



Whisky pur:
Showroom einer
Destillerie
in Craigellachie

Foto: Alamy

Im Reich des flüssigen Goldes

Die Region Speyside macht nicht nur Whisky-Freunde glücklich – sie ist auch die heimliche kulinarische Hochburg Schottlands

Artur K. Vogel

Auf dem Weg vom Pförtnerhäuschen an der Hauptstrasse fährt man einen Kilometer hoch zu einem Herrenhaus aus dem 18. Jahrhundert. Es gehörte einst einer reichen Familie, diente dann als Schule, und heute ist es ein Firmensitz. James Walker, genannt Jim, der distinguierte Patron, empfängt uns im Salon. Auf einem riesigen Tisch sind seine Produkte ausgelegt: die berühmten Walkers Shortbreads.

Während wir das süsse Mürbe- teiggebäck naschen, erzählt Jim Walker die Firmengeschichte, die 1898 begann, als sein Grossvater eine Dorfbäckerei gründete mit dem Ziel, die besten Shortbreads der Welt herzustellen. Das ist ihm gelungen: Die Firma expandierte rasch und hat heute 1200 Angestellte. 1975 wurde exportiert, zuerst in die Schweiz. Dass sowohl die Migros als auch Coop beliefert werden, erklärt, warum die Schweizer nach den Briten weltweit am meisten Walkers Shortbread pro Kopf verspeisen. Und dies, obwohl es sich um qualitativ hochwertige, mithin teure Produkte handelt. Und da ist nicht etwa Margarine drin. «My goodness!», ruft der Patron aus. «Bei uns wird alles mit Butter produziert.»

Die Fabriken der Walkers befinden sich am einen Ende von Aberlour, am andern steht die gleichnamige Whisky-Destillerie. Aberlour ist ein typisches Beispiel für die Region Speyside, die nicht nur Whisky-Territorium ist, sondern die heimliche kulinarische Hochburg Schottlands. Hier, im Hochland, findet man Ruhe und

Abgeschiedenheit. Auf den sanften Hügeln, gesprenkelt mit gelben Ginsterfeldern, trifft man mehr Kühe, Pferde und Schafe als Menschen. Die Schafe geben übrigens die Bestandteile für eine Spezialität her: Haggis – mit Fleisch, Hafer und Innereien gefüllter Schafmaggen. Er wird hier schon zum Frühstück gereicht, neben Toast, Eiern, Speck, Champignons, Porridge und weissen Bohnen in Tomatensauce.

Mehr als 50 Brennereien verwandeln den gemälzten Hopfen in flüssiges Gold, zum Beispiel Glenlivet, Glenfiddich, Glen Grant oder Macallen. Die neuste Destillerie – Dalmunach – wurde 2014 eröffnet und dominiert wie eine moderne Kathedrale das Dorf Car-

ron. Die älteste noch aktive Destillerie dagegen ist Strathisla im Städtchen Keith: Sie wurde bereits 1786 erbaut. Beide gehören zur Firma Chivas Brothers, die den bekannten Chivas Regal herstellt. Sie bezeichnet Strathisla als «spirituelle Heimstatt».

Crazy Pete ist beim Herstellen von Fässern der Schnellste

Wieso vor der denkmalgeschützten Anlage die französische Trikolore neben dem Union Jack und dem schottischen Andreaskreuz flattert, ist ein Rätsel. Bis wir erfahren, dass Chivas Brothers – einst Hoflieferant Ihrer Majestät Queen Victoria – 2001 an den französischen Pernod-Ricard-Konzern

verkauft wurde. Das tut dem Stolz der Schotten aber keinen Abbruch.

Auf dem «Scotch Malt Whisky Trail» kann man Strathisla und sieben weitere Speyside-Destillerien besuchen und ihre Seele und Magen wärmenden Produkte degustieren. Dabei erfährt man, dass der Whisky Farbe und Aroma erst im Holzfass erhält. Wie die Fässer hergestellt werden, lernen wir in der Speyside Cooperage, wo Leute wie Crazy Pete im Akkord Fässer zusammenschlagen. Pete ist der Schnellste: Während andere rund 20 Stück pro Tag schaffen, kommt er auf 25 Fässer. Er hämmert mit verbissener Miene, stets rennend und ohne seine Kollegen eines Blickes zu würdigen. «Er hat halt sechs Kinder und eine teure Hypothek», spottet unser Guide.

Auch der weltweit tätige Lebensmittelkonzern Baxters ist hier domiziliert, nahe der Ortschaft Fochabers. Ein Restaurant, ein Verkaufsgeschäft, nachempfunden dem ersten Kolonialwarenladen der Familie Baxter von 1868, und weitere Gebäude bilden hier ein «Food Village». Wobei die konservierten Produkte – von eingelegten Rindfleisch bis zur Poulet-Mais-Suppe – wohl eher britische als kontinentaleuropäische Geschmäcker zu befriedigen wissen.

Von unbestrittenem Geschmack sind die Schöpfungen der Firma Johnstons, gegründet 1797 in Elgin. Hier werden Kaschmir und Lammwolle gesponnen, eingefärbt und zu edelsten Stoffen verwoben. Man beliefert Modefirmen wie Burberry, und die Damen unserer Gruppe verpassen im Fabrikladen freudig das Feriengeld.

