggan auf und verdiente sich ein kleines Vermögen durch den Verkauf des noch vorhandenen Lagerbestandes. 1982 wurde die 'Kilbeggan Preservation and Development Association' von den Bewohnern Kilbeggans gegründet. Sie sammelten Geld zum Erhalt und der Entwicklung der Brennerei.

2007 kaufte Walter Teeling (von der Cooley Brennerei) Kilbeggan, um die dortigen Lagerhäuser zu nutzen. Zeitgleich wurde die Destillation bei Kilbeggan wieder aufgenommen - nach wie vor in den antiken Kupferbrennblasen. 2010 wurde schließlich auch das Equipment zum Maischen und Fermentieren wieder hinzugefügt. So kann seitdem wieder der komplette Produktionsprozess für ausgewählte Kilbeggan Whiskeys, einschließlich der Fasslagerung, unter einem Dach stattfinden.

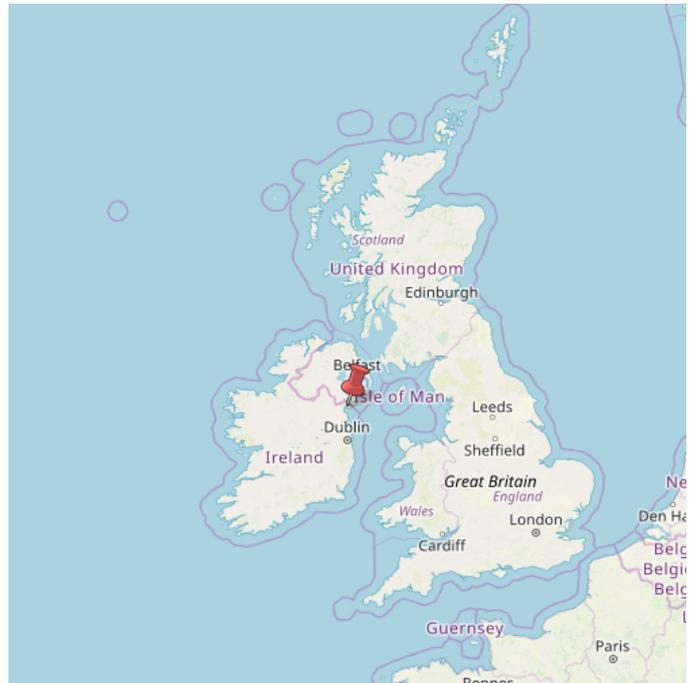


Museum in der Kilbeggan Brennerei

Das Besucherzentrum

Im Grunde genommen ist die Kilbeggan Brennerei ein einziges großes Besucherzentrum. Auch wenn dort seit 2007 einiges an neuem Equipment eingebaut wurde, sind die alten Gerätschaften größtenteils noch erhalten. Von den alten Mahlsteinen, über das alte Wasserrad bis hin zum früher benutzten Dampfmotor kann man hier erleben wie vor Jahrzehnten Whiskey produziert wurde.

Zusätzlich gibt es ein modernes Restaurant, einen Souvenirshop sowie eine Bar, an der man die Range der Brennerei verkosten kann. Touren können Sie online oder telefonisch buchen.



Cooley

Erst 1987 gegründet, war die Cooley Distillery viele Jahre die einzige unabhängige irische Brennerei ihrer Zeit. Seit 2011 gehören die bekannten Labels wie Kilbeggan, Tyrconnell, Locke's oder Connemara zu Beam (jetzt Beam-Suntory).

Der Whiskey

Die Whiskeys aus der Cooley Brennerei unterscheiden sich in einiger Hinsicht von den Whiskeys der anderen (bisherigen) irischen Produzenten. Hier bei Cooley wird zweifach gebrannt, nicht dreifach.

Tyrconnell ist ein sehr fruchtiger und malziger Single Malt Whiskey, der nicht nur als alterslose Standardabfüllung, sondern auch als 10-jähriger Tyrconnell mit unterschiedlichen Finishes (Sherry, Port, Madeira) im Handel ist.

Weich und ölig, aber auch jugendlich frisch und fruchtig ist Locke's Single Malt Whiskey, der als 8 Jahre alte Abfüllung erhältlich ist.

Der Kilbeggan ist ein klassischer irischer Blended Whiskey. Sehr weich mit Getreide- und Malznoten, ist er ein sehr gefälliger Whiskey. Aber vom Kilbeggan sind auch Grain Abfüllungen mit süßen Vanillearomen und deutlichen Eichennoten auf dem Markt.

Als besonders außergewöhnliches Label hat Cooley den Connemara Single Malt Whiskey im Portfolio: Ungewöhnlich stark getorft sind die Connemara Abfüllungen, seidig weich, süß-fruchtig und mit deutlicher Vanillenote. Und über allem der untypische Rauch.



Die Range der Brennerei Cooley

Die Produktion

Die Cooley Brennerei ist zwei in eins: Zum einen wird hier Single Malt Whiskey in Pot Stills hergestellt, zum anderen wird in Patent Stills kontinuierlich destilliert um Blended Whiskeys zu produzieren. 650.000 Liter Malt Whiskey und 2,6 Millionen Liter Grain sind die beachtliche Produktionskapazität der Cooley Brennerei.



Brennblase von Cooley

Das Maischen

Die Cooley Brennerei arbeitet mit einer Mashtun, die der ehemaligen Moffat Distillery entstammt. An Wasser mangelt es hier nicht: Der Sliabh na Gloch River, aus den Cooley Mountains kommend, versorgt die Brennerei ausreichend mit diesem wichtigen Rohstoff.

Das Fermentieren

Die vier Washbacks für den Malt Whiskey und sechs Washbacks für den Grain Whiskey in der Cooley Brennerei sind aus Edelstahl gefertigt.

Die Destillation

Zwei relativ kleine Pot Stills mit sehr langen, schmalen Schwanenhälsen produzieren seit 1989 den feinen, fruchtigen Malt Whiskey von Cooley. Durch ihre Form dauert der Kontakt mit den Kupferhälsen hier bei Cooley viel länger als bei den meisten anderen Brennereien. Diese Pot Stills standen zuvor in der Old Comber Distillery bei Newtownards.

