

# BIER & WHISKY: Same, same but different

TIM SCHNELLER

*Jedes Getränk hat so seine Zeit. Bier geht natürlich (fast) immer. Viele finden aber: Auch ab und an so ein Whisky ist etwas Feines. Und tatsächlich gibt es beides auch in quasi indirekter Kombination. Gastautor **Tim Schneller** nimmt uns mit auf einen Exkurs.*

Vergleicht man Bier mit Whisky, hat man nicht gerade das Gefühl, dass die beiden viel gemeinsam haben, geschweige denn harmonieren: Das kühl-herbe Bier als Durstlöcher im Vergleich zur meist süßlichen, von innen wärmenden Spirituose...!? Wenn man allerdings genauer hinsieht, schaut's anders aus. Eigentlich sind Bier und Whisky nämlich Brüder, die bei der Herstellung ab einem gewissen Punkt getrennt wurden. Und auch was die Harmonie zwischen den beiden angeht, gibt es mittlerweile Kombinationen aus Whisky und Bier, die neue, aufregende Geschmackserfahrungen bieten.

## Whisky und Bier: So ähnlich sind sie sich

Die Ausgangsrohstoffe von Bier und Whisky sind zum großen Teil identisch, nämlich Gerste und Wasser. Beim Bier kommt lediglich halt noch Hopfen hinzu. Neben den Grundzutaten ist aber auch die Produktion sehr ähnlich, denn die Gerste wird bei der Bier- und Whiskyherstellung zuerst gemälzt und somit zum Keimen gebracht. Danach heißt es das entstandene Malz schroten (zerkleinert) und maischen. Dann aber trennen sich die Wege von Whisky und Bier, denn für Whisky wird die Würze jetzt direkt abgekühlt und in den Gärbottich gepumpt. Hefe dazu (und gern allerlei andere Mikroorganismen), losgärt's. Nach der Gärung folgt die Destillierung. Kurz gesprochen wird die vergorene Würze in einer Brennblasen erhitzt, so dass Wasser verdunstet und der Alkoholgehalt (wie auch der Aromengehalt) der verbleibenden Flüssigkeit steigt.

## Whisky aus Bierfässern

Auch wenn sich die Wege von Bier und Malt Whisky im Herstellungsprozess trennen, gibt es einige Destillieren und Craft Brauer, die beide später wieder zusammenführen. Und zwar in zweierlei Richtung.

So gibt es etwa Whisky-Macher, die ihren Produkten eine gewisse Bier-, und damit vor allem Hopfennote verleihen, indem sie sie in Bierfässern reifen lassen. Glenfiddich etwa, eine der größten schottischen Brennereien, macht das mit seinem IPA Single Malt Whisky. Oder Jameson in Irland mit der Jameson Caskmates Stout Edition oder dem Caskmates IPA.

Hier befüllen die Whisky-Macher bereits benutzte Whisky-Fässer aus Eiche mit dem ausgewählten Bier. Typischerweise setzen sie auf recht starke Biere wie **IPA** oder **Stout**, die ausgeprägte Hopfen-Aromen mitbringen. Das muss sein, damit der spätere Charakter des Bieres im Whisky nicht untergeht. Das Bier wählt der Malt Master zusammen mit dem Bierbrauer aus.



Nach dem Befüllen des Eichenfasses mit dem Bier, lässt man es liegen, damit die Holzwand die Aromen des Bieres aufnehmen kann. Dieser Vorgang dauert einige Monate. Sobald das Fass die Aromen aufgenommen hat, kommt das Bier aus dem Fass raus und der Whisky zur Reifung hinein. Typischerweise wird der Whisky in solchen mit Bier behandelten Fässern lediglich gefinished. Heißt, dass der Whisky vorher schon über Jahre in klassischen Sherry-Fässern oder Bourbon-Fässern lagerte und daraufhin eine kürzere Zeit in den Bier-Fässern reift, sodass die Aromen des Bieres hinzukommen. Das Ergebnis ist klassischer Whisky gepaart mit Hopfen-Aromen und den einzigartigen Noten des gewählten Bieres.

Neben den genannten Whiskys gibt es übrigens noch weitere Beispiele, bei denen mit Bier behandelte Fässer genutzt wurden:

- Teeling Stout Cask aus 2018
- West Cork Irish Stout
- West Cork Irish IPA
- Tomatin Cù Bòcan Stout & Moscatel
- Flóki Stout Beer Barrel 2019
- Chichibu Cask #4549 Belgium Beer Stout

## **Bier mit Whisky-Malz**

Die Kombination aus Whisky und Bier ist keine Einbahnstraße. Es gibt auch Craft Beer, welches mithilfe von Whisky verfeinert wird.

Manchmal benutzen Brauer neben dem klassischen Gerstenmalz ein Teil rauchiges Whisky-Malz. Dieses Malz entsteht bei der Produktion von rauchigen Whiskys, bei der die Gerste typischerweise mit Hilfe von Torfrauch getrocknet wird. Der verbrannte Torf stammt dabei aus den schottischen Moorlandschaften und ist mehrere tausend Jahre alt.

