

## **Jim Beam Distillery**

Clermont, Bullitt County

### **Allgemeines**

Die Geschichte der Familie Beam in Amerika begann im Jahre 1752 als Nicolaus Böhm aus Deutschland am 23. Oktober in Philadelphia ankam. Er war mit Margaretha Böhm verheiratet.

In den Folgejahren ließen sie sich im Bucks County, Pennsylvania, nieder. Am 9. Februar 1760 wurde Johannes Jakob Böhm geboren, ihr viertes von insgesamt fünf Kindern. Im Alter von 18 Jahren zog Jakob Böhm weiter nach Maryland und errichtete dort eine Farm.

Sein Name wurde im Laufe der Zeit in Jacob Beam geändert.

Jacob Beam (9.2.1760 – 1839) lebte zusammen mit seiner Frau Mary Myers (1765 – 1830) im Frederick County, Maryland, auf der von ihm errichteten Farm.

Im Jahre 1788 stellte Jacob Beam angeblich seinen ersten Whiskey her, indem er überschüssiges Getreide seiner Farm destillierte.

Zwei Jahre später zog er mit seiner Familie weiter nach Westen und fand im Lincoln County, Kentucky, ein neues Zuhause. Im Jahre 1792 wanderten sie weiter westlich und ließen sich in die Ortschaft Manton, Washington County, Kentucky, nieder. Dieses Land war bestens für die Landwirtschaft geeignet. Kurz nach seiner Ankunft erbaute Jacob Beam in der Hagans Schoolhouse Road südlich von Hardin Creek eine Farm mit einer Distillery. Er begann sofort mit Mais und Körnern zu experimentieren und sie mit dem klaren Quellwasser zu mischen, das in der Nähe floss. Das Ergebnis war ein gereinerer Brei aus Mais, Roggen und Malz, um einen Whiskey zu produzieren.

Anfangs stellte Jacob Beam in seiner Old Tub Distillery den Whiskey nur für den privaten Gebrauch her.

Er baute eine wasserbetriebene Mühle, wo er den Mais der anderen Farmer für einen Anteil ihrer Ernte mahlte. Überschüssiges Korn war in jenen Tagen schwierig zu lagern, und noch schwieriger zu vermarkten. Jacob Beam wusste, dass Whiskey die sicherste und sparsamste Art war, solches Korn zu verarbeiten.

Aufgrund seiner Erfahrungen stieg Jacob Beam im Jahre 1795 in das kommerzielle Whiskey-Geschäft ein und verkaufte sein erstes Fass Whiskey der Marke „Old Jake Beam“. Er ahnte wohl kam, dass er damit ein prächtig gedeihendes Familienunternehmen gründete und den Grundstein für den mittlerweile weltweit meist verkauften Bourbon Whiskey legte.

Im Jahre 1820 übernahm sein Sohn David Beam (1802 – 2/1852) im Alter von 18 Jahren die Distillery von seinem Vater.

Bereits im Jahre 1832 konnte David Beam die Kapazität seiner Distillery erhöhen. Mitte der 1840er wurde der beliebte „Old Jake Beam Whiskey“ mehr und mehr unter dem Namen „Old Tub Whiskey“ bekannt, aufgrund der Herkunft aus der Old Tub Distillery.

Im Jahre 1850 begann sein Sohn David M. Beam (1833 – 1913) im Alter von 17 Jahren seine Tätigkeit in der Distillery seines Vaters, der sich aus gesundheitlichen Gründen zurückzog. Bald darauf wurde David M. Beam der dritte Master Distiller der Familie Beam als sein Vater im Jahre 1852 starb. Vier Jahre danach verlegte David M. Beam die Distillery in die Nahe von Bardstown, Nelson County, Kentucky, um der ersten Eisenbahn in Kentucky näher zu sein. Er nannte sein neues Werk Clear Springs Distillery und nutzte das klare Quellwasser aus einem nahe gelegenen Fluss.

Im Jahre 1880 trat der 16-jährige James B. „Jim“ Beam (1864 – 25.12.1947) seine Tätigkeit in der Distillery seines Vaters David M. Beam an. David M. Beam lehrte ihm dieselben Fertigkeiten und Kenntnisse über Bourbon Whiskey, wie dies ihm sein Vater David Beam vor 30 Jahre übermittelte. Acht Jahre später konnte Jim Beam dann auch das gut eingeführte Geschäft seines Vaters übernehmen und machte es zu einer amerikanischen Industrie. Er war eine besondere Persönlichkeit und wurde von allen Leuten sehr geschätzt.