Die hohen Column Stills sind schon wesentlich länger im Dienst und erzeugten vor ihrer Tätigkeit für die Familie Teeling in staatlichem Auftrag Neutralalkohol und Industriealkohol.



Die Column Still der Brennerei Cooley

Die Lagerhäuser

Bevor John Teeling die alte Destillerie kaufte, aus der er dann die Cooley Brennerei machte, wurde hier industrieller Alkohol hergestellt, der nicht gelagert werden musste. Kein Wunder also, dass die Lagermöglichkeiten für die Cooley Whiskeys schon bald knapp wurden. Noch heute wird ein Großteil der Produktion in den Lagerhäusern der alten Kilbeggan Brennerei gelagert.

Der meiste Whiskey aus der Produktion in der Cooley Brennerei lagert in Ex-Bourbon Fässern. Nur für spezielle Finishes einiger Labels wie Tyrconnell oder Connemara werden andere Fassarten wie Sherry-, Port- oder Madeirafässer benutzt.



Innenansicht des Lagerhauses von der Cooley Brennerei

Die Geschichte

Als John Teeling 1987 in Riverstown auf der irischen Halbinsel Cooley seine Brennerei etablierte, war es die erste Brennereigründung in Irland seit rund 100 Jahren. Den Entschluss, eine irische Brennerei zu gründen, hatte er schon 1971 gefasst. Damals hatte er sich an der Harvard University in zwei Aufsätzen mit dem rapiden Rückgang der irischen Whiskeyproduktion beschäftigt, die im 19. Jahrhundert mit ihren über 100 Brennereien eine Spitzenposition auf dem internationalen Spirituosenmarkt inne hatte und 1970 dann nur noch über zwei aktive Brennereien verfügte.

John Teeling erwarb eine ehemalige Brennerei namens Ceimici Teoranta Distillery, die in staatlichem Besitz war und Kartoffeldestillate hergestellt hatte.

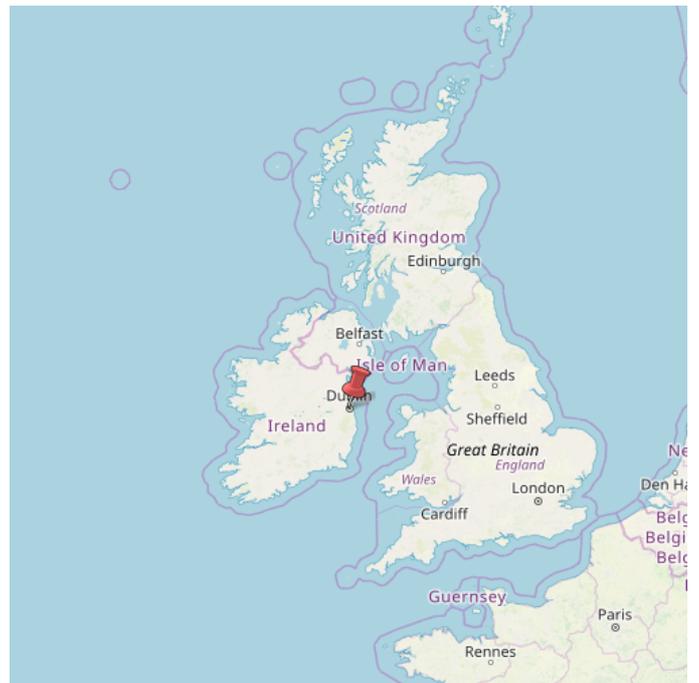
Hier in der jetzt Cooley Distillery genannten Brennerei richtete Teeling im Prinzip zwei Brennereien ein, die mit unterschiedlichen Verfahren zweierlei Whiskey produzieren konnten: Zum einen eine Grain Destillerie, die mit den bereits vorhandenen Column Stills die Grundlage für leichte, milde Blends lieferten, zum anderen zwei Jahre später eine zusätzliche Pot Still Brennerei zur Herstellung von Pure Pot Still Single Malt. Einige bekannte irische Whiskey Labels wie die Marke John Locke wurden von Cooley übernommen und bereicherten das Sortiment. Mit dem Kauf der alten Kilbeggan Destillerie (die früher einmal Locke's Distillery hieß) schuf Teeling Platz zur Lagerung seiner in der Cooley Distillery produzierten Whiskeys, denn der Bestand wuchs schnell. Seit 2007 ist Kilbeggan nicht mehr nur Lagerstätte und großes Visitorcenter: Inzwischen wird in Kilbeggan auch wieder destilliert.

Die internationalen Erfolge und steigenden Verkaufszahlen der Cooley Whiskeys weckten das Interesse einiger Spirituosenunternehmen. 2011 bekam Jim Beam den Zuschlag und erwarb die Cooley Brennerei für 95 Millionen US-Dollar. Vertraglich sicherte sich die Teeling Whiskey Company allerdings einen nicht unwesentlichen Fassbestand und füllt diesen Whiskey unter eigenem Label ab.

Das Besucherzentrum

Die Cooley Distillery verfügt selbst über kein Besucherzentrum.

Wer sich über die Kunst des Brennens und die Geschichte des Kilbeggan und der Labels, die von Cooley erzeugt werden, informieren möchte, dem sei also das Kilbeggan Distillery Experience in Kilbeggan empfohlen.



Teeling

Die Teeling Destillerie wurde 1782 von Walter Teeling in Dublin gegründet.

Der Whiskey

Derzeit bietet die Destillerie drei unterschiedliche Standardabfüllungen an. Der "Small Batch" ist ein ca. sechs Jahre alter Whiskey, der in Rumfässern reifen durfte. Der "Single Grain" wurde für etwa fünf bis sechs Jahre in kalifornischen Rotweinfässern gereift. Der hauseigene "Single Malt" ist ebenfalls ca. sechs Jahre alt und reifte in fünf verschiedenen Wein- und Starkweinfässern. Die Teeling-Destillerie füllt ihren Whiskey bei 46% ABV oder höher ab, um eine Eintrübung während der Zugabe von Wasser oder Eis zu verhindern. Außerdem verwendet die Brennerei für ihren Whiskey keinen Farbstoff und keine Kühlfiltration.

