



Blick auf die Destillerie und, rechts, das Academy-Haus

Ziel der Bruichladdich Academy ist es, Whiskyliebhabern den Blick hinter die Kulissen der Produktion zu ermöglichen.

Weil ich mich bereits seit vielen Jahren mit dem Thema Single Malt Whisky beschäftige, lockte mich dieses einmalige Angebot, praktisch selbst Whisky herstellen zu dürfen. Letzten Mai konnte ich mir endlich diesen Wunsch, Mitarbeiter auf Zeit bei Bruichladdich zu werden, erfüllen. Zusammen waren wir in dieser Woche sechs Academy-Studenten: Chris Pepper, Chefkoch eines Hotelrestaurants bei Darmstadt seiner Frau Marion, Chris Brusseau, Erfinder des „Whisky Game“ aus Kanada ebenfalls in Begleitung seiner Frau Eileen und Joe Howell aus Boston, USA, wie ich ein Whiskyhändler.

Wir wurden im ehemaligen Haus des Managers einquartiert, der heutigen Academy. Das Gebäude befindet sich von der Straße aus gesehen hinter der Destillerie und verfügt über komfortable, gemütlich eingerichtete Ein- und Zweibett-Zimmer, zum Teil mit einem herrlichen Ausblick über Loch Indaal, auf Islay und bei schönem Wetter bis hinüber zu den Paps von Jura. Für unser leibliches Wohl sorgten Rea und Helen, die uns täglich mit opulentem schottischen Frühstück, einem Lunchpaket und exzellenten drei bis vier Gänge-Dinners verwöhnten. Getränke und natürlich Whisky standen allen Teilnehmern jederzeit und unbegrenzt zur Verfügung.

Montag

Unsere Arbeitswoche begann am Montag mit dem *health and safety check*, der Gesundheits- und Si-



Der berühmte Bruichladdich-Computer neben der Mühle

cherheitseinweisung. Erteilt wurde sie von Duncan McGillivray, dem Destilleriemanager, mit den Worten: Dies sei eine produzierende Destillerie, man bitte um Rücksichtnahme. „Please do not do anything stupid“ Das war es auch schon. So erfrischend unkompliziert sollte es auch weitergehen. Jeder einzelne von uns wurde bestimmten Arbeitsfeldern zugeteilt, die wir im Laufe der Woche jeweils durchlaufen sollten.

Als erstes wurde mir die verantwortungsvolle Aufgabe erteilt, ca. 20 Fässer der Jahrgänge 1993 bis 1995 in den Vatting-Tank zu pumpen, als Vorbereitung für die nächste *batch* des 10 jährigen. Sorgsam sollte ich die Qualität jedes einzelnen Fasses überprüfen. Man kann sich vorstellen, welche Folgen und „Freuden“ das

hat, bereits morgens mit einer solchen Menge Alkohol konfrontiert zu werden.

Anschließend ging es für mich in die nach dem Firmengründer benannte, 2003 in Betrieb genommene Harvey Bottling Hall, Islays einziger Abfüllanlage. Fließbandarbeit: Hier durfte ich helfen beim Befüllen der Flaschen, Etikettieren und in die Dosen Verpacken. Alles wird von Hand gemacht, vor allem, um Behinderten auf der Insel Arbeit zu bieten. Ständig läuft, solange keine Touristengruppen unterwegs sind, das Radio in voller Lautstärke, alle sind vergnügt und man fühlt sich nach kurzer Zeit, als wäre man schon immer im Team dabei gewesen. Wer sich hier bewährt, heißt es, genießt weiterhin den Respekt der Mitarbeiter, für alle Arten von Arbeit einsetzbar zu sein.



Fließbandarbeit



Loch Indaal

Mittwoch

Am Mittwoch wurde für Chris Pepper und mich das *stillhouse* zu unserem Arbeitsplatz. Duncan MacFayden, Budgie, also Wellensittich, genannt (weil er gerne viel erzählt), instruierte uns beim Brennen der *low wines* im ersten und des *spirit* im zweiten Brenndurchlauf. Beim ersten Brand hatten wir darauf zu achten, daß der entstehende Schaum nicht über ein Sichtfenster an der Brennblase aufsteigt und den Brand verunreinigt, indem wir die Temperatur der Anlage entsprechend regelten.

Spannender wurde es beim zweiten Brennen: Hieß es doch in der Literatur immer, die einzige Methode den *spirit* zu kontrollieren, sei durch die Fenster des *spirit safe* und die darin befindlichen Gravi- und Thermometer. Die

Zollbehörde versiegele den Messingkasten mit schweren Vorhängeschlossern. Als Budgie dann jedoch einfach die Schlüssel holte und den *safe* aufschloß, waren wir ziemlich verblüfft (siehe dazu das Interview mit J. Mitchell). Nachdem also der zweite Brenndurchlauf seit etwa einer halben Stunde lief und der *spirit* eifrig sprudelte, entnahm der Brennmeister mit einem Glas eine Probe aus dem Lauf, fügte etwas klares Wasser hinzu und vermischte alles.

