



Ein flüchtiges Phänomen

Angels' Share – Party für die Engel

Ein fester Bestandteil eines Destillerie-Besuchs ist, dass die Tour-Guides, meist gegen Ende der Führung, stolz auch eines der Lagerhäuser präsentieren. Für viele Whisky-Enthusiasten bedeutet das, neben den Brennblasen, den Höhepunkt der Tour – nach dem Tasting natürlich. Außer der Erklärung, welche Arten von Fässern gelagert sind und welcher Whisky hier mit welcher Dauer reift, bekommt man meist auch eine Erläuterung zum Angels' Share. Der verheißungsvolle Begriff steht für den Verdunstungsanteil während des Reifeprozesses im Eichenfass, von dem sich ja ein Teil in der Umgebungsluft dünne macht. Von Dr. René Niklaus.

Bei einem meiner zahlreichen Destillerie-Besuche keimte in mir beim Durchschreiten der akkurat gestapelten Fassreihen, vielleicht auch unter dem Einfluss whiskygeschwängelter Luft, folgende Grundsatzfrage: Was passiert eigentlich hier im Lagerhaus, wenn abends in der Destillerie das

Licht ausgeht? Dabei führten mich meine Gedanken weg von der klassisch wissenschaftlichen Erklärung des Phänomens. Beim Betrachten der Fässer ließ ich meine Gedanken schweifen und meiner Phantasie freien Lauf. Augenzwinkernd möchte ich Sie mit folgender Geschichte daran teilhaben lassen...

Baudoinia compniacensis

Beginnen möchte ich mit dem Augenscheinlichen. Ein sichtbares Zeichen für Angels' Share ist ein Pilz mit dem schwer auszusprechenden Namen *Baudoinia compniacensis*, der bevorzugt in der Nähe von Whisky-Destillieren wächst. Daher wird er auch als „Whiskypilz“ bezeichnet. Dieser Lebensraumkolonist hat eine ausgesprochene Vorliebe für den sich in der Luft befindlichen Alkohol. Zudem mag er es, wenn die Luft feucht ist, wovon Schottland bekanntermaßen reichlich zu bieten hat. Der Pilz ist für uns Menschen nicht gesundheitsschädlich. Hat er erst einmal die Außenfläche eines Gebäudes in Beschlag genommen, ist dieser nur schwer wieder wegzubekommen. Sein Revier markiert der „Whiskypilz“ mit jener schmierig-rußigen, schwarzen Färbung, die für Lagerhäuser und sonstige Gebäude in der nahen Umgebung charakteristisch ist. Neuanstriche von Fassaden halten oft nur wenige Jahre stand, bis sich die dunklen Verfärbungen durch erneuten Sporenbefall wieder einstellen. Liegen Destillieren innerhalb bewohnter Gebiete, kommt es nicht immer bei allen gut an. Der schwarze Pilzbefall hat schon zu Klageverfahren von Anwohnern geführt.

Zur Verteidigung von Whisky-Destillieren kann angemerkt werden, dass der Pilz auch an großen Bäckereien gedeiht. Es scheint, dass dieser ebenfalls eine gewisse Vorliebe für natürliche Fermentierungsprozesse hat. Seitdem unserem Benzin zehn Prozent Ethanol beigemischt werden, was zur Bezeichnung E10 geführt hat, treibt er zunehmend auch in der Nähe von entsprechenden Kraftstofflagern sein optisch wenig vorteilhaftes Unwesen. Falls Sie jetzt die Sorge haben, dass der Pilz auch den Whisky im Fass befallen könnte und Auswirkungen auf die Farbe habe, kann ich Sie beruhigen. Das ist nicht der Fall, wenngleich der Lage des Fasses bei der Reifung eine wichtige Rolle zukommt.

Lage, Lage, Lage

In der Immobilienbranche heißt es, wichtiger als die Immobilie selbst sei deren Lage. Ähnlich verhält es sich bei Whisky-Lagerhäusern. Hierbei handelt es sich um ruhige, auf zweckmäßige Funktionalität getrimmte, oftmals schmucklos wirkende Orte. Große Fenster, die freundliches Licht spenden, wären hier fehl am Platz. In Verbindung mit der whiskygeschwängerten Luft lädt diese unvergleichliche Atmosphäre zum Spekulieren ein: Was hier wohl jenseits der Besucherströme passiert oder zumindest passieren könnte? Der Phantasie scheinen hier keine Grenzen gesetzt zu sein...

