



Yira Vallejo und Señor Crecencio. Besitzer und Lieferanten pflegen ein respektvolles Verhältnis miteinander



Whiskey aus Oaxaca

## Mais-Whiskey mit indigenen Wurzeln

Der Bundesstaat Oaxaca in Zentralmexiko ist eine Perle unter den 31 Staaten des Landes. Er ist einer der ärmsten, aber reich an präkolumbischen Kultstätten, wie Monte Alban und Mitla, und ebenso Ort einer lebendigen Kunstszene. Die Altstadt der gleichnamigen Hauptstadt ist UNESCO-Weltkulturerbe. Autor Dr. Boris Penth blickt in seinem Artikel auf die Whiskyherstellung in Mexiko.

Bekannt ist Oaxaca auch für seine ausgefeilte Küche, deren Rezepte aus vorspanischer Zeit stammen und heute noch in vielen Restaurants lebendig sind. Seit etlichen Jahren ist Mezcal, der aus Agaven gebrannte Schnaps, zum Modegetränk geworden und viele hippe Bars sind in Oaxaca entstanden. Nicht nur Touristen, sondern auch die Schönen und Reichen aus Mexiko-Stadt pilgern regelmäßig dorthin.

Einer, der sich mit mexikanischer Trinkkultur gut auskennt, ist der Maler Jonathan Barbieri. Jahrelang hat er in vielen seiner Motive aus cantinas aufleben lassen, die mehr sind als das, was man in Deutschland unter einer Kneipe versteht. Die cantina ist ein Raum, in dem meist Männer versuchen, ihre Melancholie und Sorgen in Bier, Mezcal oder Tequila zu ertränken.

„Hier begießt man den Anfang einer großen Liebe oder deren pathetisches Ende, hier werden Männerbünde geschmiedet, die ein ganzes Leben halten oder nur, bis der Kater einsetzt“, schrieb mal ein Kenner. Jonathan Barbieri verkehrte extensiv in den cantinas, hat viele Szenen zwischen den Besuchern beobachtet und Skizzen angefertigt, deren Essenz er auf großformatige Ölbilder übertrug. Das Leben in den cantinas hat er regelrecht ‚eingatmet‘, was seine Bilder glaubhaft ausstrahlen. Ein Buch mit diesen Arbeiten wurde dazu herausgegeben (La Pierre Almas – Historia de una cantina, Oaxaca 2021). Seine Liebe zum Mezcal hatte ihn zum Produzenten werden lassen. Lange Zeit stellte er mit Familien aus Dörfern rund um Oaxaca Mezcal her und vertrieb ihn auch international erfolgreich. In etlichen Berliner Bars konnte man ihn trinken. Vom Mezcal hat er sich abgewandt und eine Whiskey-Produktion aus Mais gegründet. Er will mir zeigen, was seine Manufaktur so einzigartig in Mexiko macht.

Unterwegs mit ihm in einem weißen Jeep nach San Agustín Etla, einem kleinen Ort 30 Minuten von Oaxaca entfernt. Die Hauptattraktion dort ist das Centro de las Artes San Agustín, das in einer ehemaligen riesigen Textilfabrik aus dem 19. Jahrhundert seinen Platz gefunden hat. Es verfügt über großzügige Ausstellungsräume, eine Bibliothek und Grafikwerkstatt sowie eine Papiermanufaktur.

Jonathan Barbieri steuert. Yira Vallejo, seine Frau, ist mit dabei, ebenso der scheue Weimaraner Blu. Yira und Jonathan leiten beide die Firma MAIZ NATION WHISKEY und die dazugehörige Destillerie SOL-CRAFT. Jonathan kommt ins Erzählen über die Anfänge seiner Maiswhiskey-Produktion, während er den Wagen durch den zähen Verkehr lenkt. Im Autoradio spielt leise Beethoven dazu.

