



Das Whiskey-Märchen –

Ein Leben zwischen Traum und Wirklichkeit

Viele Menschen arbeiten, um Geld zu verdienen, einige, um Spaß zu haben. Zweifelsohne sind jene, die (bei finanzieller Absicherung) in ihrem Traumberuf aufgehen, die Glücklicheren. Helen Mulholland gehört zu Letzteren und findet: »Ich bin gesegnet.« Die 38-Jährige ist der erste und einzige weibliche Master Blender Irlands – und damit eine feste Größe in der ältesten lizenzierten Whisk(e)ydestillerie der Welt: Bushmills. Hier ist sie für die Auswahl der Fässer und die Reifung der Brände zuständig – und damit maßgeblich für die Feinheit und Aromatik der Whiskeys.

Irland – die grüne Insel. Unweit ihrer Nordküste liegt die 1.300-Seelen-Gemeinde Bushmills. Warme Frühlingssonne taucht das Labyrinth aus grauen und roten Steinhäusern der Destillerie in sanftes Licht. Die Luft ist getränkt von schwerem Duft nach Malz und Gerste. »Dieser Ort ist märchenhaft, einfach magisch«, schwärmt Helen Mulholland. »Man verliebt sich fast widerstandslos in ihn – und er nimmt einen für immer gefangen.«

Es ist acht Uhr morgens, doch Helens Tag begann bereits vor Stunden. »Mein Wecker hat hinreißend blaue Augen, kann sehr eindringlich sein und ist meine süße dreijährige Tochter«, lacht sie leicht hin. Jeden Morgen um halb fünf Uhr – wenn andere sich nochmal gemütlich für ein, zwei Stunden in die Kissen kuscheln – startet Helen in den Tag, kurz nach sechs verlässt sie das Haus. Von dort fährt sie 40 Minuten Richtung Küste zu ihren Eltern, die tagsüber ihre Tochter versorgen, und danach direkt in die Destillerie. »Es ist ein langer Tag, aber ich liebe jede einzelne Sekunde.«

Aufgeregt wie ein kleines Mädchen erzählt sie; ihre Hände fahren temperamentvoll durch die Luft und untermalen ihre Worte. Ihre klaren, blauen Augen strahlen, ihre blassen Wangen werden durch zartroten Schimmer belebt. Ihre Gestik drückt Freude, Begeisterung und Leidenschaft aus. Helen Mulholland gehört nicht zu den Menschen, die ihre Gefühle verstecken. »Das alles hier ist wie ein wahrgewordener Mädchentraum.« Während ihres Studiums zur Nahrungstechnikerin absolvierte Helen bei Bushmills ein sechsmonatiges Praktikum. »Ich machte Whiskey im Labor und wusste vom ersten Moment an: Das ist es!« Nach ihrem Studium geschah das heimlich Erhoffte. Bei Bushmills wurde eine Stelle frei und ein Traum für die ambitionierte Absolventin wahr. Das war vor 16 Jahren. »Bei meinem Studium ging es mir vor allem um die Aspekte Qualität und Umwelt. Zudem faszinierten mich die vielen, unterschiedlichen Aromen. Der Genuss rund um das Thema Essen und Trinken. Man teilt das mit Freunden, der Familie, Kollegen – es ist ein Teil von Allem: atmen, leben, wohlfühlen. Bei Bushmills konnte ich das alles für mich zu einem Ganzen vereinen.«

Vor sechs Jahren folgte dann **der** Schritt auf der Karriereleiter: Helen stieg auf zum bis heute ersten und einzigen weiblichen Master Blender Irlands, einer der Wenigen in der Branche weltweit. »Das ist für mich heute noch schier unglaublich. Wie viele Menschen bekommen schon genau den Job, den sie mehr als alles andere haben wollen?«, sprudelt es aus ihr heraus.

Für guten Bushmills braucht es vier Zutaten: Gerste, Hefe, Wasser und das Wichtigste: Zeit. Schon gleich im ersten Schritt vom Getreide zum Whiskey unterscheidet sich der irische Whiskey vom schottischen Whisky: Die vorgekeimte Gerste wird in Irland ohne den – für schottischen Whisky typischen – Torfrauch, gemälzt (also getrocknet), wobei sich die Stärke teilweise in Zucker aufspaltet. Nach dem »Mälzen« – daher der Name Malt – wird die Gerste gemahlen, mit erhitztem Wasser aus dem Bush River vermengt und mit Gärhefe versetzt. Bei der folgenden Fermentation entsteht eine – dem Bier ähnliche – Maische mit einem Alkoholgehalt von etwa 8 Vol.-%. Sie ist das Herzstück für die Destillation jeden guten Wisk(e)ys. Die Iren brennen drei- statt zweimal (wie die Schotten). »Das macht ihn feiner und reiner, milder und süßlicher als seinen schottischen Bruder«, erklärt Helen. »Diese fruchtige Süße ist typisch für Bushmills-Whiskey.«

