



Fotos: Erik S. Lesser



MICHAELA SCHLEGEL
Coopzeitung · Nr. 49 vom 1. Dezember 2015

Jack Daniel's

DIE GROSSE GESCHICHTE EINES KLEINEN MANNES

Good old Tennessee Jack Daniel's,
für Rockstars und Whiskey-Kenner ein Must. Seine Geschichte ist
typisch für den Gründergeist der USA des 19. Jahrhunderts.

Was für ein Kaff! 400 Einwohner, eine Ampel und ein verlottertes Gefängnis-Museum. Und das war's. Jäh, nicht ganz, denn dieses Kaff mit dem Namen Lynchburg ist auch die Heimat einer richtigen Bekanntheit: Jack Daniel's – Rockstar unter den Whiskeys. Er hat nicht nur berühmte Fans wie etwa Keith Richards von den Stones, Slash von Guns'n'Roses oder Lemy von Motörhead, nein, Jack Daniel's begeistert auch das normale Fussvolk. Und so pilgern jährlich etwa 275'000 Touristen in das idyllische Moore County (Tennessee/USA), wo seit 1866 jeder einzelne Tropfen des weltberühmten Whiskeys hergestellt wird. Jede Tour beginnt im herrschaftlichen Besucherzentrum mit dem fein gepflegten Garten und dem riesigen Parkplatz davor. Im Innern empfängt uns eine überlebensgrosse Statue. Das Abbild von Jasper Newton Daniel. Nie gehört? Kein Wunder, alle kennen ihn nur unter seinem Spitznamen Jack.

Mit sieben zog er in die Welt

Erhaben blickt der Statuen-Jack über die Köpfe der Besucher hinweg in die Weite. Ein Ausblick, den der leibhaftige Jack selten genossen hat, wie Degustateur Jesse James (die Namensverwandschaft mit dem berüchtigten Bandit ist nur zufällig) erklärt. Dieser sei nämlich mit seinen 1,58 Metern eher von kleiner Statur gewesen. Klein, oder besser gesagt blutjung, soll Jack gewesen sein, als er ins Whiskey-Business einstieg. Gerade mal sieben Lenze zählte er, laut James, als er 1853 zu Hause auszog. Dort habe es dem jüngsten von zehn Kindern eh nie gefallen. Und so machte sich Klein Jack mit Vaters Segen auf, um in der grossen Welt sein Glück zu finden. Weit kam er jedoch nicht: Beim Adieu-Sagen stoppte er beim Haus des lutherischen Pfarrers Dan Call. Dem kam der Bengel gerade recht, denn der Pfarrer war nicht nur Experte im Spirituellen, sondern auch im Spirituösen und braute den besten Whiskey im Ort. Ein Helfer war ihm mehr als willkommen. So wurde Jack in das Destillierbusiness eingeführt. Des Pfarrers spirituöse Nebentätigkeit schied zunehmend die Geister seiner Pfarrgemeinde. Call musste sich für eine Geisteswelt entscheiden. Er setzte auf die Macht von oben und verkaufte sein Whiskey-Geschäft 1866 an Jack für 25 Dollar. Dieser baute noch im gleichen Jahr eine Destillerie an einer nahegelegenen Höhle auf. Im Höhleneingang befindet sich ein natürliches Wasserbecken, in das ein sanftes Bächlein plätschert. Und das soll jeden Tropfen für jeden Schluck Jack Daniel's liefern? Irgendwie haben wir uns das spektakulärer vorgestellt. „Wir zapfen das Wasser etwa 30 Meter innerhalb der Höhle unterirdisch ab“, klärt uns James auf.

No. 7

- ... Jacks Glückszahl?*
- ... die Anzahl seiner Geliebten?*
- ... Die Nummer des Zugs, der seine Fässer verfrachtete?*

Die Antwort weiss nur Jack.



“Temperaturschwankungen lassen den Whiskey schneller reifen“

Jesse James, Degustateur, Tourguide und Medienbeauftragter

Aus dem Kleinen wurde ein Grosser

In der Destillerie wird es erstmals laut: Mit ohrenbetäubendem Getöse stürzt eine gelbliche Flüssigkeit in metallene Fensterkästen. Dort schäumt sie sich auf und fliesst wieder ab. Die Flüssigkeit ist das sogenannte Destiller's Beer, das aus Wasser, Mais, Roggen, Gerste und Hefe gegoren wird. Der durch die Gärung entstandene Alkohol wird aus dem Destillierbier extrahiert und wieder verflüssigt. Et voilà, Whiskey.

Nun kommt der grosse Trick, der aus einem Bourbon- einen Tennessee-Whiskey macht. Das „Charcoal Mellowing“: Dabei wird der Whiskey durch Holzkohle gefiltert, die ihm unerwünschte Fettanteile sowie bittere Aromastoffe entzieht. Gleichzeitig nimmt er das Aroma der Holzkohle an. Danach darf der Whiskey in die Fässer, in denen er zwischen vier und sieben Jahren lagert. Die Holzfässer werden von Jack Daniel's selbst gemacht und nur einmal benutzt. Je nach Lage im Barrelhouse (Fasshaus), entwickelt er einen anderen Geschmack. «Im Gegensatz zu Scotch oder anderem Whiskey ist für uns nicht das Alter ausschlaggebend, sondern der Geschmack», lehrt Jesse James. «Ähnlich wie bei Früchten ernten wir den Whiskey, wenn er reif ist. Nicht davor und nicht danach.»

Für den Old-No.7-Whiskey wird Whiskey aus verschiedenen Fässern zusammengemischt, bis er den mild-süssen rauchigen Geschmack aufweist. Dieser liess Frank Sinatra (Frankie Boy) zum Fan werden. Durch ihn wurde der kleine Brand in den späten Fünfzigern in den ganzen USA berühmt. Heute wird er in über 160 Ländern verkauft – nur in seinem Heimat-County findet man ihn nicht in den Regalen. Denn das Moore County ist seit der Prohibition ein sogenanntes «dry County» – sprich, es darf kein Alkohol verkauft werden. Erst 1995 konnte die Destillerie aufgrund zahlreicher Besucher- beschwerden eine Sondererlaubnis für den Verkauf und die Degustation ihrer Produkte erwirken. Darum endete unsere Tour statt mit Limonade mit einem Cheers.