Die Produktion

Teeling verwendete früher für seinen Grain Whiskey die Cooley-Destillerie und destillierte dort auf der großen "Column Still". Der Malt Whiskey wurde auf zwei schottischen Pot Stills gebrannt. Heute destilliert die Brennerei in ihrer neuen Anlage in Dublin. Das Gebäude steht dort, wo früher der alte "Newmarket" stand. Der "Newmarket Square" wurde verwendet, um Grain und Malz aus der Region zu beziehen, weshalb die meisten Brennereien um Dublin herum gebaut wurden. Das Wasser, das für die Destillation verwendet wird, kommt von einem unterirdischen Fluss unter der Brennerei.



Eingang zur Teeling Brennerei

Die Brennblasen

Die Teeling Destillerie verwendet die traditionelle irische dreifach Pot Still Destillation. Die Form der Pot Still ist, wie auch die irische Tradition, sehr einzigartig. Das bedeutet, dass die Pot Still eine konische Form besitzt und die Unterseite sehr flach und breit ist. Diese Form ist so einzigartig, dass die Destillation meistens auf großen Column Stills durchgeführt wird. Die einzigen, ähnlichen Pot Stills stehen in Museen, wie z. B. in dem der Midleton Destillerie. Der Rohbrand wird mit einer Alkoholstärke von 80% bis 90% destilliert. Normalerweise erhält man dadurch einen ausgezeichneten Industrie-Whiskey, aber aufgrund der flachen Größe ist er ein bisschen schärfer als üblicher Rohbrand.



Brennblasen von Teeling

Das Mälzen

Das Malz und das Getreide werden von irischen Landwirten gekauft, was den Teeling Whiskey zu einem echten irischen Produkt macht. Das traditionelle Rezept besteht aus einer Mischung aus 50 Prozent Malz und 50 Prozent Getreide, das Teeling für ihre "Small Batch" Abfüllungen verwendet. Der "Single Malt" wird aus 100 Prozent gemälzter Gerste hergestellt. Ihr "Single Grain" Whiskey besteht aus 100 Prozent ungemälzter Gerste und einer Mischung aus Irish Barley und Corn aus Süd-Frankreich. Das Besondere an der Teeling Destillerie ist die nasse "Malt Mill". Diese Mühle mälzt das Getreide, indem es ausgepresst wird. Das ist viel sicherer, als der übliche Mälzvorgang, da hier keine Staubteilchen entstehen.



Malzmühle von Teeling

Die Lagerhäuser

Der Teeling Whiskey reift in einer kleinen Stadt namens Greenore, eine Stunde nördlich von Dublin. Greenore ist bekannt für seinen Tiefwasserhafen. Die Fässer in den Lagern stehen aufrecht auf Paletten. Das Klima ist sehr maritim mit kühlen Sommern und milden Wintern. Wenn man eines der Lager betritt, sieht man eine Menge seltsam geformter, größerer Fässer. Das sind die verschiedenen Wein- und Sherryfässer, die die Destillerie für die Nachreifung verwendet.



Fasslager von Teeling

Die Geschichte

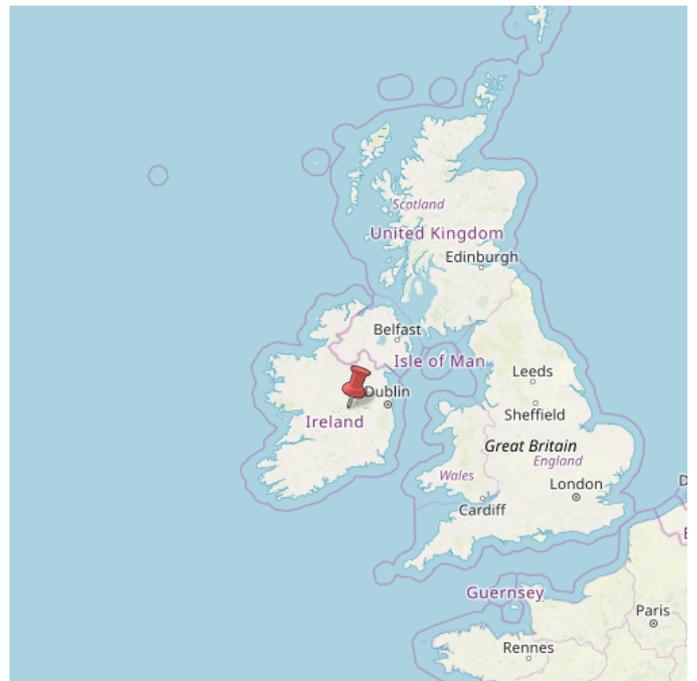
Die Teeling Brennerei ist seit 1782 im Whiskey Geschäft tätig. Der Gründer Walter Teeling errichtete seine kleine Brennerei an der Marrowbone Lane in Dublin. Das neue Destilliergebäude steht nur wenige hundert Meter vom ursprünglichen Standort entfernt. Die neue Brennerei eröffnete 2015 und begann mit der Destillation.



Teeling Museum

Das Besucherzentrum

Sie können ein komplettes Besucherzentrum mit verschiedenen Bildern, alten Abfüllungen von Teeling, einem Café, einem Souvenirladen und einem Verkostungsbereich erwarten. Das Highlight ist eine Tour durch die Brennerei-Anlage. Die Brennerei ist sehr sicher gebaut worden, so dass man so gut wie die gesamte Einrichtung, einschließlich der "Malt Mill", besichtigen kann.



Tullamore

Die Tullamore Brennerei wurde im Jahr 1829 im gleichnamigen Ort in der Grafschaft Offaly im Zentrum Irlands gegründet. Der Name des Whiskeys setzt sich aus dem Ort Tullamore sowie den Initialen des ehemaligen Distillery Managers Daniel E. Williams zusammen: Tullamore D.E.W.. Zwischenzeitlich musste die Brennerei für ganze 60 Jahre schließen. Bis sie 2014 erneut ihre Tore öffnete, wurde der Tullamore Whiskey in der Midelton Brennerei in der Grafschaft Cork destilliert.

