



Wenn es einen ausgewiesenen Experten für kanadischen Whisky gibt, dann ist es Davin de Kergommeaux, Autor mehrerer Bücher zu diesem Thema. Sein neuestes Werk, das er zusammen mit seinem Kollegen Blair Phillips verfasst hat, ist jedoch etwas anders. Wie der Titel bereits verrät, handelt es sich hierbei um einen Reiseführer zu mehr als zweihundert Destillieren im zweitgrößten Land der Erde. Darin geht es weniger um die Geschichte des kanadischen Whiskys, sondern vielmehr um die vielversprechende Zukunft der Spirituosen Kanadas. Denn dieses Buch vermittelt einen tiefen und detaillierten Einblick in fast alle derzeit in Betrieb befindlichen Destillieren in ganz Kanada. Hier werden Mikrobrennereien vorgestellt, die durch die Änderungen der Bundes- und Provinzvorschriften in den letzten Jahren einen wahren Boom erlebt haben, jedoch etwa nur ein Prozent der in Kanada verkauften Spirituosen ausmachen. Die beiden Autoren, die alle Betriebe besucht haben, kommen zu der Überzeugung, dass sie alle sehenswert sind, und hinter ihren Machern Persönlichkeiten mit zum Teil äußerst interessanten Lebensgeschichten stehen.

Das umfassend gestaltete Buch ist in Abschnitte unterteilt, die nach dem Standort der Brennereien in



der jeweiligen Provinz gegliedert sind. Nach einem kurzen Überblick über die Geschichte jeder Provinz bzw. jedes Territoriums folgen Informationen zu den einzelnen Brennereien, die in ein bis zwei Seiten aufgeführt sind. Sie geben Auskunft über die jeweilige Entstehungsgeschichte, technische Details sowie die dort hergestellten Produkte und bieten neben Informationen zu Besichtigungen auch eine Liste von sehenswerten Betrieben in der Nachbarschaft. Tasting Notes zu verschiedensten Abfüllungen sowie einige leckere Rezepte für Cocktails runden das jeweilige Destillierprofil ab. Zudem befinden sich im gesamten Buch viele Bilder und hilfreiche Karten, die so manche Abgeschiedenheit einiger Standorte eindrucksvoll vermitteln. Die Produktvielfalt der Mikrobrennereien ist bemerkenswert. Denn um kurzfristig dringend benötigte Einnahmen zu erzielen, stellen sie verschiedenste Spirituosen her, die nicht gealtert werden müssen, u. a. Wodka, Gin, Schnaps oder Moonshine, anstelle von oder zusätzlich zu Whisky. Sehr interessant ist auch zu lesen, wie die Kanadier Wodka neu entdecken, der handwerklich zum Teil aus Ahornsafte, Blaubeeren oder gar Äpfeln hergestellt wird.

Dieses Buch ist eine lohnende Lektüre sowie ein hervorragender Reisebegleiter und hilft dem Spirituosen-Interessierten, die vielen neuen Destillieren in ganz Kanada zu erkunden. Es richtet seinen Blick nicht nur auf Whisky allein, sondern umspannt alle Spirituosen, die in den dortigen Brennereien hergestellt werden. Ein Buch über die Destillierkultur in Kanada und über die kleinen Betriebe, die auf einzigartige Weise die Persönlichkeit der Menschen widerspiegeln, die sie geschaffen haben.

Rezension: Dr. Heinz Weinberger