„Vierzig Jahren lebte ich nur eine Autostunde von den Höhlen von Guilá Naquitz entfernt, einem UNESCO-Weltkulturerbe, in dem Kent Flannery Mitte der 1960er-Jahre die frühesten bekannten Überreste von Landwirtschaft und Getreidelagerung auf dem amerikanischen Kontinent entdeckte. In der Höhle war der Geburtsort des Mais auf der Erde.“

Für ihn sind die indigenen Kleinbauern, die heute Mais anbauen, Hüter eines 6500 Jahre alten mesoamerikanischen wissenschaftlichen Erbes und Schatzes. Es überraschte ihn, dass in Oaxaca noch niemand auf die Idee kam, hier Maiswhiskey zu brennen. So begann er mit der Herstellung von Whiskey in seinen Mezcal-Destillationskesseln. Dabei handelte es sich um sehr kleine Kupferbrennblasen. Einen Augenblick hält er inne und ich frage ihn, wie man als Maler überhaupt zum Destillieren kommt.

CREDIT: AEGINER GOTTSCHE

CREDIT: YIRA VALLEJO



„Schau Dir mal genau die Maiskörner an, welche die Ureinwohner heute noch kultivieren“, sagt er mit dem Blick eines Malers. „Du siehst diese unglaublichen Farben, die Textur. Versuche Dir dann dabei vorzustellen, welche Geduld und Weisheit es brauchte, um dieses sich ständig weiterentwickelnde genetische Paket über sechstausend Sommer hinweg bis ins 21. Jahrhundert - immer wieder selektierend- zu bringen. Was ist das für ein enormer Einfallsreichtum der heutigen indigenen Bauern, die angesichts einer ungewissen Zukunft, in der die Winde stärker, die Regenfälle heftiger und die Dürreperioden länger sein werden, weiterhin ihr Saatgut auswählen und ihre Anbaumethoden verfeinern. Jede Sorte produziert das gesamte Spektrum an Maisfarben - fantastische Schattierungen von Rot, Gelb, Violett, Blau, Schwarz und Weiß - und alle diese Sorten beziehen wir direkt von den Kleinbauern.“

„Bei der Whiskey-Herstellung gibt es Prüfsteine im Handwerk, die gelernt und respektiert werden müssen - so wie ein Maler, der - egal wie abstrakt er arbeitet -, zuerst lernen muss, wie man zeichnet. Man lernt die Geschichte der eigenen Zunft und die notwendigen Fertigkeiten.“

Lachend fügt er hinzu: „Wenn man einmal in diesen Kaninchenbau gefallen ist, muss man einfach weitermachen. "Siempre aprendiendo" (ständig lernen), sagte Francisco Goya kurz vor seinem Tod 1828.“

Es scheint – ähnlich der Malerei – ein ‚permanent Lernprozess‘ zu sein, dem man sich stellen muss. Was ist an dem in Oaxaca angebauten Mais eigentlich so besonders? - will ich wissen. Wir hoppeln gerade wieder über eine der vielen topes (Bremschwellen), die regelmäßig den Verkehrsfluss auf mexikanischen Straßen fast zum Erliegen bringen. Jonathan Barbieri überlegt einen Moment.

Yira und Jonathan zollen der Arbeit der Bauern, mit denen sie arbeiten, und ihren Produkten großen Respekt. Sie wissen, dass der Mais, den sie von ihnen beziehen, nicht mit Chemikalien gedüngt, geschweige denn genmanipuliert ist. Für sie kommt es auch nicht in Frage, den Produzenten Ankaufpreise zu diktieren. Der Handel findet auf einer fairen Basis statt. Sie nennen es ‚Comercio Justo‘. Es ist „die Ethik, den Bauern gerechte Preise zu zahlen, d.h. die Preise, die sie aufrufen. Wir werden den Landwirten auch niemals vorschreiben, welche Maissorte sie anbauen sollen. Wir kaufen nur das, was sie zu verkaufen haben und auch, wann sie es liefern wollen und können. Aus diesem Grund kann der Anteil der verschiedenen Maissorten von Charge zu Charge variieren. Als ein handwerklich hergestelltes Produkt ist dies eine unserer Stärken: Jede Charge mag etwas anders sein, aber alle sind wirklich großartige Trinkerlebnisse.“

Der Jeep windet sich mittlerweile über einen engen Feldweg empor, von rotblühenden Bougainvillea-



CREDIT: XIMEN A FARGAS

Jonathan Barbieri und Yira Vallejo. Nicht nur in der Liebe ein Paar, sondern auch im Geschäft