Zusammen mit seinem Schwager Albert Hart gründete Jim Beam die Beam & Hart Distillery im Jahre 1894. In der neu gegründeten Firma war Jim Beam Master Distiller und Manager. Sein jüngerer Bruder William Parker „Park“ Beam (1868 – 7/1949) unterstützte ihn als Distiller. Albert Hart kümmerte sich um den Vertrieb des Whiskeys. Zu Beginn betrug die Kapazität 150 Scheffel Korn pro Tag. In den vier Lagerhäusern konnten 10.000 Fässer Whiskey untergebracht werden.

Zwei Jahre später konnten sie die Märkte im Westen und Süden mit der Marke „Old Tub“ erobern.

Jim Beam konnte auch seinen Sohn Thomas Jeremiah „Jere“ Beam (6.7.1899 – 1977) schon in frühen Jahren für die Herstellung von Whiskey begeistern. So begann T. Jeremiah Beam bereits als 13-jähriger Junge in der Distillery seines Vater zu arbeiten. Im Jahre 1918 verließ er die Distillery wieder und besuchte das College. Danach wollte er wieder in das Geschäft seines Vaters zurückkehren, jedoch zerschlug die Prohibition vorerst seine Träume.

Während der Prohibition verkaufte Jim Beam seine Distillery mitsamt dem kompletten Vorrat an Whiskey. Danach verließen er und sein Sohn Jere Beam ihre Heimat Bardstown. Sie betrieben ein Kohlebergwerk in Madisonville, Hopkins County, Kentucky, und dann einen Steinbruch in Russelville, Logan County, Kentucky. Danach gingen sie in ihre Heimat Bardstown zurück. Dort erwarben sie die ehemalige Murphy, Barber & Co. Distillery in Clermont, Bullitt County, Kentucky, ungefähr 13 Meilen nördlich von Bardstown. Auf diesem Gelände befanden sich Steinbrüche mit gutem Stein. Jedoch wurden zu dieser Zeit zahlreiche Steinbrüche in Kentucky betrieben und entsprechend groß war der Konkurrenzkampf. Daher sehnte sich die Familie Beam, genauso wie auch andere Distiller-Familien, nach dem Ende der Prohibition, das im Dezember 1933 eintrat.

Bekannt als „Big B“ gründete Jim Beam nach der Prohibition im Alter von fast 70 Jahren zusammen mit seinem Sohn T. Jeremiah Beam und den Geldgebern Philip Blum, Oliver Jacobson und Harry Homel aus Chicago, Illinois, am 14. August 1933 die Gesellschaft James B. Beam Distilling Company. Die Familie Beam hatte keinerlei Anteile an der Gesellschaft. Gemeinsam bauten sie die ehemalige Murphy, Barber & Co. Distillery innerhalb von 120 Tagen wieder auf und konnten diese am 25. März 1935 wieder in Betrieb nehmen. In der neuen Distillery wurden unter der Anleitung von Master Distiller Jim Beam die Marken „Old Tub“ und „Bonded Beam“ hergestellt. Erst im Jahre 1942 kam die heute bekannte Marke „Jim Beam Bourbon Whiskey“ auf den Markt, nachdem zuvor die Marke „Col. James B. Beam“ vertrieben wurde.

Das Geschäft blieb nicht nur erhalten, es gedieh und wuchs unter der großen Sorge und Genialität von Jim Beam.

T. Jeremiah Beam arbeitete schwer nach der Wiedereröffnung der Distillery, die als Jim Beam Distillery bekannt wurde, und lernte alle Aspekte im Prozess der Herstellung von Whiskey. Nach dem Tod seines Vaters im Jahre 1947 übernahm T. Jeremiah Beam die Führung der Distillery, nachdem er bereits ein Jahr zuvor Präsident und Treasurer der James B. Beam Distilling Co. wurde. Sein Cousin Carl Beam (1909 – 1982) wurde Master Distiller.

T. Jeremiah Beam hielt das Geschäft weiter lebendig und eröffnete im Jahre 1953 eine zweite Distillery nahe Boston, Nelson County, Kentucky, durch den Erwerb der County Line Distillery von Barton Brands. Er renovierte diese Distillery und nahm sie wieder in Betrieb.

Zu diesem Zeitpunkt war bereits die sechste Generation der Familie Beam seit drei Jahren im Familienbetrieb beschäftigt. Im Jahre 1950 begann Booker Noe II (7.12.1929 – 24.2.2004) mit seiner Tätigkeit in der Distillery. Booker Noe war der Sohn von Frederik Booker Noe I (1898 - ?) und Margaret Beam Noe (1904 – 1995), eine Tochter von Jim Beam. An der Seite von T. Jeremiah Beam Seite lernte Booker Noe alles über die Herstellung von Bourbon Whiskey und die vielen großen und kleinen Geheimnisse.

