

Schreibweise egal: Barmacht Whisk(e)y

Die Zeiten als Altherren-Getränk sind für den Whisky vorbei. Undogmatischer Zugang zu der fassgereiften Getreide-Spirituose bringt auch neuen Stil. Die ÖZ kostete sich für Sie durch die Whisk(e)y-Welt

Text: Roland Graf

Als die Whisky-Welt noch starr gefügt und selbstbezogen war, machten Details einen Unterschied. Kam Whiskey oder doch Whisky ins Glas, diese Buchstaben-zählung war wichtig, um den schottischen Single Malt als Maß aller Dinge (und Whisky ohne „e“) vom amerikanischen und – eigentlich noch wichtiger – vom irischen „Whiskey“ zu trennen. Schließlich bedeutete die Phase der schottischen Dominanz an den Bars eine Wachablöse: Im Export konnte man den keltischen Cousins aus Irland lange nicht das Wasser reichen, vor allem dank des starken Exports der Iren in die USA. Die damals weltgrößte Brennblase steht daher noch heute im Zentrum der Hochburg der „Irish Distillers“ in Midleton. Aber, um den Literatur-Nobelpreisträger 2016 zu zitieren: „The Times they are a-changing“.

Schottisches Comeback

Erst allmählich erkannte man in Schottland, dass man den leichter konsumierbaren Whiskeys vom Shannon und aus Kentucky (der Bundesstaat ist seit den Tagen Thomas Jeffersons für 90 % des Bourbon-Weltaufkommens verantwortlich) etwas entgegensetzen musste. Edel-Digestif für die Happy Few und idealer Begleiter zur immer seltener in der Gastronomie gerauchten Zigarre zu sein, genügte nicht mehr. Die „Cognac-Falle“ drohte: hohes Prestige, aber kaum junge Käufer und weibliche Genießer.

Eine der Antworten der Schotten auf die „Generation Wodka“ lautete daher, jüngere, zugänglichere und auch alkoholärmere Abfüllungen zu bringen. Statt zwölf, 15 oder 18 Jahre altes Destillat (das in der Regel durchaus auch ältere Whiskeys beinhaltet – das „Age Statement“ regelt nur den jüngsten Teil) gab es nun alterslose Single Malts mit weichen, schokoladigen Aromen, wie man sie lange dem Bourbon überließ. Mittlerweile allerdings hat sich auch hier die Whisky-Welt weitergedreht. Der Westen entdeckte die japanischen Whiskeys, von denen es immer zu wenige zu geben scheint. Aber auch Länder wie die Schweiz, Deutschland, Frankreich und nicht zuletzt Österreich haben die Whisky-Landkarte erweitert.

Wie finde ich meinen Whisky?

Aromatisch am deutlichsten heben sich Whiskeys ab, deren Malz im Torfrauch gedarrt wurde. Traditionell sind die rauchigen Malts der schottischen Insel Islay dafür bekannt, aber auch Österreich, das seit 21 Jahren Whisky brennt, kann hier mithalten. Wem das „Selchige“ nicht so behagt und bei Gästen, die keine versierten Kenner sind, wird dem so sein, sind andere Stile gefragt. Etwa die frischen, je nachdem kräutrig-jugendlichen oder zart fruch-



Das war nur das Programm für Tag 1: Die Vielfalt der Whisky-Welt überfordert Einsteiger gerne – die ÖZ bringt Orientierung.



United Colors of Malt: Die Aroma-Details entscheiden über den Einsatz als Digestif, Speisbegleiter oder Cocktail-Zutat.

tigen Malts der schottischen Speyside. Aktuell hoch im Kurs stehen vor allem Roggenwhiskeys, deren würzige Noten besonders im Cocktail zur Geltung kommen. Die Nachfrage übersteigt hier sogar das Angebot. Denn der wenige in den USA verfügbare Roggen (sowie die Importe, u. a. aus Finnland!) wird auch für die auf Mais basierende Bourbon-Erzeugung benötigt. „Flavour Grain“ nennt man den Roggen nicht ohne Grund; er gibt den tendenziell karamellig-süßen Whiskeys letztendlich die Würze mit. Die Liebe zum „Rye“ (51% muss dabei Roggen im Getreidemix, der „mash bill“, ausmachen) hat mittlerweile sogar einen vergessenen Player auf den Plan gerufen: Kanada, wo traditionell hauptsächlich Rye-Whiskey erzeugt wird.

Solisten und Mix-Partner

Die erwähnte Tendenz zu sanfteren Geschmacksbildern machte es der ÖZ-Jury nicht ganz leicht. Denn ihnen stand eine Phalanx an Kräftigen – entweder durch Torfrauch oder höheren Alkohol (bei sogenannten Fass-Stärken-Whiskeys) – gegenüber. Für die Gastronomie eignen sich beide, wobei die ausgeprägteren Varianten sich auch bestens für Bar-Klassiker wie Old Fashioned, Rob Roy oder Manhattan eignen.