CREDIT: KARENA KANAUHLER

"Arm Wrestlers" von Jonathan Barbieri. Er ist Maler und Whiskey-Macher. In der Welt der mexikanischen "cantinas" kennt er sich gut aus

Sträuchern bestanden. Wie soll da ein mit Mais beladener Laster durchkommen? Der Weg führt nun leicht abschüssig auf ein geschlossenes Tor zu. Jonathan steigt aus und öffnet es. Der Wagen gleitet langsam den Hügel hinab. Rechts ein großer Florettseidenbaum mit seinem stacheligen Stamm, von tanzenden Sonnenflecken beschienen. Vor uns ein Rasen, der so grün und gepflegt erscheint wie ein gut bewässerter Golfplatz. Auf dem Dach der Destillerie, die mehr einer mit Adobe gebauten Villa als einer kleinen Fabrik ähnelt, blitzen über 100 Solarmodule. Im Hintergrund zieht sich eine Bergkette wie an einer Perlschnur entlang. Das soll eine Whiskey-Destillerie sein? Vielstimmiges Vogelgezwitscher erzeugt Urlaubsgefühle. Kein Mensch – außer uns - auf dem Gelände. Zurzeit findet keine Produktion statt. Jonathan bemerkt meinen anerkennenden Blick auf das mit Solarpanels gut bestückte Dach. Denn Solarenergie ist in Oaxaca kaum verbreitet, obwohl hier so häufig und intensiv die Sonne scheint. Jonathan ahnt meine Frage, noch bevor ich sie gestellt habe.

„Als Whiskey-Hersteller betreiben wir einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und den natürlichen Ressourcen. Wir möchten, dass unsere Arbeit als Vorbild für andere Brennereien in Oaxaca und für andere Länder dient. Fremde Destillateure können unsere Anlagen besichtigen, damit sie das, was wir gemacht haben, nachbauen oder modifizieren können, es an ihre eigenen Produktionsbedürfnisse und -kapazitäten anpassen. Unsere Anlage SolCraft ist unabhängig vom Stromnetz. Sie wird von 102 Solarzellen betrieben.“

Die gesamten Rohstoffe werden bei SolCraft gemahlen. Im Zentrum der Destillerie steht ein neue Osttiroler Getreidemühle, gefertigt aus österreichischem Kiefernholz von der Firma Green. Dahinter, wie aufgereihtes Wachpersonal, etliche Stahltanks. Rechts daneben, in einer gekachelten Versenkung, drei große kupferne Brennkessel. MAIZ NATION Native Corn Whiskey wird aus vier alten Maissorten destilliert, die

alle im Staat Oaxaca angebaut werden. Es sind Chalqueño, Bolita, Tepecintle und Olotillo. Seit den Anfängen der Landwirtschaft wurde ihr Saatgut von zapotekischen, mixtekischen und chinantekischen Bauern ausgewählt und stets an die nachfolgende Generation weitergegeben.

Der Chalqueño-Mais stammt von einem Bauernhof in der Sierra Mixteca, 2400 Meter über dem Meeresspiegel. Der Tepecintle kommt von den regenbewaldeten Hängen des unteren Chinantla. Der Olotillo wächst in den Küstenebenen entlang des Pazifiks, während der schnell wachsende Bolita in der hohen Sierra, in den zentralen Tälern Oaxacas oder in den tief liegenden Tropen angebaut wird – berichtet Jonathan.

„Wenn wir über die unglaubliche Vielfalt der Ökosysteme von Mais sprechen, denken wir meist an Terroir. Für MAIZ NATION bedeutet Terroir viel mehr als nur die Höhe, das Klima oder die Böden. Terroir ist in der Art und Weise verwurzelt, wie die Produkte hergestellt werden. Im vorliegenden Fall auch in der Geschichte und Kultur dieser Menschen verwurzelt, die den Mais von den Anfängen der Landwirtschaft bis ins 21. Jahrhundert gehütet und kultiviert haben. Durch diese Brille betrachtet, sehen wir traditionelle Anbaumethoden, teilweise sogar noch mit einem Ochsenpflug. Wir sehen Saatgutautonomie und kollektive Saatgutbanken als Grundlage für Ernährungssouveränität und kulturelle Vielfalt.“