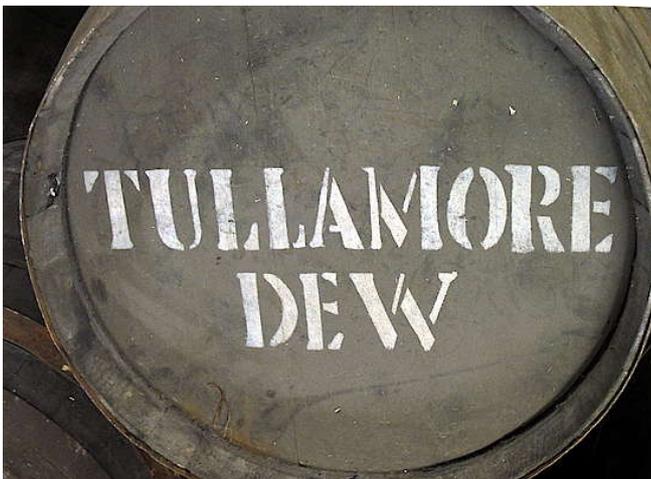
Der Whiskey

Bei der Herstellung des Tullamore D.E.W. ist die Zahl 3 maßgeblich: Er wird aus drei Sorten Getreidedestillaten hergestellt, dreifach destilliert und in drei verschiedenen Fassarten gereift.

Neben dem 'Original' ohne Altersangabe mit frischen, fruchtigen und süßen Vanillenoten, gibt es auch den 12-jährigen 'Special Reserve' mit würzigeren Noten und dunkler Schokolade, sowie einen 15-jährigen 'Trilogy' mit nussigen, würzigen und cremigen Aromen. Ein 14-jähriger und ein 18-jähriger Single Malt, gereift in Bourbonfässern, gehören ebenfalls zum Repertoire der Brennerei. Der 'Phoenix' wird in höherer Stärke mit 55 % abgefüllt und das 'Old Bonded Warehouse Release' mit hohem Pot Still Anteil wurde anlässlich der Wiedereröffnung des Besucherzentrums 2012 veröffentlicht. Zusätzlich gibt es den Tullamore D.E.W. auch mit 'Cider Cask Finish' sowie 'XO Rum Cask Finish'.

Die Produktion

Die jährliche Produktionsmenge der Tullamore Brennerei wird in etwa auf 780.000 Liter geschätzt. Der Tullamore D.E.W. Irish Whiskey wird dreifach destilliert und aus drei Sorten Irish Whiskey geblendet - Grain, Malt und Pot Still Whiskey. Das Wasser für die Tullamore Blends und Single Malts wird aus den Slieve Bloom Mountains bezogen.



Tullamore D.E.W. Fass

Die Brennblasen

Tullamore verwendet drei verschiedene Arten von Kupferbrennblasen. Die handgefertigten Brennblasen sind unterschiedlich geformt und den ursprünglichen Brennblasen der Tullamore Brennerei nachempfunden. Die Lyne Arms aller Brennblasen sind leicht nach unten geneigt. Darunter sind einige eingeschnürt, teilweise besitzen sie Rückflusskugeln und manche sind bauchiger als gewöhnlich. Dies sorgt für mehr Kupferkontakt und macht den Brand weicher.

Die Mälzerei

Im Tullamore Whiskey sind sowohl Malt Whiskey als auch Grain Whiskey enthalten. Gemälzte und ungemälzte Gerste werden gemeinsam mit Wasser zu einem breiartigen Gemisch gemahlen. Dadurch wird Stärke aus dem Getreide freigesetzt. Tullamore verwendet nicht-rauchiges Malz.

Das Maischen

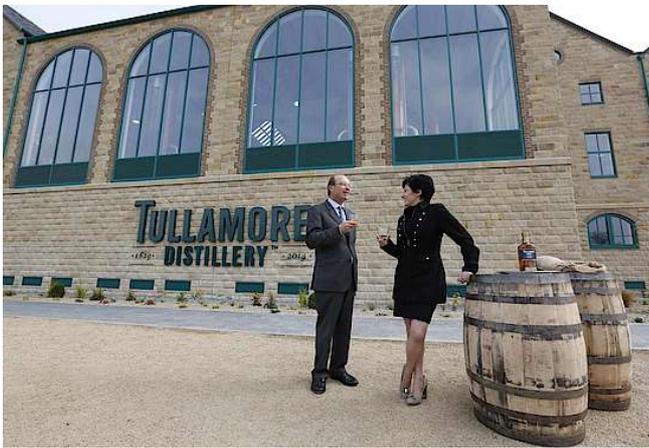
In drei Maischvorgängen wird das Getreide mit heißem Wasser 'gewaschen'. Die Stärke wird aus dem Getreide freigesetzt und durch das im Maischprozess entstandene Enzym Diastase in Zucker umgewandelt. Es entsteht das zuckrige 'wort'.

Das Fermentieren

Das 'wort' kommt anschließend in die sechs hölzernen Washbacks mit jeweils 34.000 Litern Fassungsvermögen. Durch die Zugabe von Hefe entsteht innerhalb mehrerer Stunden ein Bier mit acht bis zehn Prozent Alkoholgehalt. Während der anschließenden Destillation wird dieser Alkoholgehalt auf 80 % erhöht.

Das Lager

Die geräumigen Lagerhäuser der Tullamore Brennerei bieten Platz für rund 100.000 Fässer. Drei verschiedene Fassarten werden standardmäßig mit Tullamore Whiskey befüllt: frische Eichenfässer, Ex-Bourbon- sowie Sherryfässer. Für einzelne Abfüllungen werden auch besondere Nachreifungen eingesetzt, etwa in karibischen Rum- oder Apfelsiderfässern.



Wiedereröffnung der Brennerei

Die Geschichte

Die originale Brennerei wurde 1829 im Herzen der Stadt Tullamore eröffnet. Der Ortsansässige Michael Molloy nutzte seinerzeit die günstige Wirtschaftslage in Irland und erbaute die Brennerei - auf dem Grundstück, auf dem bereits vorher eine Whiskey-Brennerei von Joseph Flanagan stand. Molloys Neffe Bernard Daly erbte die Brennerei in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts und ernannte circa 1880 Daniel E. Williams zum Manager. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Brennereigebäude und Geräte großflächig modernisiert. Daly und seine Familie wurden Teil des Kleinadels in der Gegend von Tullamore und überließen um 1900 Williams die Tullamore Brennerei. Williams hatte sich so vom Maschinenbediener zum Master Distiller, dann zum Manager und schließlich zum Eigentümer hochgearbeitet.