Das unverwechselbare Aroma des Rauchs legt sich beim Trocknen über die Gerste und ist später sehr ausgeprägt im Geschmack und Geruch des Whiskys spürbar. Je nach Dichte des Rauchs, welcher in PPM (parts per million) gemessen wird, und der Darrzeit reicht das Aroma von einem leichten Lagerfeuerrauch bis hin zu einem stark phenolischen.

Klassischerweise wird diese Art der Gersten-Behandlung auf der südlich liegenden schottischen Insel Islay in Destillerien wie Caol Ila, Laphroaig, Ardbeg oder Talisker angewendet.

Das Whisky-Malz entwickelt auch später im Bier seine entsprechende Wirkung und sorgt für ein leicht rauchiges Aroma, was man im Geruch und Geschmack wiederfindet. Des Weiteren sorgt es für eine leichte Karamell-Note.



## Bier aus Whisky-Fässern

Neben der Verwendung von Whisky-Malz gibt es auch Bier, das in echten Whisky-Fässern reift. Als Beispiel wäre hier das Doppelbock Bourbon Barrel der **Vulkan Brauerei** in der Eifel zu nennen, welches 2017 sogar beim Meininger International Craft Beer Award zum besten deutschen Craft Beer gewählt wurde. Dieses Bier reifte sechs Monate im tief gelegenen Bierkeller der Brauerei in Bourbon-Fässern, was dem Bier ein einzigartiges würzig-vanilliges Aroma verleiht. **Hoppe Bräus** Slyrs ist ein anderes Beispiel, ein Imperial Stout das monatelang in bayerischen Whiskyfässern lag. Die **Kreativbrauerei Kehr wieder** macht mit dem Kentucky Imperial Stout Bourbon ein Russian Imperial Stout aus Woodford Reserve Whiskyfässern. Fiete Matthies vom **Wildwuchs** Brauwerk hat einmal das Anpacker Flanders Red Ale ein Jahr in Whiskyfässern reifen lassen.

# Gemeinsam mit Bier

Du magst Whiskey? Und du magst Bier? Dann haben wir tolle Neuigkeiten: Hier findest du die besten Ideen, wie Whiskey und Bier zusammen getrunken werden können. Probiere doch mal diese Kombinationen aus. Jameson Caskmates ist ein Whiskey, der sein Finish in Craft-Beer-Fässern erhält. Je nach Stimmung kannst du zwischen zwei verschiedenen Stilen wählen. In diesen Cocktails treffen sie wieder auf ihren alten Freund aus den Fässern der Franciscan Well Brewery: Diese Rezepte kombinieren die besten Seiten von beiden. Egal ob Boilermaker oder Beerback, die IPA Edition schmeckt mit einem hopfigen Pale Ale gleich nochmal so gut. Freunde des malzigen Geschmacks greifen zur Stout Edition mit ihren Noten von Kaffee, Kakao und Butterkaramell.







# Jameson Caskmates Fassbruder

Jameson Caskmates bewahrt den dreifach destillierten, weichen Charakter des Jameson Originals und erweitert ihn um zusätzliche Aromen von Kaffeebohnen, Kakao, Karameltoffee sowie einen Hauch von Hopfen. Man genießt ihn pur, on the rocks, gepaart mit Bier oder aber auch in Bier-Cocktails wie z.B. dem eigens von Paul Thompson aus der Ona Mor Bar aus Köln, kreierten Drink "Fassbruder".

## Zutaten

---

- 60 ml Jameson Caskmates
- 20 ml Zitronensaft
- 20 ml Zuckersirup (2:1)
- Bier (z.B. Pils)

## Zubereitung

---

- Jameson Caskmates, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben, mit Eis auffüllen und gut schütteln.
  - In ein mit Eis gefülltes Bierglas gießen und mit Bier auffüllen.
  - Optional mit einer Zitronenschale garnieren.
-



## Kombinationen von Jameson Caskmates mit Stout

Ein recht leichtes Stout ist der perfekte Partner für diese Bier- & Whiskey-Kombination, weil das leichte Stout die Bitterkeit und Süße des Whiskeys unterstreicht.

### Zutaten

---

- 1 Teil Jameson Caskmates Stout Edition pur

### Zubereitung

---

- Beginne mit einem Schluck Whiskey, gefolgt von einem Schluck Bier.
  - So kannst du den Geschmack von Jameson Caskmates erst eigenständig und dann in Kombination genießen. Jameson Caskmates vereint das Beste aus beiden Welten.
-



---

## Kombination von Jameson Caskmates IPA mit Bier

### Mit diesem Drink stoßen Whiskey- und Bierliebhaber gleichermaßen an

Hopfige Pale Ales sind bei der Kombination von Jameson Caskmates IPA Edition Whiskey mit Bier die Königsklasse. Diese saftigen Zitrusnoten und die damit einhergehenden Hopfenspuren der Jameson Caskmates IPA Edition sind die perfekte Ergänzung für die hopfigeren Vertreter unter den Pale Ales.

### Zutaten

---

- Etwas Jameson Caskmates IPA Edition
- 250 ml eines hopfigen IPA

### Zubereitung

---

- Beginne mit einem Schluck Whiskey, gefolgt von einem Schluck Bier.
  - So kannst du den Geschmack von Jameson Caskmates IPA erst eigenständig und dann in Kombination genießen.
-