Lagerhäuser sind die magischen Schatzkammern, in denen der Whisky heranreift. Dabei hat die dortige Lagerung eine direkte Wirkung darauf, wie sich der Whisky über die Zeit entwickelt. Der Einfluss des Fasses auf den Geschmack und den Charakter kann sage und schreibe bis



Die Lagerkapazität von einem Dunnage Warehouse ist meist recht beschränkt. Daher nutzen Destillieren zusätzlich oftmals sogenannte Racked Warehouses mit einem deutlich größeren Fassungsvermögen wie hier bei Scapa



Grundsätzlich lassen sich Whisky-Lagerhäuser in zwei Kategorien einteilen: Das Dunnage Warehouse und das Racked Warehouse. Hier ein Dunnage Warehouse bei Glen Moray

Einem schottischen Sprichwort zufolge kommen Schotten schon deswegen in den Himmel, weil sie ihr Eintrittsgeld bereits entrichtet haben.

zu 70 Prozent betragen. Eine spätere Geschichte zu dem französischen Whisky-Produzenten Michel Couvreur ist diesem Umstand gewidmet. Grundsätzlich lassen sich Whisky-Lagerhäuser in zwei Kategorien einteilen: Das Dunnage Warehouse und das Racked Warehouse. Oftmals bekommen Sie bei Destillerie-Führungen ein traditionelles Dunnage Warehouse gezeigt, wie es seit jeher zur Lagerung von Whiskyfässern genutzt wurde. Dunnage Warehouses sind fensterlos aus massivem Stein gebaut, in denen dreifach aufgestapelte Fässer reifen können. Meist haben sie einen Lehm Boden. Auch im Sommer herrscht ein kühl-feuchtes Mikroklima mit einer für eine gute Whiskyreifung förderlichen Luftzirkulation. Die Lagerkapazität dieser Bauart ist meist recht beschränkt. Daher nutzen Destillerien zusätzlich oftmals sogenannte Racked Warehouses mit einem deutlich größeren Fassungsvermögen. Schließlich muss der Whisky häufig 10 Jahre oder deutlich länger eingelagert werden, wofür die zwar fotogen anmutenden, aber traditionell sehr begrenzten Kapazitäten von Dunnage Warehouses in der Regel nicht ausreichen. Racked Warehouses sind dagegen riesige, meist aus Beton oder Stahl errichtete Gebäude, in denen bis zu 20 Fässer in Hochregalen gestapelt werden können. Hier wird mehr Wert auf Lagereffizienz gelegt, was aber Auswirkungen auf das im Gebäude herrschende Mikroklima haben kann. Die Außentemperatur hat hier einen großen Einfluss auf das Innenklima und führt zu deutlichen Temperaturunterschieden zwischen der untersten und der obersten Fasslage.

Doch kommen wir zurück zum Angels' Share. Während nun der Whisky in den Lagerhäusern in Eichenfässern heranreift, geht ein Teil des Inhalts durch die Evaporation (Verdunstung) verloren. Wie hoch der Angels' Share ist, hängt dabei von mehreren Faktoren ab. Ausschlaggebend sind vor allem die Umgebungstemperatur, die klimatischen Bedingungen des Lagerortes, also die Luftfeuchtigkeit, sowie die Art, das Alter, die Größe und die Dichtigkeit der verwendeten Fässer. In Schottland sind das zwischen einem und drei Prozent. Die Höhe der Luftfeuchtigkeit ist mitentscheidend, ob eher mehr Wasser oder mehr Alkohol verdunstet. In Schottland verdunstet im Fass aufgrund seines überwiegend feuchten Klimas in der Regel mehr Alkohol als Wasser, was dazu führt, dass der Alkoholgehalt über die Jahre hinweg sinkt. Daher muss darauf geachtet werden, dass der Alkoholgehalt nicht unter die

vom Gesetzgeber vorgeschriebenen 40 Prozent fällt – sonst ist es per Definition kein Whisky mehr. So, genug der technischen Beschreibung des Phänomens. Leisten wir uns nun den Luxus und gönnen uns einen phantasievollen Perspektivwechsel, in dem wir Angels' Share einfach mal wörtlich nehmen.

Wenn wir Angels' Share wörtlich nehmen...