Mit der Zeit eröffnete er mehr als 20 Geschäfte sowie einen Großhandel für Malz, Wein und Spirits. Einige Leute, unter anderem neidische Blender aus Belfast, munkelten, dass Williams Whiskey in unterirdischen Rohren unter der Patrick Street in seine Läden transportiert wurde. Solche Rohre wurden nie gefunden, jedoch wurde die Geschichte zur urbanen Legende um die Brennerei. Zum Beispiel erzählte man sich, dass außerhalb der Brennerei-Zentrale in der Patrick Street stets jemand stand und 'O Danny boy, the pipes are calling' sang. Auch im Werbespot für den Blend 2018 wird das Lied von einer Gruppe junger Männer in Dannels Bar gesungen.

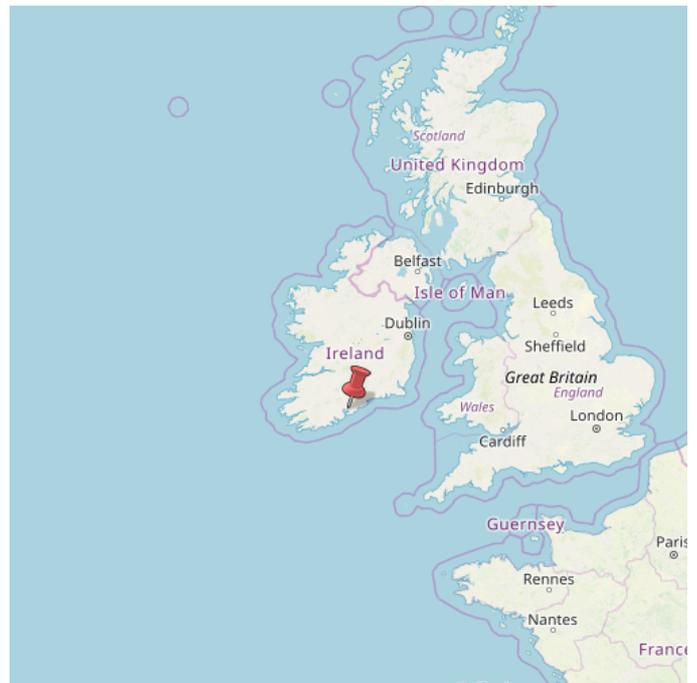
1954 wurde die Produktion eingestellt, die Marke blieb jedoch bestehen und Tullamore Blends wurden weiterhin verkauft. Zwischenzeitlich wurde Tullamore bei der Midleton Brennerei zwei Autostunden südlich an der Küste Irlands destilliert. Die Marke existierte weiter und wurde in Gedenken an Daniel E. Williams um dessen Initialen ergänzt und in 'Tullamore D.E.W.' umbenannt. 1965 wurde der Markenname an Power's verkauft und kurz darauf in der Irish Distillers Group aufgenommen. Die Marke wurde 1993 an die C&C Group und 2010 an William Grant and Sons verkauft, in deren Händen sie sich auch heute noch befindet.



Tullamore Museum

Das Besucherzentrum

Ende 2012 eröffnete das umfangreiche Besucherzentrum der Tullamore Brennerei. Neben einem Restaurant, einem Souvenirshop und Verkostungen, bietet Tullamore hier drei verschiedene Führungen durch die Brennerei an: Während der 'Ultimate Distillery Experience' wird man durch den gesamten Produktionsprozess geleitet, bei der 'Whiskey Wise Masterclass' werden sechs 'seltener' Proben verkostet und 'The Curious Taster's Journey' wird von einem Whiskeyexperten persönlich geführt. Die Führungen kann man auf der Tullamore Homepage buchen.



Midleton

Midleton ist Irlands größte Brennerei und der Produktionsort vieler bekannter Whiskeymarken: Jameson, Midleton, Powers, Redbreast, Writers Tears, The Irishman, Green Spot, Yellow Spot - die Liste ist lang.

Der Whiskey

In Midleton, unweit von Cork gelegen, entsteht der typisch irische Single Pot Still Whiskey, der sonst in keinem anderen Land produziert wird. Dafür wird anders als beim Single Malt nicht nur gemälzte Gerste, sondern auch ungemälzte Gerste im dreifachen Pot Still Verfahren verarbeitet. Wer auf klassische Herstellung Wert legt, wird darauf bestehen, dass der Anteil ungemälzter Gerste sogar überwiegt. Hier in der Midleton Brennerei variiert die prozentuale Zusammenstellung je nach Whiskeylabel. Als bekannteste Single Pot Still Whiskeys seien beispielhaft Redbreast, Midleton, Powers und Green Spot Whiskey genannt. Die Freunde dieser Whiskeys lieben vor allem deren Reinheit, Weichheit und Fruchtigkeit.

Redbreast 12 Jahre und Redbreast 15 Jahre gehören zu den beliebtesten und bekanntesten Single Pot Still Whiskeys und werden aus Bourbon- und Sherryfässern zusammengestellt. Runde, weiche Fruchtaromen harmonisieren mit Würz- und Eichenoten und präsentieren einen reichen, lang anhaltenden Nachklang.

Neben den Single Pot Still Whiskeys sind es aber Irische Blended Whiskeys, die zu den Verkaufsschlagern der Midleton Brennerei gehören. Sie werden aus einem Anteil Pot Still Whiskey, aber einer hauptsächlich Basis aus Grain Whiskey geblendet, der hier in Midleton im Kolonnenbrennverfahren entsteht. Fein und würzig, aber vor allem unglaublich weich sind diese Blended Whiskeys, die den irischen Whiskeys zu ihrer großen Beliebtheit bei allen Whiskeytrinkern verholfen haben, die einen sehr milden, feinen Tropfen suchen.

Als Flaggschiff der Midleton Brennerei kann ohne Zweifel der Jameson Whiskey bezeichnet werden, der die Produktions- und Verkaufszahlen der irischen Destillerie anführt. 56 Millionen weltweit verkaufte Flaschen im Jahr 2014 sprechen Bände, davon allein 40% in den USA. Der klassische Jameson Standard ist die alterslose Abfüllung, die wohl in kaum einem Spirituosengeschäft und in keiner Getränkeabteilung des Einzelhandels fehlt. Er ist der weltweit am häufigsten verkaufte irische Whiskey. Doch Jameson hat mit einem 12- und 18-jährigen Blended Whiskey und einigen weiteren Abfüllungen eine weitaus breitere Range zu bieten.

