vinetur

Bruichladdich beginnt auf Islay mit der jährlichen Handernte für The Botanist Gin

Sammler ernten jedes Frühjahr 22 wilde Insel-Botanicals in einem wetterabhängigen Prozess, der den Geschmack und die Identität des Spirits prägt

Mittwoch, 10. Juni 2026



Jeden Mai, wenn der Frühling die schottische Insel Islay erreicht, beginnt die Bruichladdich Distillery mit einem der arbeitsintensivsten Schritte bei der Herstellung von The Botanist Gin: der Handernte von 22 wilden, lokalen Botanicals, die in der atlantischen Landschaft der Insel wachsen.

Die jährliche Sammlung findet auf Islay vor der Westküste Schottlands statt, wo Bruichladdich seit 1881 tätig ist. Der 2011 eingeführte Gin wird als Islay Dry Gin hergestellt und basiert auf Pflanzen, die auf der Insel gesammelt werden, statt auf landwirtschaftlichen Zutaten aus industrieller Produktion. Nach Angaben des Unternehmens erfolgt die Ernte nachhaltig und folgt dem natürlichen Timing des Wachstums- und Blütezyklus jeder Pflanze.

Seit 2018 wird die Arbeit von James Donaldson geleitet, dem offiziellen Sammler von The Botanist, inzwischen unterstützt von Kate Hannett. Über mehrere Wochen hinweg ziehen sie über die Insel und sammeln Blumen, Blätter und aromatische Kräuter in dem Stadium, das die Destillerie als ihren idealen Entwicklungsstand beschreibt. Donaldson sagte, dass ein sorgfältiges Timing entscheidend sei, weil sich jede Pflanze nach dem Pflücken anders verhalte. Manche könnten einfach gleichmäßig getrocknet werden, während andere vor Beginn des Trocknens eine behutsamere Behandlung erforderten. Holunderblüten etwa müssten Blüte für Blüte von Hand vorbereitet werden.

Diese Arbeit wird vom Klima auf Islay geprägt. Die Insel verzeichnet fast 200 Regentage im Jahr, was das Wetter zu einem ständigen Faktor bei der Entscheidung macht, wann und wie jedes Botanical gesammelt wird. Der Prozess hängt nicht nur vom Zugang zu den Pflanzen ab, sondern auch von genauen Kenntnissen der lokalen Bedingungen und Lebensräume.

Nach der Ernte werden die Botanicals in die Destillerie gebracht und im Dachboden allein durch natürliche Belüftung langsam getrocknet. Bruichladdich zufolge kommen weder Hitze noch beschleunigte industrielle Trocknungsverfahren zum Einsatz. Stattdessen werden die Pflanzen auf Holzgestellen ausgebreitet und mehrmals täglich von Hand gewendet, um ihre ätherischen Öle und ihr aromatisches Profil zu bewahren. Einige besonders empfindliche Zutaten, darunter Weißdorn- und Holunderblüten, werden zu Tinkturen verarbeitet, um Aromen einzufangen, die sonst schnell verblassen könnten.

Die 22 wilden Botanicals von Islay werden mit neun weiteren traditionellen Gin-Zutaten kombiniert, darunter Beeren, Samen, Rinde und Schalen. Anschließend werden sie langsam in einer modifizierten Lomond Still destilliert, einem Gerät, das eher mit der

Whiskyproduktion verbunden ist, hier jedoch für Gin angepasst wurde. Das Ergebnis sei laut Destillerie ein vielschichtiger Spirit, der Wacholder mit Kräuter-, Blumen-, Zitrus- und Gewürznoten aus der Vegetation der Insel verbindet.

Bruichladdich präsentiert The Botanist als ein Produkt mit enger Bindung an das Terroir von Islay und verwendet damit einen Begriff, der häufiger im Weinbau genutzt wird, um den Einfluss des Ortes auf den Geschmack zu beschreiben. In diesem Fall verknüpft das Unternehmen das Profil des Gins mit dem wilden Gelände der Insel, dem maritimen Wetter und der heimischen Pflanzenwelt. Diese Positionierung hat dazu beigetragen, ihn in einem hart umkämpften Premium-Gin-Markt zu differenzieren, in dem viele Marken auf importierte Botanicals und standardisierte Rezepturen setzen.

Der Gin wird mit 46% ABV abgefüllt und durch doppelte Destillation hergestellt. Bruichladdich sagt, sein Ansatz beruhe auf Transparenz bei den Zutaten, lokaler Beschaffung, Gemeinschaftsbezug und Nachhaltigkeit. Im Jahr 2020 erklärte die Destillerie, sie sei die erste Whisky- und Gin-Destillerie in Europa gewesen, die eine B Corp-Zertifizierung erhalten habe – eine Auszeichnung zur Anerkennung sozialer und ökologischer Standards.

Der erneute Fokus auf die Ernte jedes Mai erinnert auch daran, wie viel manuelle landwirtschaftliche Arbeit hinter einigen Premium-Spirituosen weiterhin steht. Bei The Botanist beginnt die Produktion nicht in einem Lager oder Mischraum, sondern draußen auf einer Insel, wo Regen, Saisonalität und Pflanzenzyklen weiterhin einen Teil des Zeitplans bestimmen. Für Bruichladdich ist dieser saisonale Rhythmus zentral für die Identität des Gins ebenso wie für seine kommerzielle Geschichte.

Der Schwerpunkt auf handgesammelten Botanicals kommt zu einer Zeit, in der Verbraucher bei Spirituosen zunehmend Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft und klaren Produktionsmethoden suchen. Auf Islay hat Bruichladdich diese Nachfrage in eine Erzählung übersetzt, die in lokaler Geografie und handwerklicher Arbeit verwurzelt ist. Die Botschaft des Unternehmens lautet: The Botanist wird nicht nur auf Islay destilliert, sondern besteht aus Zutaten, die dort jeden Frühling von Hand gesammelt werden.

Dieser Anspruch verleiht der Marke auch eine starke touristische Dimension. Islay ist international bereits für seine getorften Single Malt Whiskys bekannt, und Bruichladdich hat The Botanist genutzt, um dieses Bild über Whisky hinaus zu erweitern. Indem der Gin mit wilden Pflanzen verbunden wird, die auf der ganzen Insel zu finden sind, bietet er Besuchern eine weitere Möglichkeit, Islay über Geschmack, Landschaft und Jahreszeit zu verstehen.

Vorerst bleibt der Mai einer der wichtigsten Momente in diesem Zyklus. Er markiert den Beginn einer Ernte, die von Wetterfenstern, geduldigem Trocknen und detailliertem botanischem Wissen abhängt, bevor überhaupt ein Spirit in die Brennblase gelangt. In einer Branche, die oft von Größe und Konstanz geprägt ist, präsentiert The Botanist seine Produktion weiterhin als eine Herstellungsmethode, die zuerst davon bestimmt wird, was auf Islay selbst wächst.