Natürlich sollte man auch einen Einsatz nicht vergessen, auch wenn er

hierzulande ungewöhnlich ist: Whisky begleitet auch Essen exzellent, speziell wenn Röstaromen oder Süße im Spiel ist. Warum nicht Single Malt zum Vanille-Dessert reichen?

Heimischer Whisky

Auch Austro-Whisky passt übrigens gut zu einem Angebot an regionalen Speisen; lange gepflegte Partnerschaften zwischen Wirt und Brenner in den Whisky-Hochburgen Vorarlberg und

dem Waldviertel bestätigen das. Und sie nützen auch immer mehr die international abgeschautete Möglichkeit des „Fass-Finishes“, also des Einsatzes unterschiedlicher Fässer zur aromatischen Abrundung. Da darf es im Weinland Österreich auch ein Süßwein-Fass oder ein ehemaliges Blaufränkisch-Gebinde a. D. sein. Nicht nur deshalb ist die Whisky-Vielfalt heute bunt. Orientierung gibt das ÖZ-Quartett – seine Empfehlungen finden Sie umseitig!

Mit Gin gewaschen

Mit der Bar-Welt kennt sich Lenart Geist vom Zubehör-Anbieter „Nick & Nora“ aus. Doch sein neues Projekt huldigt dem Gin & Tonic nicht im Glas. Gemeinsam mit Adrian Bader hat man in Karlsruhe die „Gin Tonic Fine Soap“ kreiert. Ja, genau – eine Seife, die nach dem trendigen Longdrink riecht. Wer das jetzt für eine Schnaps-Idee hält, hat auch recht, denn so nennt sich das Unternehmen dahinter.

Inhaltlich sorgen Chinarine, Zitrusfrüchte und ein dezenter Wacholderduft für die Erinnerung an den letzten Drink. Passend zur Craft-Bewegung bietet das Duo die Flüssig-



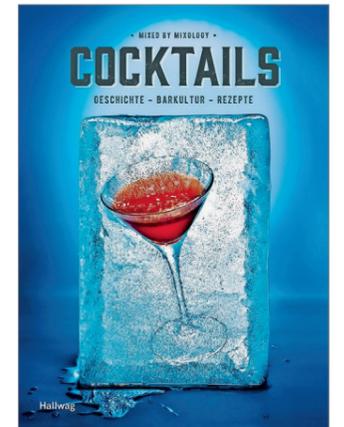
Retro regiert auch auf der Toilette: Gin-Tonic-Geruch kommt aus dem kupfernen Seifen-Spender.

Seife in der Apothekerflasche auch mit einem nostalgischen Pumpkopf aus Kupfer an. Dieser lässt sich übrigens auch auf originale Gin-Flaschen aufschrauben. Einige Hersteller liefern bereits ihre Leerflaschen an

BUCHTIPP

Mixen mit Legenden

HASENBEIN/ADAM/WRAGE: COCKTAILS. HALLWAG VERLAG, 256 SEITEN, 30,80 EURO



Es muss nicht immer Whisky sein, aber klassische Drinks sind aktuell gefragter denn je. Insofern kommt ein Kompendium wie „Cocktails“ zur richtigen Zeit. Das 256 Seiten starke Buch ist aber mehr als eine Rezept-sammlung. Die Vertrautheit der Autoren Jens Hasenbein, Helmut Adam und Nils Wrage, alle für das Magazin „Mixology“ tätig, mit der weltweiten Bar-Szene zeigt sich in den Porträts legendärer Gastgeber.

Die Reise durch die Cocktail-Geschichte beginnt zwar mit den ersten Rum-Cocktails, aber auch die süße Cocktail-Mode der 1970er-Jahre wird beleuchtet. Der im Vorjahr verstorbene Dick Bradsell, „Savoy“-Urgestein Peter Dorelli oder Charles Schumann agieren dabei als Paten der Cocktails. Das macht das Buch, das sich an Gastronomen wie Heimbar-Mixer richtet, zur interessanten Lektüre.

Praktisch ist neben der Spirituosen-Kunde der zweite Teil gehalten; hier geht es auch um die wichtigsten Gerätschaften. Und natürlich dürfen auch die momentan hippen Eigenbau-Zutaten – von der Speck-Infusion im Bourbon bis zum Tee-Sirup – nicht fehlen.

Wolfgang Schmid

schnaps-idee.com



Die „Schnaps-Idee“ funktioniert auch mit handelsüblichen Gin-Flaschen – da lacht das Hipster-Herz.

Schnaps-Idee. Auch wenn Ihr Lieblingsgin dabei sein sollte: Bitte nie auf die Theke stellen! Das könnte sonst zu unliebsamen Verwechslungen führen.

www.schnaps-idee.com