Bis vor kurzem wurde hier in Midleton auch der Tullamore DEW hergestellt. Doch der hat 2014 mit der Eröffnung der neuen Tullamore Brennerei durch William Grant & Sons nach 60 Jahren wieder in seine ursprüngliche Heimat Tullamore zurückgefunden.

Weitere Blended Whiskeys, die hier in Midleton entstehen sind beispielsweise Paddy, Powers oder der Midleton Very Rare.



Tasting Room der Brennerei Midleton

Die Produktion

In der Midleton Brennerei produzieren im Prinzip zwei unterschiedliche Whiskeydestillierungen parallel: Zum einen wird hier mittels Säulenbrennverfahren Grain Whiskey produziert, zum anderen entsteht im Pot Still Verfahren der Irland eigene Single Pot Still Whiskey. Um dem anhaltenden Boom und der steigenden Nachfrage nach irischem Whiskey Rechnung tragen zu können, expandierte die Midleton Brennerei vor kurzem. Rund 200 Millionen Euro wurden investiert in neue Washbacks, in Brennblasen und Lagerhäuser. Die Produktionskapazität erhöhte sich dadurch auf gewaltige 64 Millionen Liter Alkohol im Jahr.



Produktionsbereich der Brennerei Midleton

Das Maischen

Neben der Gerste, die in der Midleton Brennerei in gemälzter und ungemälzter Form verarbeitet wird, und dem Getreide für den Grain Whiskey spielt natürlich auch das Wasser eine Rolle quer durch alle Produktionsschritte hinweg, aber vor allem natürlich beim Maischen. Der Dungourney River war immer schon Midletons Wasserquelle und übernahm lange Zeit auch die Rolle des Energielieferanten. Das riesige Wasserrad der Old Midleton Distillery ist noch immer zu besichtigen.

Gemälzt wird in der Midleton Brennerei nicht selbst; das Malz wird von einer irischen Mälzerei bezogen. Gemahlen werden Gerste und Gerstenmalz allerdings selbst: Bis zu den Modernisierungs- und Erweiterungsarbeiten geschah das im feuchtem Mahlverfahren. Das Getreide wurde vorher bedampft und mit heißem Wasser eingeweicht. Seit 2012 wird trocken in Hammermühlen gemahlen.

Gemaischt wird in der Midleton Brennerei in verschiedenen Maischebehältern, getrennt nach der Bestimmung der Maische für den Single Pot Still oder Grain Whiskey. Und innerhalb der Maischen für den Pot Still Whiskey noch einmal getrennt nach dem Label, das produziert wird. Dafür variiert nämlich die Zusammensetzung des Getreides hinsichtlich des Anteils gemälzter und ungemälzter Gerste.

Das Fermentieren

Seit dem Ausbau der Brennerei 2014 werden in der Midleton Destillerie mittlerweile insgesamt 48 Washbacks betrieben, in denen die Würze für die spätere Destillation heranreift. Zur Fermentation nutzt man Bierhefe (*Saccharomyces Cerevisiae*). Ein Fermentationsvorgang für die anschließende Pot Still Destillation dauert bei Midleton etwa 60 Stunden und ergibt eine Würze mit einem Alkoholgehalt von 10 bis 12% vol. Für die Grain Whiskey Destillation wird 90 bis 100 Stunden fermentiert und ein Alkoholgehalt von 13 - 15% vol erzielt.

Die Destillation

Die Pot Still Destillation erfolgt in der Midleton Brennerei dreifach. Durch die Erweiterung um drei neue Pot Stills (jede mit 80.000 Litern) stehen nun insgesamt sieben zur Verfügung. Nach dem Durchlaufen von drei Pot Stills hat der destillierte Alkohol eine Stärke von 83 - 85% vol.

Da in Midleton unterschiedliche Single Pot Still Whiskeys hergestellt werden, die unterschiedliche Charaktere haben, gleichen sich die Destillationsvorgänge nicht. Sie variieren hinsichtlich der Trennung des Herzstückes vom Vor- und Nachlauf, so dass mal mehr und mal weniger kräftige Aromen in den New Spirit gelangen. So entsteht der sogenannte "Heavy Pot Still" (HMP für heavy modified pot im Kürzel der Brennerei) durch großzügige Abtrennung oder der "Light Pot Still" (LMP für light modified pot) durch eine sehr saubere Abtrennung des Herzstückes. Dazwischen liegt der MMP (medium modified pot), bekannt auch als Midleton Mod Pot. Abstufungen in diesen unterschiedlichen Trennungen wie LMP1 bis HMP4 sorgen für zusätzliche Varianz.

Grain Whiskey wird durch fortlaufende Kolonnendestillation hergestellt. Midleton verfügt über fünf alte und sechs neue, größere Kolonnen. Das Destillat durchläuft dort während eines Brennvorganges verschiedene Brennblasen. Die erste, sogenannte "Beer Column", erzeugt dabei einen Alkohol von rund 74% vol, der in einer nächsten Brennblase (extractive distillation column) weiter gereinigt wird und dessen Alkoholstärke dort wieder auf rund 25% vol sinkt, bevor in der letzten Brennblase (rectifying column) die finale Stärke des Destillates von rund 94,4% vol erreicht wird. Diese fortlaufende Destillation wird nur von Zeit zu Zeit für Reinigungs- oder Instandsetzungsarbeiten unterbrochen.



Alte Brennblase von Midleton

Die Lagerhäuser

Viel produzierter Whiskey verlangt nach vielen Fässern und braucht viel Platz in Lagerhäusern. Whiskey von Midleton wird sowohl in Fässern aus amerikanischer Eiche wie auch aus europäischer gelagert. Sie kommen nicht zerlegt, sondern allesamt im Originalzustand an, um den bestmöglichen Zustand der Fässer zu gewährleisten und das Austrocknen zu verhindern. Befüllt werden Sherry- und Portweinfässer deshalb auch sofort nach dem Eintreffen, um weiteres Arbeiten der Bakterien und Hefen in den Weinfässern zu verhindern. 70 bis 80 Fässer können gleichzeitig befüllt werden. Bourbonfässer erleben nur eine maximale Wartezeit von ein bis drei Monaten, bis sie mit frischem Destillat gefüllt werden.

