

# BLAIR – DIE KATZE VON MORTLACH

Dieses Gespräch ist ein Vermächtnis - und ein Nachruf. Denn Blair lebt nicht mehr. Als unser Mitarbeiter Walter Schobert sie am 30. September des letzten Jahres während des Speyside Whisky Festival traf, war sie schon sehr krank und litt sichtlich unter großen Schmerzen. Obwohl Manager Gordon Donogue sogar seinen schönen Empfangsraum für das Interview angeboten hatte, konnte es auch nicht mehr in der Destillerie selbst stattfinden. Das Gespräch fand im Dorf im Tannochbrae Guest House bei Rachel Dougall statt, die Blair bei sich aufgenommen hatte und liebevoll pflegte. Zusammen mit Rachels Weihnachtsgrüßen erreichte uns die Nachricht von Blairs Tod.

*Blair, ich möchte mich zuerst ganz herzlich dafür bedanken, daß Sie trotz Ihrer Beschwerden diesem Gespräch zugestimmt haben! Unsere Leser werden sich darüber freuen, weil sie so aus erster Hand Informationen über eine Brennerei bekommen, von der man nur sehr wenig zu hören bekommt - auch, weil sie nicht für Besucher offen ist.*

Mortlach war immer nur ein Geheimtip. Auch unser Whisky ist beim Publikum ja bei weitem nicht so bekannt wie er es eigentlich sein müßte. Umso beliebter ist er innerhalb der Industrie, vor allem bei denen, die Blends kreieren müssen. Die schätzen ihn und wissen, daß er zweifellos einer der größten aus der Speyside, wenn nicht der größte und mächtigste überhaupt ist. Wir haben ja seit 1923 den Walkers aus Kilmarnock gehört und schon die haben unseren *Mortlach* gerne für sich behalten; er ist ein wichtiger Bestandteil von *Johnnie Walker*. Was als Single Malt abgefüllt wurde, war immer nur sehr wenig, damals und auch heute, wo wir ein Teil des UDV-Imperiums sind.

*Von außen sieht Mortlach sehr imposant aus. Man hat den Eindruck, daß es eine sehr traditionelle Anlage ist, sehr old fashioned.*

Das stimmt - und stimmt auch wieder nicht. Einfach deshalb, weil es einen gewaltigen Unterschied zwischen außen und innen gibt. Von außen hat sich bei uns wenig geändert. Da sind noch die alten Mälzböden (die aber seit Jahrzehnten nicht mehr in Ge-

brauch sind) mit den schönen *kilns*; da sind die alten *wormtubs* mit ihren Kühlschlangen, in denen das Wasser des Dullan benutzt wird; da ist das alte Gebäude mit den Büros, das Gordon für unser Treffen vorgeschlagen hat und an dessen Tür immer noch die alte Aufschrift „George Cowie & Son“ zu lesen ist. Aber alles andere ist neu. Schon im Jahr 1964 wurde umgebaut und modernisiert.

*Geschichte ist bei Euch überall spürbar.*

Ja, und nicht nur, aber auch Whisky-Geschichte. Mortlach war ja die erste - und bis 1887 die einzige Destillerie in unserem Dorf, wo es heute, je nachdem wie man rechnet, sieben oder sogar zehn gibt, zwei, Dufftown und Pittyvaich, bei uns im Tal, die anderen drüben am Fiddich. Dort hat William Grant seine Glenfiddich gebaut, aber vorher hat er bei uns gearbeitet. Hier begann es 1823 offiziell. Kurz nachdem die Regierung das berühmte Gesetz erlassen hatte, fing James Findlater an, mit einer Wochenproduktion von 40 Gallonen, die er hier in der Umgebung an Land- und Pubbesitzer verkaufte. George Cowie stieg 1854 ein und machte 1897 seinen Sohn zum Partner. Der verkaufte dann an die Walkers.

*Mortlach steht auf heiligem Grund, sagt man.*

Manche führen selbst unseren Namen darauf zurück und übersetzen ihn mit „Massaker an den Wildgänsen“. Tatsächlich hat ja König Malcolm 1010 hier die



Wikinger besiegt. Andere freilich glauben, Mortlach bedeute einfach großer, grüner Hügel oder schüsselförmiges Tal. Auf jeden Fall steht fest, daß wir einige Zeit als Kirche benutzt wurden. Und ein paar hundert Meter bachaufwärts steht ja die uralte Mortlach Church.

*Nochmals zurück zum Stichwort Modernisierung. Man munkelt da ja so einiges über das, was jüngst passiert ist.*

Richtig, und dabei ging es um den Produktionsprozeß. Mortlach ist jetzt sicherlich eine der modernsten Brennereien - und man weiß nicht, ob man eher stolz oder eher traurig sein soll. Stolz, weil alles so sauber ist, fast schon klinisch, und so geräuschlos. Wir haben Computer, die alles überwachen, Sensoren geben ihnen die Daten, z.B. über die Temperatur des Wassers im Dullan oder darüber, ob die *mill* leer ist und neues Malz braucht. Alles läuft vollautomatisch und man braucht nur noch einen Mann pro Schicht. Es macht schon ein bißchen traurig, daß alles so leer und still geworden ist. Auch ich bin überflüssig... Gordon hat mir erzählt, daß jetzt manchmal ein Fasan kommt und sich füttern läßt.

*Was war der Grund für so einen radikalen Eingriff?*

Kostensenkung natürlich. Ein Liter Alkohol von uns kostete früher etwa 33 Pence, jetzt kostet er nur noch 29.

*Aber hat so ein Eingriff nicht auch Auswirkungen auf den Charakter des Malt? Ist der Mortlach wirklich*

*noch so, wie er bisher war?*

Man behauptet ja. Und Gordon schwört darauf heilige Eide. Ich denke, er weiß, wovon er redet. Er gehört ja zu der neuen Generationen von Managern, die wie David Robertson von Macallan oder Bill Lumsden von Glenmorangie sozusagen wissenschaftlich ausgebildet sind (und übrigens alle zusammen die selbe Klasse bei UDV besucht haben). Aber genau wird man das erst wissen, wenn man in 12 Jahren die Flaschen aufmacht.

*Ganz ist der Zauber aus Mortlach aber doch nicht verschwunden, oder? Aye! Sie meinen sicherlich unsere berühmte wee wiche, die kleine Hexe, wie wir unsere spirit still Nr. 1 nennen. Ja, die (sie war übrigens mein Lieblingsplatz) ist noch da und sie wird immer noch so eingesetzt wie früher - was zeigt, daß man das Destillieren trotzdem nicht dem Computer überlassen hat und überlassen darf. Gordon und alle seine Vorgänger, John Winton und Stewart Duthie, glauben fest daran, daß sie es ist, die unserem Mortlach seinen unverwechselbaren Charakter gibt. Wir haben hier zwei kleine und eine große wash still und mit der wee wiche drei spirit stills. Nur jedes dritte Mal lassen wir sie wirklich spirit machen und verwenden dabei die low wines aus den beiden ersten Durchläufen, zusammen mit den tails von den zwei wash stills. Verwirrt? Ich sag's ja: es ist ein Geheimnis, Blair, wir danken Ihnen für das Gespräch.*