

## *Whisky und Essen – geht das zusammen?*

Ralph Gemmel – pot-still.de

Whisky ist wunderbar vielseitig und facettenreich. Dies kann man sich natürlich auch bei der Planung eines Menüs zu eigen machen. Es ist dabei nicht einmal zwingend erforderlich, dass sich Whisky in der Speise wiederfindet, aber auch das ist machbar.

Whisky als Aperitif, das ist klassischer Weise ein Cocktail, hier gibt es eine nahezu unüberschaubare Auswahl. Ich bin eher konservativ in Bezug auf Single Malt strukturiert und vermeide jedwede Verunreinigung dieses feinen Getränks, maximal dulde ich ein paar Tropfen Quellwasser darin, sofern es sich um eine hochprozentige Fassstärke handelt. Dennoch hat mich das Gemisch mit dem wohlklingenden Namen „Blood and Sand“ nachhaltig beeindruckt, schmeckt man doch nacheinander alle Bestandteile heraus. Dabei werden je 2 cl Scotch Whisky (in meinem Erstversuch war es ein Auchentoshan Single Malt), 2 cl roter Wermut und 1 cl Kirschbrandy mit 5 cl Orangensaft (frisch gepresst wäre fein) auf Eiswürfeln geschüttelt, dann in ein eiskaltes Glas gefüllt und serviert. Für Puristen wie mich gibt es aber auch eine Vielzahl von Whiskys, die Solo als Appetitmacher zu gebrauchen sind, dabei würde ich auf einen jungen Whisky, z.B. einen 10jährigen Bowmore oder Glen Grant zurückgreifen.

Generell sollte man sich bei der Auswahl des jeweiligen Whiskys nicht am Gang sondern am verarbeiteten Lebensmittel ausrichten. Zu Fisch passen Whiskys mit stark maritimen Noten, wie z.B. der Laphroaig, Wild serviere ich gerne mit einem sherrylastigen Whisky wie der 1990er Distillers Edition von Dalwhinnie. Fruchtige Whiskys (z.B. Rum-Finishes) eignen sich natürlich ebenso gut für die Desserts. Rind verträgt ebenso wie Lamm einen kräftigen Whisky, auch insularer Prägung (Talisker, Jura oder Arran), Schwein würde ich mit einem Highland-Scotch (vielleicht ein Edradour?) kredenzen.

Als Digestif darf es dann ruhig was kräftiges sein, die Grundlage ist ja geschafft. Sowohl in Geschmack, Alkoholgehalt als auch im Alter darf jetzt geklotzt werden. Wie wäre es mit einem 25jährigen Highland Park?

Eingangs erwähnte ich, dass Whisky sich natürlich auch in der Speise finden kann. Neben der Verarbeitung in Marinaden und Beizen ist die Verwendung in Saucen sicher am wahrscheinlichsten. Auch hier fällt es mir schwer, feinen Single Malt zu verwenden. Warum das gute Zeug verkochen – und das ist wörtlich gemeint, denn der Alkohol verdunstet ja recht zügig, wenn man es auch trinken kann? Da, so meine ich, darf man ruhig auf die breite Palette der Blended Whiskys zurückgreifen, die es ja auch in allen geschmacklichen Schattierungen gibt.

Sehr schön lassen sich auch Ländermenüs gestalten: Ein italienischer Abend mit einem Bunnahabhain Barolo und einem Talisker Amoroso Finish - da schaut Mama Miracoli aber dumm aus der Wäsche!

Das Schöne am Scotch Single Malt Whisky ist seine große Vielfalt, neben den rund 100 Destillieren mit deren riesigen Bandbreite an Jahrgängen und unterschiedlichen Fasslagerungen gibt es eine ganze Reihe unabhängiger Abfüller. Da findet sich für jedes Menü die richtige Auswahl an Whiskys. Der schönste und effektivste Weg ist, sich selbst mit Nase und Gaumen ein Bild von den Spirituosen zu machen und danach zu entscheiden, welche Speise dazu passen könnte.

Meeresfrüchte,  
in Schottland stets  
frisch.  
Und dazu ein Gläschen  
„Bowmore 15 Jahre  
Darkest“.



Whiskyverkostungen im  
Raum Bonn/Rhein-Sieg:  
Tasting am 21.01.2012 (noch 12 Plätze) Infos unter [www.pot-still.de](http://www.pot-still.de)