Beim Befüllen und Lagern geht nichts mehr ohne Computersteuerung und Überwachung. Hier in den Midleton Abfüllanlagen und Lagerhäusern geht es weniger romantisch und traditionell als vielmehr zeitgemäß und ökonomisch zu. Vor allem die neue Abfüllanlage und die 40 neu gebauten Lagerhäuser in Dungourney lassen keinen Zweifel darüber, dass Midleton keine traditionell kleine Brennerei, sondern eine moderne Großproduktionsanlage ist.



Innenansicht eines Lagerhauses

Die Geschichte

Die Midleton Brennerei in ihrer heutigen Form existiert erst seit 1975. 1966 hatten sich die drei Unternehmen John Jameson & Son, The Cork Distillery Company und John Power & Son zur Irish Distillers Group zusammen geschlossen. Sie beschlossen ihre Produktionen an einem Standort zu konzentrieren und errichteten miteinander die moderne Midleton Brennerei in der Nähe von Cork, unmittelbar neben der bisherigen Old Midleton Distillery, der Heimat des Jameson Whiskeys. 1975 nahm die neue Midleton Brennerei die Arbeit auf. Alle Partner verlagerten ihre Produktion in diese neue gemeinsame Brennerei und schlossen ihre alten Brennereien.

Seit 1975 ist auch die Old Midleton Brennerei nicht mehr aktiv, deren Anfänge bis 1825 zurückreichen. Drei Brüder der Familie Murphy gründeten die Midleton Brennerei und produzierten hier den Cork Distillery Whiskey (inzwischen Paddy genannt). Damals installierten sie hier die weltgrößte Pot Still mit einer Kapazität von 33.000 UK Gallonen (rund 150.000 Liter).

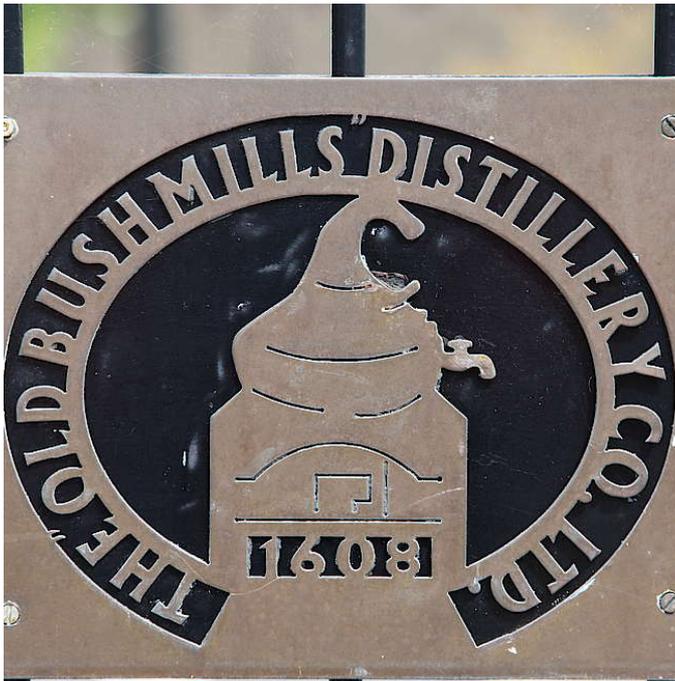
Seit 1988 gehört die Irish Distillers Group dem Spirituosenkonzern Pernod Ricard an.

Das Besucherzentrum

Das Besucherzentrum der Midleton Brennerei hat in der ursprünglichen Old Midleton Brennerei sein Zuhause gefunden. Es wurde nach dem bekanntesten Whiskeylabel der Brennerei "Jameson Experience" benannt und die Geschichte dieses Whiskeys steht auch im Mittelpunkt einer umfangreichen Ausstellung. Seit 2013 gibt es hier in der Irish Whiskey Academie dreitägige Kurse, um sich intensiv mit der Whiskyherstellung zu beschäftigen.

Besichtigungstouren durch die Old Midleton Brennerei inklusive der Cooperage und den Lagerhäusern mit integrierten Tastings werden in verschiedenen Längen und mit verschiedenen Schwerpunkten angeboten.

Eine vorherige Buchung wird empfohlen.



Bushmills

Die Bushmills Brennerei hat ihren Sitz im nordirischen County Antrim.

Der Whiskey

Die irische Whiskey-Produktion hat den traditionellen Weg – die Verwendung von Torf – schon vor langer Zeit verlassen. So ist der typisch irische Stil heute eher unauffällig, sehr geschmeidig, leicht und fruchtig. Der Whiskey von Bushmills ist ein perfektes Beispiel dafür, dass die verwendete Triple Pot Destillation den Whiskey sehr klar und leicht macht. Es gibt grundsätzlich drei verschiedene Arten von Whiskey, die in der Bushmills Brennerei produziert werden:

Der Erste ist der "Bushmills Original", ein Blended Whiskey, der aus 55 Prozent Single Malt, direkt von der Old Bushmills Distillery und zu 45 Prozent aus Grain Whiskey aus der Midleton Distillery besteht.

Dann gibt es noch den Black Bush, einen Blend mit einem höheren Single Malt Anteil. Hierfür werden zu 80 Prozent Single Malts und zu 20 Prozent Grain Whiskeys, die zu 70 Prozent in Sherry- und zu 30 Prozent in Bourbonfässern gereift wurden, verwendet.

Zuletzt gibt es noch den Black Bush Single Malt Whiskey, in verschiedenen Altersstufen und Nachreifungen. Der 10-jährige Single Malt Whiskey reifte zu 90 Prozent in Ex-Bourbonfässern, die für ein Jahrzehnt gelagert wurden. Dies gab dem Whiskey Noten von Vanille, Honig und Milkschokolade. Der 16-jährige Bushmills besteht zu gleichen Teilen aus Ex-Bourbon- und Oloroso Sherryfässern und wurde dann schlussendlich in einem Portweinfass, in dem er nochmal für einige Monate reifen durfte, verheiratet. Die reichen Aromen von Früchten, Gewürzen und Nüssen machen diesen Single Malt besonders und exquisit. Die Basis für den 21-jährigen ist eine Kombination aus Oloroso Sherry- und Bourbonfässern. Nach 19 Jahren wird dieser für weitere zwei Jahre in Madeira Fässern nachgereift. Tiefe Aromen von getrockneten Früchten, Rosinen, Gewürzen, Malz und Nüssen prägen diesen Premium Whiskey von Bushmills.

