# Wie entsteht Whisky?

**HERSTELLUNG** Die Spirituose wird wie Bier nur aus Malz und Wasser hergestellt.

**BAD KÖTZTING.** „Die Vorgaben der Europäischen Union schreiben die Herstellung von Whisky aus 100 Prozent Gerstenmalz vor“, erklärt Gerhard Liebl die Regularien für sein hochprozentiges Getränk. Reine Gerste könne er aber nicht verarbeiten – „Da kommt unser fränkischer Zulieferer aus Bamberg ins Spiel.“ Er erledigt in seiner Mälzerei bereits einen wichtigen Zwischenschritt auf dem Weg zum edlen Getränk nach schottischem Vorbild.

## Erste Station: Die Mälzerei

Beim Mälzvorgang werde dem Gerstenkorn eine warme und feuchte Umgebung vorgetäuscht, „damit es zu keimen beginnen will.“ Dazu werde es vier Stunden in Wasser eingelegt. Anschließend stehen der feuchten Gerste etwa 72 Stunden auf dem „Malzboden“ bevor, wo sich im natürlichen Keimprozess die Enzyme bilden , die später für die Maische gebraucht werden.

„Das rauchige Aroma des von uns verwendeten Malzes resultiert vor allem aus der Trocknung“, erklärt Liebl.

**Der Grundstoff Gerste erhält durch Bearbeitung in einer Mälzerei sein spezielles Aroma.** Foto: S. Weber

Auf einem Untergrund mit ganz feinen Öffnungen werde das Malz durch Rauch von unten getrocknet.

„Außerdem spielt Wasser in der Herstellung eine ungeheuer große Rolle“, erklärt Liebl. Bis eine 0,7 Liter-Flasche Glenstilla über den Ladentisch gehen kann, würden rund 100 Liter Wasser benötigt.

## Zweiter Schritt: Die Brennerei

Geschrotet wird das Malz bereits in Bad Kötzting. Der Schrot wird in 60 Grad warmes Wasser gegeben und auf 75 Grad erhitzt – „Bei dieser Temperatur wirken beginnen die Gerstenmalz-Enzyme zu wirken.“ Die Stärke aus der Gerste wird wasserlösliches Dextrin.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, wird die Mischung wieder auf 60 Grad und schließlich die „Anstellsemperatur“ von 25 Gard abgekühlt. Vier weitere Tage dauert es, bis schließlich gebrannt werden kann: „Das geht dann aber im Vergleich sehr schnell“, weiß Fachmann Liebl. Gerade hier fehlt es nicht an Erfahrung. Die Lagerzeiten und der Platz für Whiskyfässer seien für die Brennerei nicht wirklich ein Problem: „Auch unsere anderen Edel-Brände verlassen nicht unter einem Jahr Lagerzeit die Brennerei, viele brauchen auch länger.“ *(wf)*