Das Maischen und Gären findet bei SolCraft mit aufgefangenem Regenwasser vom Dach statt. Ein weiterer wichtiger Aspekt im ökologischen Wirtschaften von Barbieri und Vallejo, was ihre Produktionsweise so besonders macht: Die Schlempe (Rückstände der Destillation) wird in einer Reihe von Entsäuerungsbecken verarbeitet und dann durch Algen- und Rhizomfiltration gereinigt. Schließlich wird das Wasser in solaren Verdunstungs- und Kondensationsbehältern destilliert. SolCraft gibt pH-neutrales Wasser an



Überraschend: Bei SolCraft findet sich eine handgefertigte Mühle aus Osttirol (von der Firma Green)

die Umwelt ab. Nicht nur das für Mexiko ungewöhnliche ökologische Denken, welches den Produktionsprozess durchzieht, ist den beiden ein wichtiges Anliegen. Für sie ist es auch wesentlich, die soziale und kulturelle Identität indigener Menschen, die ihre Lieferanten sind, zu fördern und unterstützen. Damit verbunden ist die Wertschätzung der landwirtschaftlichen Produkte, die für Jonathan und Yira kein ‚seelenloses‘ Material sind, sondern lebendige Resultate einer jahrtausendalten fortwährenden Kulturgeschichte. Sie in ihrem Whiskey fortleben zu lassen, ist Absicht und ihr Anliegen.

„Im Jahr 2014 wurden die regionalen Märkte mit billigem Industriemais aus Sinaloa und den USA überschwemmt,“ berichtet Jonathan Barbieri. „Die Kleinbauern konnten bei diesen Preisen nicht mithalten. Ich zahlte damals aus gutem Grund das Sechsfache des Marktpreises und arbeite seither zehn Jahre lang mit denselben Familien beständig zusammen.“

Im Geschmack des Whiskeys von Jonathan Barbieri scheint sich auch die Qualität des Rohmaterials auszudrücken, denn bei vielen seiner mexikanischen Kunden knüpft das hochprozentige Genussmittel an tiefe Erinnerungsspuren an.

„Sie erzählen, dass, wenn sie MAÍZ NATION WHISKEY probieren, es sie in die Küche ihrer Großmutter zurückversetzt, wo der Duft heißer Tortillas, die auf

dem Comal (eine Kochplatte, auf der u.a. Tortillas zubereitet werden) erhitzt werden, das ganze Haus erfüllt. Für uns ist dies das größte Lob, das wir uns wünschen können. Ich denke, wir machen einen großartigen Whiskey: ausgewogen, vollmundig, mit Noten von Backgewürzen, Vanille, dunklem Zucker und dezentem Eichenholz sowie einem langen Abgang mit Noten von dunkler Schokolade. Man sollte ihn zuerst pur trinken, um die Handwerkskunst wirklich schätzen zu können,“ meint Jonathan.

MAIZ NATION WHISKEY wird bald in einigen ausgewählten Städten der USA erhältlich sein. In Frankreich gibt es ihn schon, Deutschland, Dänemark und das Vereinigte Königreich von England sind anvisiert. Noch liegt die jährliche Produktionskapazität bei rund 8000 Flaschen im Jahr. Wichtig ist es Yira Vallejo und Jonathan Barbieri, dass ihr Whiskey aus Oaxaca mit dem runden, fast barocken Geschmack produziert, aus dem für sie „besten nicht genetisch veränderten Mais der Welt“ in ökologischer Weise hergestellt wird. Ein gewichtiger Grund, ihn unbedingt zu probieren und damit auch die ‚campesinos‘ wie die Destillateure zu unterstützen. Denn Yira Vallejo und Jonathan Barbieri sind Pioniere einer nachhaltigen Produktionsweise in dieser Region. Mittlerweile ist nicht nur die bildende Kunst, die Tempelstadt Monte Alban oder die hervorragende Küche ein guter Grund Oaxaca zu besuchen, sondern auch ihr Whiskey aus regionalem Mais destilliert, der die indigenen Produzenten des Rohstoffs würdigt.

[www.maiznation.com](http://www.maiznation.com)