

Caramel oder Erde? Wonach Whisky alles schmecken kann

DEGUSTATION Was Fachleute beim Degustieren von Wein oder Whisky heraus-schmecken, ist erstaunlich. Können das alle? Der «Landbote» wagte einen Selbstversuch.

Die einen mögen Whisky, Rum und ähnliche Getränke überhaupt nicht, die anderen leben richtig auf, wenn es darum geht, den vielfältigen Aromen eines Single Malt Whiskys nachzuspüren. Doch was schmeckt man wirklich heraus, wenn man als durchaus interessierter, aber wenig feuerwassererprobter Laie an einer Whisky- und Rumdegustation teilnimmt? Mit dieser Vorgabe begeben ich mich ins Old Crow an der malerischen Schwanengasse mitten in der Zürcher Altstadt. Hinter dem Tresen der Bar sieht sich dicht an dicht und bis unter die Decke des Raums eine Sammlung von über 1000 verschiedenen Flaschen Alkoholika. Der Star dieses Abends, ein 50-jähriger Rum, lässt sich zunächst nur in einer gut verschlossenen Vitrine bestaunen.

Schon Riechen wärmt

Schmeckt gar nicht mal so schlecht, die erste kleine Portion Whisky des Abends, vermischt mit viel Apfelschorle als Apérogetränk, begleitet von kleinen Lachs-Blinis mit Meerrettich. Derart eingestimmt, freue ich mich auf das erste «Tasting», wie die Degustation in Neudeutsch genannt wird. Der Glen Grant Single Malt Whisky ist zehn Jahre alt und wurde mit dem Whisky Bible Award als bester zehnjähriger Single Malt ausgezeichnet. Schon beim Riechen wärmt er ein wenig den oberen Teil der Mundhöhle. Beim ersten Schluck legt sich das Getränk wie Samt in den Gaumen, ich schmecke das Aroma von Mandeln. «Tasting ist etwas sehr Persönliches», sagt Jvan Paszti, Whiskyspezialist und Inhaber des Old Crow, der durch den Abend führt. Um ganz Unerfahrenen auf die Sprünge zu helfen, weist er auf die Fruchtnoten wie etwa Apfel hin und auf den Nussgeschmack im Abgang. Ich lag gar nicht so daneben.

Pur, mit Cola oder Eis

Munter macht der Fachmann weitere Aromen aus wie etwa Banane, Ananas und «Toffee»-Geschmack, eine Art Caramelbonbons. Es gebe keine falsche Art, Whisky zu trinken, erklärt er: pur, mit Cola, mit Eis, alles sei möglich. Der nächste Whisky ist bereits 16 Jahre alt, enthält 43 Prozent Alkohol und «das Aroma von reiferen Früchten».

Ein Teil davon wurde in früheren Bourbonfässern, ein Teil in ehemaligen Sherryfässern gelagert. Die süssliche Sherrynote schmecke sogar ich heraus – Sherry erinnert mich immer an einen gemütlichen Winterabend mit Baumnussknackern im Chalet. Was sich vorhin wie Samt anfühlte, wechselt nun zu einer Art seidigem Ge-

fühl, und im Gaumen wird es sehr warm. Durch die Installierung von hohen schmalen Brennblasen im Brennapparat gelang es den Pionieren der Marke Glen Grant im 19. Jahrhundert, einen leichteren, fruchtigeren Geschmack des Whiskys zu erreichen. Diese floralen Aromen wie Birnen- und Apfelblütennoten kämen im nächs-

ten Glas, dem sogenannten «Five Decades»-Whisky, wunderbar zur Geltung, schwärmt der Barmann. Dieser Whisky sei speziell, weil er aus ausgewählten Fässern aus fünf Jahrzehnten stammt. Der Alkoholgehalt beträgt nun satte 46 Prozent. Dies zeigt sich schon in der Nase als leichtes Brennen, bevor der erste Schluck getrunken ist. Etwas Nuss- und Caramelaroma nehme ich gerade noch wahr, dann breitet sich nur noch Brennen im Gaumen aus.

jedoch aus Melasse oder gehäckseltem Zuckerrohr, Zuckerrohrsaft und Wasser. Wie Whisky oder Cognac reift guter Rum lange in Holzfässern. Je länger die Reifung, desto abgerundeter der Geschmack. Die Färbung stammt jedoch nicht vom Fass. Die meisten Hersteller helfen mit brauner Zuckerfarbe nach, um eine gleichbleibende Färbung zu garantieren. Die erste urkundliche Erwähnung findet Rum um 1650 durch den Gouverneur von Jamaika. Das Wort stammt vom englischen «rum-bullion», was so viel wie grosser Tumult bedeutet. swa

Alles eine Frage der Übung

Doch wie gelingt es, verschiedene Aromen in hochprozentigen Alkoholika wirklich voneinander zu unterscheiden? «Das ist reine Übungssache. Viele Leute kennen die einzelnen Aromen, aber sie können sie nicht benennen», so Jvan Paszti. Wie zum Beweis holt er ein aufklappbares Köfferchen hervor. Es ist mit «Whisky Aroma Kit» angeschrieben und enthält 24 Glasfläschchen. Paszti schraubt eines auf und hält es mir unter die Nase. Ich rieche etwas Fruchtiges – es sind Zitronen. Das nächste duftet für mich nach Rose, es ist mit «Geranie» angeschrieben. Beim dritten habe ich Assoziationen an einen Garten, und tatsächlich heisst das Aroma «Torf». Der erdige Geschmack gehört wie die 23 anderen zu den Nuancen, die einen Whisky ausmachen können,