Einem schottischen Sprichwort zufolge kommen Schotten schon deswegen in den Himmel, weil sie ihr Eintrittsgeld bereits entrichtet haben. Doch was will uns das sagen? – Mir gefällt der Gedanke, unseren Horizont zu erweitern und uns diesem Phänomen von einer gänzlich anderen Ebene her zu nähern, wodurch die Geschichte des Angels' Share auch anders erzählt werden kann. Nehmen wir nun einfach mal an, Engel besuchen heimlich die Lagerhäuser von Destillerien und bedienen sich dort an dem in Fässern heranreifenden Whisky und lassen es sich dabei so richtig gut gehen. Ausschweifende nächtliche Partys sind also schon mal vorprogrammiert... aber so einfach sollten wir es uns hier nicht machen.

Whisky ist sozusagen die Währung der Engel. Bei den Whisky-Engeln handelt es sich um unsichtbare Naturwesen, über deren Aussehen sich absolut nichts sagen lässt. Whisky-Engel sind äußerst scheue Wesen. Sichtungungen sind bisher nicht bekannt. Sie geben keine Interviews, sind kamerascheu, vieles bleibt daher seit Jahrhunderten im Whiskynebel verborgen. Whistleblower sucht man hier ebenfalls vergebens. Sie streben eine dauerhafte Parallelgesellschaft an. Zum Naturell der Engel lässt sich zunächst einmal nichts Schlechtes sagen. Ihnen werden keine negativen oder gar bösartigen Eigenschaften nachgesagt. Bei den Whisky-Engeln handelt es sich um Geisterwesen – nicht im Sinne eines Dämons, der Böses im Schilde führt, sondern um ein zwar durstiges, aber trotzdem genussorientiertes Wesen. Kelpies, Feen oder andere schottische Fabelwesen können da schon ein ganz anderes Verhalten an den Tag legen. Wenn es in Schottland Feen geben soll, warum nicht auch Engel, die heimlich Whisky trinken?

Die Engel wachen gewissenhaft über die kostbaren Fässer, bis sie ihr Reifemaximum erreicht haben – aber das machen sie nicht umsonst! Für ihren sorgsamsten Wachdienst über die Whiskyreifung verlangen sie eine kleine Belohnung, eine Art flüssige Aufwandsentschädigung. „Drink responsible“ oder ähnliche Formulierungen stehen aus gutem Grund als Warnung auf Whisky-Flaschen. Ob diese auch von den Engeln wahrgenommen werden? Die Engel leben oder arbeiten zumindest in den Lagerhäusern mitten

unter uns und gleichzeitig in ihrem eigenen, für uns unsichtbaren, abgeschiedenen Reich. Ihre Tätigkeit ist vergleichbar mit der eines im Verborgenen agierenden Geheimagenten, von dessen Arbeit man in der Regel nichts mitbekommt.

Sie sind unter uns und gleichzeitig jenseits unserer Lebenswelt verlustreich tätig, schließlich fehlen mit belastbarer Sicherheit jährlich erhebliche Mengen des reifenden Whiskys. Statistisch verschwindet in Schottland jedes Jahr die stattliche Menge von 110 Millionen Liter Whisky. Das entspricht in etwa dem Volumen von 44 olympischen Schwimmbecken.

Es scheinen filigrane Wesen zu sein, und nicht etwa unbeholfene Trolle. Bislang gibt es keine Überlieferung, dass auch nur ein einziges Fass durch sie zu Schaden kam oder sie daran Spuren hinterlassen hätten. Ich habe mich manchmal gefragt, woher die Engel wissen, wie viel Whisky sie aus einem Fass entnehmen und ob sie ihre Entnahme irgendwo dokumentieren – vielleicht sogar für uns Menschen verborgen auf dem Fass selbst. Seitdem betrachte ich mir bei Besuchen von Destillerien die Fässer in den Lagerhäusern immer ganz genau. Verdächtige „Spuren“ konnte ich bislang allerdings nicht feststellen. Möglicherweise lohnt ja ein besonders sorgsamer Blick auf die Fässer, etwa mit Infrarotlicht oder Ähnlichem – wer weiß.

Die Bestimmungen des britischen Amtes für Zölle und Verbrauchsteuern fordern, den Verdunstungsanteil des Alkohols akkurat auf 2,5 % pro Jahr zu begrenzen. Ob diese Limitierung mit den Engeln im Vorfeld abgestimmt wurde und diese sich daran halten, ist nicht bekannt. Jedenfalls scheinen sie ihrem Treiben mit Akribie und konstantem Einsatz nachzugehen: Jedem Fass wird immer nur ein kleiner Anteil pro Jahr entnommen – vielleicht als eine Art Qualitätskontrolle.