Im Glas klärte sich die milchig-bläulich schimmernde Flüssigkeit nur unvollständig. Der Geruch war recht chemisch und erinnerte unangenehm an verkochtes Gemüse. Wir sollten dieses Experiment nun in fünfminütigen Abständen wiederholen, so lange, bis die Probe vollends klar war. Dann war der Mittellauf erreicht und



Heimlicher Pädagoge: Jim McEwan

der *spirit* mußte in einen anderen Ablauf umgeleitet werden. Entsprechend änderte sich der Geruch zu einem angenehm fruchtig frischen Aroma. Ein großer Moment: man spürte die Verantwortung, die uns übertragen wurde, über den zukünftigen Whisky von Bruichladdich zu entscheiden. Nachdem wir ca. 1.400 Liter Mittellauf aufgefangen hatten, fiel der Alkoholgehalt laut Gravimeter unter 64% und der Nachlauf wurde in den *low wines and feints receiver* umgeleitet, als Bestandteil des nächsten Brenndurchlaufes.

Klar, daß wir anschließend wieder ins *warehouse* gerufen wurden, weitere Fässer mit entsprechenden Whiskyraritäten zu verkosten. Im Laufe dieser Woche haben wir den weltlichen Aspekt des Begriffs *angels' share* kennen und zu schätzen gelernt. Diesen Abend verbrachten wir

zusammen mit Donald, einem Studenten aus Australien, der regelmäßig seine studienfreie Zeit in Schottland bei Bruichladdich verbringt, aus reiner Begeisterung und Leidenschaft zu der Materie. Inoffiziell gehört er zur Mannschaft der Destillerie und wußte eine Menge interessante und spannende Details und Geschichten zu erzählen.

Donnerstag

Der Donnerstag bedeutete für mich zunächst Lagerarbeit: *warehousing*. John Rennie wies uns an, Fässer, die abgefüllt werden sollten, aus dem Lagerhaus herauszurollen, und solche, die frisch befüllt worden waren, einzulagern. Das Problem dabei ist, die Fässer immer so auszurichten, daß das Spundloch nach oben schaut (so gelangt man am leichtesten an den Inhalt). Was nach Knochenarbeit klingt, war auch eine.....



Abschlußanz beim Whisky-Festival



Vorbereitung der „Tea Time“?



Harte Arbeit



Vorlauf oder Middle Cut?

Belohnt wurde die Plackerei zur Pause, als es hieß „It's tea time!“ Ich konnte mir in der Umgebung des dunklen und feucht-kühlen Gemäuers nichts so recht darunter vorstellen, bis einer der Mitarbeiter einen *valinch*, einen Stechheber, zückte und sich an einem der Fässer zu schaffen machte. Das versteht man hier also unter Tee!



Nachmittags, als das Wetter das ungemütlichste der ganzen Woche war, fuhren wir Studenten mit John hinaus auf ein Feld, zum Torfstechen. Obwohl Bruichladdich derzeit über keine aktiven *maltings* verfügt, und auch über keine *kiln*, in der das getrocknete Torf hätte als Brennmaterial zum Einsatz kommen können, gehörte das Torfstechen zum Programm unserer Ausbildung (nach Jim McEwans Plänen sollen der alte *steep tank* und die *floor maltings* wieder in Betrieb genommen und

eine neue *kiln* hinter dem Lagerhaus Nr. 2 errichtet werden). Bei strömenden Regen mit Sturmböen rackerten wir uns im Morast ab und erhielten eine Lektion, wie hart das Leben auf der Insel manchmal sein kann. Bis dann Duncan McGillivray erschien, um uns zu kontrollieren und vor allem, jedem ein kleines Fläschchen *Bruichladdich* zuzustecken. Abends haben wir dann das Torffeuer in unserem Kamin mit ganz anderen Augen gewürdigt.

Freitag

Freitag war der Tag, auf den wir Studenten uns am wenigsten gefreut hatten. Nicht nur, weil es der letzte unserer Arbeitswoche bei Bruichladdich war, sondern vor allem, weil uns nun der Abschlußtest bevor stand. Wann immer wir während der Woche Jim begegneten, fragte er uns, wie aus der Pistole geschossen, nach Details über Produktion, Bruichladdich und die Anlage, die uns meist völlig entwaffneten und bei denen wir dann konzeptlos ins Stammeln gerieten.

Seine Erziehungsmethode war aber recht erfolgreich, wie sich herausstellen sollte: Wir erhielten alle einen Papierstoß mit über 50 Fragen, die wir während einer halben Stunde schriftlich beantworten sollten. Immerhin gelang es uns gemeinsam, einen Durchschnitt von über 100 von maximal 140 Punkten zu erreichen, was angeblich bis dato noch keiner Gruppe gelungen war.

Feierlich wurden wir nun im Besuchershop empfangen, in dem sich zum monatlichen Treff alle Mitarbeiter versammelt hatten. Wir Studenten erhielten jeweils ein Zertifikat, worin uns die erfolgreiche Qualifikation zum „Single Malt Ambassador“ bescheinigt wurde. Gleichzeitig wurde jedem von uns eine Flasche *Bruichladdich* mit dem eigenen Namen auf dem Etikett, einer absoluten Einzelabfüllung überreicht, natürlich signiert von Jim. Nachdem wir sichtlich gerührt über diesen herzlichen Abschied unsere Dankesworte an alle uns so lieb gewordenen Kollegen gerichtet hatten, ging Jim zur Tagesordnung über. Schließlich stand das Islay Whisky Festival kurz bevor und es gab eine Menge vorzubereiten. Wie jedes Jahr zum *Feis Ile* sollte der Sonntag wieder der Bruichladdich-Feiertag sein. Er erwies sich als strahlend schöner Tag und wir Studenten wurde das Privileg erteilt, interessierte Besucher durch „unsere“ Destille-rie führen zu dürfen.



Geschafft...