Bushmills ist kühlgefiltert und wird in der Regel mit 40% ABV abgefüllt. Neben diesen drei Sorten sollte ein weiteres Produkt erwähnt werden, das in den letzten Jahren, vor allem in Amerika, viel Popularität gewann: der aromatisierte Whiskey Bushmills Irish Honey.



Eingang zum Bushmills Shop

Die Produktion

Die dreifache Destillation, die ihren Whiskey so einzigartig und sanft macht, ist das öffentliche Geheimnis der Bushmills Destillerie. Nach Midleton ist Bushmills die zweitgrößte irische Brennerei, mit einer jährlichen Produktionskapazität von 4,5 Millionen Litern. Die Stills laufen sieben Tage die Woche durch. Nach Jameson und Tullamore Dew ist Bushmills weltweit der berühmteste und meist gefragte irische Whiskey.



Fermentationstanks von Bushmills

Das Maischen

Die Edelstahl Mash Tun von Bushmills ist sieben Tage die Woche, rund um die Uhr im Einsatz. Gefüllt mit Malz und dem Wasser aus dem St. Columb's Rill, der Wasserquelle der Brennerei.

Die Fermentation

Die Washbacks von Bushmills sind keine traditionellen aus Holz, sondern wurden aus Edelstahl gefertigt. Sie sind geschlossen und das Kohlendioxid, das während der Fermentation entsteht, wird nach draußen gebracht.

Die Destillation

Zehn große Pot Stills und sechs Spirit Safes bilden das Herz der Old Bushmills Distillery. Sie führen die dreifache Destillation, die typisch für Bushmills Whiskey ist, durch. Die Produktion ist modern und computergesteuert, es wird nur ein Mann für den gesamten Fermentations- und Destillationsprozess benötigt.



Alte Bushmills Brennblase

Die Lagerhäuser

Die Anzahl der Lagerhallen unterscheidet sich von Bericht zu Bericht und liegt wohl zwischen zehn und zwölf Stück. Sicher ist, dass im Jahr 2013 drei neue und moderne Lagerhäuser, die Platz für bis zu 20.000 Fässer bieten, fertiggestellt wurden. Drei Abfüllanlagen sorgen außerdem dafür, dass hier nicht nur ausreichend Bushmills Whiskey, sondern auch andere Marken wie z.B. Jameson, abgefüllt werden können.



Bushmills Lagerhaus

Die Geschichte

Als Hugh Anderson 1784 die Old Bushmills Distillery offiziell gründete, wurde hier bereits seit langer Zeit Whiskey produziert. Bushmills begann die Pot Still Destillation mit nichts außer gemälzter Gerste und so handhabt sie es auch heute noch. Aufgrund der Mitte des 19. Jahrhunderts eingeführten Malzsteuer änderten viele irische Brennereien ihre Produktion und verwendeten nun auch Getreide. Bushmills hingegen blieb bei seiner ursprünglichen Rezeptur. 1885 wurde die Brennerei von einem großen Feuer zerstört, aber sie wurde bald wieder aufgebaut und begann erneut mit der Produktion. In den boomenden Jahren, Anfang des 20. Jahrhunderts, gab es in Irland insgesamt 37 Destillereien, von denen heute aber nur noch drei übrig geblieben sind: Bushmills, Cooley und Midleton. Im Jahr 1972 übernahm die Irish Distillers Company die Kontrolle über alle irischen Destillereien, Bushmills eingeschlossen. 1988 kaufte die französische Gruppe Pernod Ricard Irish Distillers, die Bushmills im Jahr 2005 an Diageo weiterverkaufte. Von Diageo verwaltet und modernisiert, wuchs Bushmills und erhöhte so seine Produktion. Selbst in den schweren Zeiten, als der irische Whiskey in den Schatten der ständig wachsenden Single Malt Whisky-Industrie von Schottland rückte. So war es eine ziemliche Überraschung, als im November 2014 Gerüchte aufkamen, dass Diageo Bushmills an den mexikanischen Spirituosen-Giganten Jose Cuervo, Besitzer einer berühmten Tequila-Marke, verkauft hatte. Diageo gehörten bereits 50 Prozent der Tequila-Marke und mit diesem 408-Millionen-Dollar-Deal bekamen sie auch die andere Hälfte. Der Preis für Diageo war hierbei der Verzicht auf das heutige Comeback des irischen Whiskeys.

Im Jahr 2019 bekam Jose Cuervo die Erlaubnis die Brennerei zu erweitern. Für rund 60 Millionen Pfund sollen in diesem Zusammenhang auf dem bereits bestehenden Bushmills Gelände zusätzliche Gebäude entstehen, die Platz für eine weitere Mash Tun, acht neue Wash Backs sowie 10 zusätzliche Kupfer Pot Stills bieten. Auch der Plan zum Bau von 29 neuen Lagerhäusern wurde bereits finalisiert.



Bushmills Naturschutzgebiet

Das Besucherzentrum

Bushmills befindet sich in einer Region, die viele Touristen anzieht: Das Naturphänomen "Giant's Causeway", das 1986 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde, liegt nicht weit entfernt. Das heißt, die Destillerie wird nicht nur von Whisky-Enthusiasten, sondern auch von vielen anderen Touristen auf Irland besucht. Kein Wunder, dass im Jahr 2012 92.000 Besucher Bushmills besucht haben. Wir kennen leider nicht die Zahlen der letzten Jahre, aber diese werden wahrscheinlich noch weiter gestiegen sein. Es werden verschiedene Touren mit einer Dauer von ca. 40 Minuten angeboten (Reservierung wird empfohlen). Außerdem gibt es die Möglichkeit ein paar Drams zu probieren, um mehr über die Brennerei zu erfahren. Wenn man an dieser Veranstaltung teilnehmen möchte, muss man diese vorher buchen.