Zwischen Fässern und rustikalen Restaurants

Anreise Helvetic fliegt bis 22. August immer samstags direkt von Zürich nach Inverness, ab ca. 600 Fr. www.helvetic.com. Wer nach Aberdeen fliegen will, muss mit Swiss einen Stopp in London einlegen, www.swiss.com
Unterkunft Craigellachie Hotel: Bestes Hotel in der Region Speyside. Erbaut 1893 und 2014 renoviert. www.craigellachiehotel.co.uk
- The Mash Tun, Aberlour: Rustikales Whisky- und Esslokal mit originellen Zimmern. www.mashtun-aberlour.com
- Archiestown Hotel: Gemütliches Hotel mit elf Zimmern mitten im gleichnamigen Landstädtchen. www.archiestownhotel.co.uk
Anschauen Walkers Shortbread, Aberlour, www.walkersshortbread.com
- Speyside Maltwhisky Trail, www.maltwhiskytrail.com
- Strathisla- und Dalmunach-Destillerien, www.spivasspirit.com
- Speyside Cooperage bei Dufftown, www.spivasspirit.com
- Baxters Food Village in Fochabers, www.baxters.com
Allg. Infos www.visitscotland.com



Der Internaut

Hinten ohne!

Es war irgendwo zwischen Tarkeghyang und Sermathang. Schuld war wohl die dünne Luft Nepals, die starke UV-Strahlung, die Anstrengung – oder alles zusammen. Auf jeden Fall fragte ich unseren Sherpa in einer Trekking-Pause etwas, das er sehr merkwürdig fand: «Darf ich auch mal tragen?» Ich durfte.
Träger Asha schnallte ab: zwei Gast-Rucksäcke, einen kleineren für sich selbst, alles mit Schnüren aneinandergelassen, über die Schultern geschwungen und mit einem Stirntrageriemens austariert. Für einmal wollte ich am eigenen Leib spüren, welche Schwerarbeit der Träger für uns verrichtete. Als ich das gegen 30 Kilogramm schwere Multipack schulterte, schossen mir drei Dinge durch den Kopf. 1. Asha macht einen irre harten Job. 2. Wie schön es ist, mit freiem Rücken zu wandern. Dann regierte Gedanke Nummer 3: Wenn mir nicht sofort jemand dieses Multipack abnimmt, falle ich hintenüber! Asha kümmerte sich sofort, was mir sehr recht war, um die Punkte 3 und 1.

Zurück in der Schweiz gewann Gedanke 2 an Aktualität. Und ich frage mich, auch wegen der aktuellen Heisswetterlage: Wie sehr pflegt man dieses Thema im Wanderland par excellence? Kann man freien Rückens auf eine mehrtägige Bergreise gehen? Man kann. Sachdienliche Angebote gibt es etwa unter www.alpavia.ch, <http://soz.li/8uF7> oder <http://soz.li/Qpr5>. Hübsch auch, wie sich die Häuser der Hotelgruppe Sunstar rückenfrei erwandern lassen: <http://soz.li/btaB>. Was ich verstehe: Hierzulande wird das Gepäck weniger von Trägern und vielmehr von Motoren, in Ausnahmefällen auch von Lasttieren, transportiert. Was ich vermisste: eine umfassende Internet-Über-Adresse, die alle Angebote bündelt. Wer bringt Sherpa-Switzerland in seiner ganzen Breite und Tiefe online, wer besetzt das Thema «hinten ohne» grossflächig und zeigt uns die Karte des ganzen Wanderwunderlandes in seiner rückenfreien Pracht?

Wobei mein Rücken in Nepal natürlich nicht ganz frei war. Einen kleinen Tagesrucksack trug ich selber. Einen, der jeden Tag an Gewicht verlor. Wozu wiederum der Sherpa beitrug: Mein Wochenvorrat an Darvida war sein allerliebster Treibstoff.



Andreas Güntert,
der Reise-Autor lotet
das Internet aus

internaut@sonntagszeitung.ch

Noch keine Sommerferien gebucht?

Drei Tipps vom Reise-Experten

Ein Dazwischen gibt es kaum: Entweder man gehört zu den Frühplanern, die sicher ein halbes Jahr im Voraus buchen, oder man legt das Feriengeld kurzfristig fest. Behauptet einer, der es wissen muss: Kurt Eberhard, CEO von Hotelplan Suisse. «Preislich macht der Buchungszeitpunkt keinen Unterschied aus.» Und selbst in der Hochsaison können Spontane fündig werden. Dazu hat er drei Tipps parat: 1. Festlegen, welche Bedürfnisse befriedigt werden sollen. 2. Sich auf kein bestimmtes Reiseziel versteifen und 3. auch das Datum so flexibel wie möglich halten. Kurt Eberhard zählt sich zu jenen, die lange zuwarten. Wie der Reise-Experte die Sommerferien verbringt? «Auf einem Roadtrip mit meiner Frau entlang den Küsten Washingtons und Oregons.» (ems)

www.hotelplan.ch

Anzeige



CH-7500 ST. MORITZ
TELEFON +41 (0)81 836 36 36
WWW.SUVRETTAHOUSE.CH



SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Höhenfeuer
kulinarische Leckerbissen
stilvoller 5-Sterne-Komfort

Suvretta 1. August Package
3 Übernachtungen inkl. Halbpension
ab CHF 855.– pro Person