Jetzt, wo nichts als die Zeit den malzigen Brand zum feinen Malt vollenden soll, entscheiden Helens Können, Erfahrung und nuanciertes Fingerspitzengefühl über dessen Qualität. »Das Holz ist besonders wichtig; es macht 70 bis 80 Prozent des Geschmacks aus. Darum verwenden wir nur ausgewählte Fässer. Immerhin reift bei uns Whiskey in fast >>



Strahlende Augen, die von innen heraus leuchten. Wild. Leidenschaftlich. Helen Mulholland lebt für ihren Beruf. »Ein Tag ohne Bushmills, ist wie ein Tag ohne Lächeln!«, steht für die weibliche Master Blender fest.



Der Weg vom Destillat zum malzigen Whiskey ist ein jahrelanger Prozess, der geprägt ist von Erfahrung und Wissen. Doch nach dem dreifachen Brennen entscheidet die Zeit und das richtige Holz über die Qualität und den Geschmack eines Bushmills.

2 Millionen von ihnen.« Dafür reist sie drei- bis viermal im Jahr durch Europa und Amerika. Immer auf der Suche nach den besten Fässern, die Bushmills jährlich satte 3 Millionen Pfund wert sind. Aus den USA holt sie Bourbon-Fässer, aus Jerez Oloroso- und aus Portugal Port- und Madeira-Fässer. »Es ist, als würde man ein Kind hochpäppeln«, zieht Helen den Vergleich, »Wenn wir den Brand, unser neues ›Kind‹, ins Fass geben, haben wir alles gemacht, was wir für unser Baby tun können. Darum suche ich die Fässer sehr gewissenhaft aus. Schließlich legen wir das Baby hinein, damit es viele Jahre (mindestens 10) in verschiedenen, von mir ausgesuchten Fässern schlafen, also reifen kann.«

Ist es für sie nicht eine große Last, für einen jahrzehntelangen Prozess alleinverantwortlich zu sein? »Nein«, kommt es prompt. »Es ist eine Ehre für mich. Bushmills besteht seit über 400 Jahren, und ich darf nun meinen kleinen Teil zu dieser großen Tradition beitragen – und ihr meinen Stempel aufdrücken!«, grinst sie. »Ja, ich mache anderen Whiskey als Männer. Es gibt sogar Kollegen, die überzeugt sind, meine Malts erschmecken zu können.« Ob eine Frau für so eine sensible Aufgabe nun prädestinierter sei, wagt Helen nicht zu sagen. »Natürlich schmeckt, riecht und empfindet eine Frau anders als ein Mann, aber letztlich muss man für diese Aufgabe ein Talent haben. Gärung und Destillation sind reine Wissenschaft, die Reifung ist Gefühlssache. Bei der Arbeit mit alten Fässern und den Kräften der Natur kann man sich nur auf seine Intuition verlassen.«

Diese Intuition gipfelte im vergangenen Jahr

zum wahren Preisregen. Die ersten Whiskeys, bei denen Helen für das maßgebliche Finish verantwortlich war, die 10, 16 und 21 Jahre alten Malts, holten bei der »World Spirits Competition« in San Francisco Gold. Der 21 Jahre alte wurde zudem bei den »World Whisky Awards« zum weltweit Besten gekürt. »Das ist sehr wichtig für die Bushmills-Familie«, meint Helen, wobei sie sich bewusst nicht in den Vordergrund stellt. »Jeder hat sein Stück dazu beigetragen. Und letztlich ist entscheidend, dass unsere Whiskeys den Genießern schmecken.«

Ein Geschmack, der auch Frauen gefällt? »Oh ja! Ich, zum Beispiel, liebe unseren 16 Jahre alten Malt, der in Bourbon-, Oloroso- und Sherry-Fässern reift. In der Nase ist er reich an Gewürzen und Honig, im Mund cremig und voll Schokoladen-Aromen. Und welche Frau mag keine Schokolade?«, meint Helen frech. »Es gibt einen Whisk(e)y für jeden Anlass und jeden Menschen. Pur, mit einem Tropfen Wasser, auf Eis oder mit Zitronenscheibe. Hauptsache er macht Freude.«

Wenn man Helen Mulholland so zuhört, das Feuer in ihren Augen beobachtet und die Liebe zu ihrem Beruf erlebt, bekommt man Lust, tiefer in die Welt des Whisk(e)ys einzutauchen. »Ich lebe ein Märchen. Aber, wenn das hier wirklich ein Traum ist, dann hoffe ich, noch ganz lange schlafen zu dürfen«, lacht die irische Frohnatur und trinkt darauf einen Schluck 16 Jahre alten Malt. Pur. Ohne Eis, ohne Wasser – aber mit einem gehörigen Schuss Genuss.

Anja Hanke

Bushmills Distillery

2 Distillery Road
I-BT57 8XH Bushmills,
www.bushmills.com