HOCHPROZENTIGES FEUERWASSER

Das Wort Whisky leitet sich vom Schottisch-Gälischen ab und bedeutet «Wasser des Lebens». Die Herstellung eines Whiskys ist komplex: Erst wird das Getreide (meist Gerste) gemälzt, das heisst zum Keimen gebracht, über einem Torffeuer getrocknet, gemahlen und mit heissem Wasser vermischt. Beim sogenannten Maischen wird die Stärke in Malzzucker verwandelt, später wird der Zucker zu Alkohol vergärt und schliesslich in der kupfernen Brennblase mehrfach hintereinander destilliert. Die Flüssigkeit wird mit Wasser versetzt und zur Lagerung in Eichenfässer gefüllt.

verwendeten Getreide, etwa Gerste, und vom Fass, in dem der Whisky gelagert wird. Whisky ist in der Regel eine Mischung aus verschiedenen Fässern. Je nach Sorte wählt man zur Reifung des Whiskys Fässer, in denen früher Sherry, Portwein, Rum, Madeira, Cognac oder Weisswein gelagert wurden. Da jedes Fass anders schmeckt, ist es eine Herausforderung der Hersteller, immer dieselbe Qualität hervorzubringen. Der Blended Whisky wird aus verschiedenen Marken gemischt. Single Malt Whisky ist kein Verschnitt mit anderen Marken, aber mit Whiskys derselben Brennerei.

Das Aroma von Whisky wird von vielen Faktoren beeinflusst: vom teilweise torfhaltigen Wasser, das verwendet wird, vom

Bei der Rumherstellung wird die Maische auch fermentiert und schliesslich destilliert. Beim Rum stammt die Grundmasse

Rumdegustation: 20. 8. im Fischer's Fritz in Zürich-Wollishofen. Eintritt: 25 Franken, inbegriffen sind ein Cocktail und die Möglichkeit, 40 Rums zu degustieren. 17–23 Uhr, Seestrasse 559, Zürich.



Pur, mit Cola, Apfelschorle oder Eis: Es gibt keine falsche Art, Whisky zu trinken.

Shotshop

Bücher Tipps

Sommersoasen im Kanton Zürich



Gartenrestaurants in und um Zürich
Claus Schweitzer
Werd-Verlag

Es ist Sommer, die Sonne scheint und am liebsten sitzen wir draussen – wenn es heiss ist im Schatten von Bäumen und wenn wir uns gerne noch etwas aufwärmen in der Sonne. Wenn wir dann noch eine feines Essen geniessen können und freundlich bedient werden, sind wir rundum zufrieden. Die Stadt und der Kanton Zürich haben viele schöne Gartenrestaurants zu bieten, die einen Besuch wert sind. Gut 100 dieser stimmungsvollen Sommersoasen hat Claus Schweitzer in diesem übersichtlichen Restaurantführer zusammengetragen. Über 200 Lokale habe er besucht, schreibt er im Einführungsteil. 107 Gartenbeizen, die ihn speziell beeindruckt haben, stellt er in seinem Führer vor. Er habe die Lokale anonym getestet und die Rechnung immer selber bezahlt, schreibt er weiter. Die Restaurants hätten weder die Aufnahme ins Buch noch die Beschreibung beeinflussen können. Warum genau ein Restaurant den Sprung in den Führer geschafft hat und ein anderes nicht, bleibt jedoch offen. Die Auswahl des Autors ist eine persönlich geprägte. Trotzdem bietet der Führer einen schönen Überblick über das Angebot an Gartenrestaurants in unserer Region. Man findet darin bewährte Klassiker wie auch aktuelle Trendsetter. Es sind viele Restaurants in der Stadt Zürich darin zu finden, aber auch welche am Zürichsee, im Norden von Zürich oder in Winterthur. Zur raschen Orientierung sind die Gartenbeizen mit Symbolen gekennzeichnet, die anzeigen, ob sie sich direkt am Wasser, mitten in der Stadt oder im Grünen befinden oder ob sie für Kinder geeignet sind. Auch eine Übersichtskarte gibt es. ssc

Reizvolle Ziele in der Deutschschweiz



Tapetenwechsel
Die schönsten Ausflugsrestaurants
Alfred Haefeli,
Erika Lüscher
Faro/Fona-Verlag

Für diesen Führer haben Alfred Haefeli und Erika Lüscher die schönsten Ausflugsrestaurants in der Deutschschweiz zusammengetragen. Das Buch ist eine Neuausgabe des bereits vor vier Jahren erschienenen und erfolgreichen Führers «Tapetenwechsel» und wurde völlig neu aufgearbeitet. Die Bilder und die Texte sind neu, zudem sind rund 60 Hotels und Restaurants dazugekommen. Die Autoren haben die Restaurants selbst getestet. Lokale, bei welchen die Bedienung nicht freundlich war oder das Essen nicht frisch, fanden keinen Eingang. Angefangen beim Appenzellerland über den Bodensee und Zürich nach Luzern bis ins Berner Oberland und Neuenburg: Das Gebiet ist gross. Dass es da zwischen Zürich und St. Gallen eine Lücke gibt, liegt wohl daran, dass vor allem auch Seen beliebte Ausflugsziele sind. In diesem Sinne kann also auch dieser Führer keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben. ssc

Susanne Wagner