Der Whisky schläft „friedlich“ im Fass und reift in seinem Dornröschenschlaf zu dem, was Whiskyliebhaber sehnlichst erwarten. Nun könnten wir uns die Fragen stellen: Was machen die Engel mit all dem Whisky? Lassen es die Whisky-Engel da so richtig krachen? Mit ausschweifenden Warehouse-Partys, wie wir sie uns in unseren kühnsten Träumen nur schwer vorstellen können? – Und sie sind morgens wieder verschwunden, mit all dem verkosteten Whisky... Uns Whisky-Liebhabern stellt sich die Frage, ob die Whisky-Engel ihre freien Drams womöglich auch verkaufen? Gibt es einen geheimen Schwarzmarkt der Engel? Wenn ja, wer hat hier Zugang? Fragen über Fragen. Der Spekulation kann hier freien Lauf

Whisky-Engel sind zwar scheue Wesen, was Filmproduzenten nicht davon abgehalten hat, sich auch diesem Thema zu widmen.

gelassen werden. Wenn es für alle, wie die meisten von uns, die mit einem Standard-Browser im Internet unterwegs sind, ein verborgenes, unsichtbares Darknet gibt, gibt es dann auch ein verborgenes, mystisches Angelnet? Apropos Darknet: Hat hier der Teufel, in Schottland auch gerne Old Nick genannt, seine Hände im Spiel? Er ist ja der klassische Gegenspieler von Engeln. Wo es für ihn etwas zu holen gibt, ist er bekanntlich nicht weit! Whisky wird erst beim Abfüllen in Flaschen besteuert. Im Fass ist er noch unversteuert. Die Engel sind ganz schön clever: Sie trinken sozusagen steuerfrei und mindern durch ihren Konsum die Steuerlast der Destillerie.

Stellenbeschreibung Whisky-Engel

Stellen wir uns nun vor, Sie wollten sich auch einmal als Whisky-Engel betätigen. Für diesen Fall heben wir die fiktive Angel Whisky Agency (AWA) aus der Taufe, an die Sie Ihr Bewerbungsschreiben richten

könnten. Einen Fachkräftemangel scheint es hier angesichts der stattlichen Verlustmengen nicht zu geben, wenngleich ich mich manchmal frage, ob und inwieweit das Berufsbild des Whisky-Engels einer besonderen Ausbildung oder Befähigung bedarf. Wie würde wohl eine Stellenausschreibung dieser landesweit operierenden AWA aussehen?*

Film-Engel

Whisky-Engel sind zwar scheue Wesen, was Filmproduzenten nicht davon abgehalten hat, sich auch diesem Thema zu widmen. In der sehenswerten Filmkomödie *The Angels' Share* – Ein Schluck für die Engel (2012) des britischen Regisseurs Ken Loach muss der junge Robbie nach diversen kleinkriminellen Aktivitäten gemeinnützige Arbeit verrichten. Während eines Ausflugs mit seinem Betreuer Harry und weiteren drei Freunden zu einer Destillerie kommt Robbies erstaunliches Verkostungstalent zum Vor-

schein. Dort erfahren sie, dass in einer Destillerie demnächst ein Fass versteigert wird, das einen der teuersten Whiskys der Welt enthalten soll. Schnell erwacht ihre kriminelle Energie erneut zum Leben und sie schmieden einen verwegenen Plan, zumindest einen Teil für eigene Zwecke – sagen wir mal vorsichtig – abzuzweigen... Die Dreharbeiten erfolgten in drei Destillerien. Glengoyne, zwischen Killearn und Blaneil nördlich von Glasgow gelegen, eignete sich gut für die Außenaufnahmen. Die Führung durch die Destillerie wurde in der Deanston-Destillerie, einer ehemaligen Baumwollmühle in der Nähe von Stirling, gedreht. Die Szenen der Auktion des teuren Fasses entstanden in der Balblair Destillerie 35 Kilometer nördlich von Inverness am Dornoch Firth.

Weltliche Konkurrenz

Betrachten wir eine Whisky-Flasche, so ist das auch immer eine Art Fenster in die Vergangenheit, als dieser Whisky vor Jahren destilliert und im Fass zu dem heranreifen konnte, was sich nun in der Flasche befindet. Je länger ein Whisky im Fass heranreifen kann, desto weniger Volumen kann aus dem Fass gewonnen, in Flaschen abgefüllt und verkauft werden. Daher sind ältere Whiskys meist teurer als jüngere Abfüllungen. Eine Destillerie ist schon eine kurios anmutende Bank, in der eine Wertsteigerung mit einem Volumenverlust einhergeht. Um dem ungezügelten Treiben der Whisky-Engel Einhalt zu gebieten, machen wir einen kurzen Ausflug ins benachbarte Irland.