Nach dem Kauf der County Line Distillery in Boston wurde Booker Noe zum Distiller und Plant Manager dieses zweiten Werkes ernannt, das Mitte des Jahres 1954 mit voller Kapazität betrieben werden konnte.

David Beam (geb. 1941) und Baker Beam (geb. 1936) unterstützen ihren Vater Carl Beam im Hauptwerk der Gesellschaft in Clermont.

Booker Noe verwandte große Sorgfalt beim Wahren und Aufrechterhalten des Engagements der Familie für Qualität. Dadurch wurde er im Jahre 1960 zum Master Distiller der Jim Beam Distillery ernannt.

Im Dezember 1965 kaufte American Brands die James B. Beam Distilling Company mitsamt den beiden Werken in Clermont und Boston. An der Struktur der Gesellschaft änderte sich dadurch nichts.

Am 3. April 1974 erlitt die Jim Beam Distillery ihren ersten Tiefschlag in ihrer fast 180-jährigen Geschichte. Ein Tornado zerstörte ein Lager-

haus des Werkes in Boston und bescherte einen Verlust von 5.200 Fässern Whiskey. Ebenso wurden weitere Lagerhäuser beschädigt. Im Jahre 1986 kaufte die James B. Beam Distilling Company die Old Grand Dad Distillery in Frankfort, Franklin County, Kentucky, von National Distillers. Dieses Werk wurde anfangs zur Lagerung von Whiskey und zur Abfüllung in Flaschen genutzt.

Zwei Jahre später entwickelte Booker Noe einen Bourbon mit seiner eigenen Handschrift: „Booker's Bourbon“. Zuerst war dieser Bourbon nur als Geschenk für spezielle Freunde gedacht. Doch aufgrund der allgemeinen Begeisterung unter den Freunden wurde „Booker's Bourbon“ bald darauf auch für die Kunden abgefüllt und verkauft.

Weitere vier Jahre später wurden die Bourbons „Baker's“, „Basil Hayden's“ und „Knob Creek“ auf den Markt gebracht. Zusammen mit „Booker's Bourbon“ ergeben sie die Small Batch Bourbon Collection. Diese Whiskeys werden nur in limitierter Menge hergestellt.

Nach 48 Jahren im Destillier-Geschäft zog sich Booker Noe im Jahre 1998 zurück. Sein Nachfolger als Master Distiller wurde Jerry Dalton. Jerry Dalton ist somit der erste Master Distiller bei der James B. Beam Distilling Company, der nicht aus der Familie Beam stammt. Booker Noe blieb weiterhin für die James B. Beam Distilling Company in der Funktion als Master Distiller Emeritus tätig und war weiterhin für den Bourbon Whiskey mit seinem Namen zuständig.

Während seiner Tätigkeit in der Gesellschaft konnte Booker Noe die Produktion der Gesellschaft um das 12-fache erhöhen. Mit Recht war er stolz darauf, dass die James B. Beam Distilling Company heute mehr Bourbon in einer Woche herstellt als sein Ur-Ur-Ur-Großvater Jacob Beam in seinem ganzen Leben.

Die Jim Beam Distillery verwendet heute immer noch dieselbe Hefekultur, die im Jahre 1935 von Jim Beam geschaffen wurde.

Frederick Booker „Fred“ Noe III (geb. 1957), der Sohn von Booker Noe und Annis Weckham (geb. 1931), begann als siebte Generation der Familie Beam seine Tätigkeit für die James B. Beam Distilling Company im Jahre 1980 als Night Shift Bottling Line Supervisor. Nach fünf Jahren kümmerte er sich um die Produktion und Entwicklung von Whiskey sowie um Labels. Seit dem Jahre 2000 ist er Associate Distiller an der Jim Beam Distillery in Clermont und Bourbon Ambassador für Jim Beam Brands. Auf der ganzen Welt teilt er die Liebe zu Bourbon Whiskey mit anderen Enthusiasten und stellt ihnen die Small Batch Bourbon Collection vor.

Heute erfolgt im Hauptwerk in Clermont die Herstellung von Whiskey vom Korn bis zur abgefüllten Flasche, während in Boston der Whiskey lediglich destilliert und gelagert wird. Das Werk in Frankfort wird mittlerweile nur noch für die Abfüllung in Flaschen verwendet. Weiterhin stehen der James B. Beam Distilling Company zur Lagerung noch weitere Lagerhäuser in verschiedenen stillgelegten Distilleries in Kentucky zur Verfügung. In Deerfield, nördlich von Chicago, Illinois, unterhält die Gesellschaft Büroräume.