Als Jeremy Grunewald während der Besichtigung der irischen Jameson-Destillerie von dem Problem des unkontrollierten Flüssigkeitsverlustes erfuhr, beschloss er, eine Lösung für dessen Eindämmung zu finden. Gesagt, getan. Im Jahr 2020 gründete Grunewald im texanischen Fort Worth die Firma Devil's Cask. Durch sein spezielles technisches Verfahren, bei dem auf die Außenseite des Fasses eine flüssige Dampfsperre aufgetragen wird, soll der Flüssigkeitsverlust signifikant reduziert werden. Devil's Cask wirbt damit, den Angels' Share um bis zu 40 Prozent reduzieren zu können, abhängig von der Reifezeit des Whiskys und den am Lagerort herrschenden Umweltbedingungen. Die texanische Initiative dürfte den Whisky-Engeln mit Sicherheit nicht gefallen, schmälert sie doch ihren Ertrag am „Wasser des Lebens“. Ich könnte mir vorstellen, dass den findigen Engeln etwas einfallen wird, um die amerikanische Dampfsperre in Rausch aufgehen zu lassen.

Wenn Ihnen nun bei einem Destillerie-Besuch der Tour-Guide im Lagerhaus auf den Angels' Share zu sprechen kommt und Ihnen wortreich erläutert, wohin all der Whisky wie durch Zauberhand verschwindet, dann können Sie sich nunmehr Ihre ganz eigenen Gedanken dazu machen...

*Stellenausschreibung Verstärken Sie unser himmlisches Team:

Mehrere Whisky-Engel zum nächstmöglichen Zeitpunkt gesucht

Zur Verstärkung unseres ständig durstigen Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt mehrere trinkfreudige Whisky-Engel für unseren Kernmarkt Schottland. Bewerben Sie sich für die Regionen Highland, Islay, Islands, Speyside und die aufstrebenden Lowlands (m/w/d/e).

Ihr Arbeitsplatz sind die alkoholisch wohlriechenden Lagerhäuser führender schottischer Destillerien. Sie lieben schottischen Whisky und haben eine Vorliebe für First Fill oder Refill Eichenfässer? Dann erwartet Sie eine breite Palette individueller Fasstypen. Sie sind verantwortlich für die korrekte Entnahme und Verkostung einer vorgegebenen nicht-kühlgefilterten oder nicht gefärbten Menge Whisky, aus fassstarken Single Casks. Diese anspruchsvolle Tätigkeit im Bereich der Geschmacks- und Qualitätskontrolle (pur, mit Wasser oder auf Eis) erfordert große Sorgfalt. Ihr dezentes,

bevorzugt elfenhaftes Auftreten vermeidet zuverlässig Spuren am Fass oder im Lagerhaus. Es erwartet Sie ein hochprozentiges Arbeitsumfeld mit gut ausgebauter Genuss-Infrastruktur. Sie arbeiten ausschließlich nachts. Dienstbeginn ist, wenn in der Destillerie das Licht ausgeht und die Besucher sowie irdische Mitarbeiter das Betriebsgelände verlassen haben. Ob NAS-Whisky oder in fortgeschrittenem Alter, absolute Diskretion hinsichtlich Aroma und Geschmack der getrunkenen Whiskys wird vorausgesetzt.

Sollte eine Verwendung in der Region Islay für Sie in Frage kommen, dann wäre eine gewisse Vorliebe für Rauch und Torf von Vorteil.

Entsprechend geeigneten Bewerbern bieten wir attraktive Aufstiegsmöglichkeiten zum Master Whisky-Engel.

Wenn wir Ihr Interesse an dieser außergewöhnlichen Tätigkeit geweckt haben, freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung.

SEVEN SEALS

THE ZODIAC LINE

Tauchen Sie ein in die Welt der exklusiven Zodiac Line von Seven Seals. Diese einzigartige Kollektion besteht aus 12 charakterlich unterschiedlichen Single Malts, die jeweils ein Sternzeichen verkörpern. Jeder ist sorgfältig destilliert und gereift, um die Essenz seines Zeichens perfekt einzufangen.



7SEALSINNOVATION.COM