

DAVE BROOM



WHISKY



Hallwag

Ich widme dieses Buch dem verstorbenen Henry Besant und meinen Freunden in aller Welt, mit denen ich ein Glas getrunken habe – oder drei.

Die Originalausgabe ist 2014 unter dem Titel »Whisky – The Manual« bei Mitchell Beazley erschienen, einem Imprint der Octopus Publishing Group Ltd., Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ.

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd. 2014
Text copyright © Dave Broom 2014

Copyright © 2015
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Grillparzerstr. 12, 81675 München
HALLWAG ist ein Unternehmen der
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München,
GANSKE VERLAGSGRUPPE.
www.hallwag.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Anne-Sophie Zähringer
Übersetzung: Reinhard Ferstl
Lektorat: Eva Meyer
Korrektorat: Ulrike Wagner
Satz: L42 Media Solutions, Berlin
Herstellung: Markus Plötz
Umschlaggestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München
Druck: C&C Offset Printing Ltd., China

1. Auflage 2015
ISBN 978-3-8338-4531-4

Hinweis Für die Whiskys in diesem Buch wurde die Schreibweise »Whisky« gewählt. Davon ausgenommen ist lediglich amerikanischer und irischer »Whiskey«.

Liebe Leserin und lieber Leser,
wir freuen uns, dass Sie sich für ein HALLWAG-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern. Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema? Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

GRÄFE UND UNZER Verlag – Leserservice
Postfach 860313, 81630 München

Wir sind für Sie da!
Montag–Donnerstag: 8.00 – 18.00 Uhr
Freitag: 8.00 – 16.00 Uhr
Tel.: 00800/72373333 (gebührenfrei in D, A, CH)
Fax: 00800/50120544 (gebührenfrei in D, A, CH)
E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Entdecken Sie kulinarische Genussmomente auf
www.messerspitzen.de

 Hallwag

GRAFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE





INHALT

EINFÜHRUNG 6

GESCHICHTE 12

WHISKY: DIE BASICS 42

MIXEN 60

WIE MAN WHISKY TRINKT 68

GESCHMACKSSTILE 70

SCOTCH BLENDS 74

SCOTCH MALTS 105

IRISCHER WHISKEY 136

AMERIKANISCHER WHISKEY 145

KANADISCHER WHISKY 161

WHISKY AUS JAPAN UND TAIWAN 172

WHISKY UND SPEISEN 182

COCKTAILS 184

QUELLENVERZEICHNIS 220

REGISTER 222

BILDNACHWEIS UND DANK 224

A woman with blonde hair is smiling and pouring whisky from a bottle into a glass filled with ice. The background is a warm, golden-yellow color. In the foreground, there are several glasses on a tray, including one with a drink and a straw.

WIE MAN WHISKY TRINKT

Warum 102 Whiskys in jeweils sechs verschiedenen Varianten verkosten? Ich muss zugeben, es gab Augenblicke, in denen ich mich das selbst gefragt habe. Aber dann ergab sich eine neue Überraschung und ich wusste zwar, dass ich verrückt war, aber dass es sich lohnte.

Für diesen Verkostungswahnsinn hatte ich zwei Gründe. Zum einen wird das Gros der in aller Welt getrunkenen Whiskys heutzutage als Longdrink genossen - vielleicht mit Wasser, vielleicht mit Eis, oft mit einer alkoholfreien Zutat oder als Cocktail. Zum anderen hat meines Wissens noch nie jemand einen Whisky mit verschiedenen Zutaten probiert und verglichen, mit welcher er am besten harmoniert. Wie kann ich die Flasche oder das Glas vor mir optimal genießen? Und wenn es eine ideale Kombination gibt: Trägt sie dazu bei, dass die Menschen Whisky mehr genießen? Oder dass mehr Menschen Whisky genießen?



SCOTCH BLENDS

Man kann für die hier präsentierten Kombinationen zwar einige Verallgemeinerungen finden, doch hat jede Marke ihre eigenen Vorstellungen davon, mit wem sie kann und mit wem nicht.

Die leichtesten Blends kamen im Großen und Ganzen am besten mit Ginger Ale zurecht: Die Ingwerlimonade half mit, ihre Präsenz zu verlängern, ja, im Verbund mit fruchtigen Blends wuchs sie sogar über sich hinaus. Nicht minder vorteilhaft war Kokoswasser – es entlockte dem Whisky oft einen verborgenen süßen Kern. Cola erwies sich bei fruchtigen Whiskys als Klotz am Bein und machte sie zu schwer.

Je stärker der Sherryakzent im Blend war, desto mehr Schwäche zeigte Soda, während Cola gleichzeitig in den Vordergrund trat, da sein Gewicht und seine Süße den Grip des Whiskys austarierte. Rauchige Blends hingegen schlugen sich mit Sprudelwasser am besten – auf dieses Duo kann man getrost bauen. Rauch und Ginger harmonierten ebenfalls, aber Cola erwies sich als No-Go, sobald viel Rauch ins Spiel kam.

Grüner Tee war die anspruchsvollste Zutat, alles in allem aber ein mehr als ordentlicher Partner für das gesamte Whiskyspektrum von leicht bis rauchig. Scotch Blends – die für den Highball geschaffenen Whiskys – scheinen noch einige Tricks auf Lager zu haben.



100 PIPERS

Ein Verkaufserfolg auf den asiatischen Märkten. Der Blend steigt in der sauberen Nase süß und getreidig ein und präsentiert sich mit seiner frischen Sägemehl- und sauren Stachelbeernote durchaus etwas kantig. Wasser entlockt ihm einen Anflug von Rauch und Garam Masala. Im Duett mit Soda stimmt er frische, apfel-fruchtige Töne an, lässt aber den Gleichklang vermissen. Ginger Ale geriert sich sperrig und etwas zu wächsern. Auf sichererem Terrain bewegt man sich mit Kokoswasser, das einen knackig nussig-malzigen Takt hält. Grüner Tee wirkt ruhiger und räumt Cantaloupe-Melonen einen Part ein, braucht jedoch Süße, um den Abgang abzufedern. Dasselbe gilt auch für Cola, dessen harter Abschied mit ein wenig Zitrus gemildert werden konnte. 100 Pipers wirkt in sämtlichen Kombinationen äußerst munter und beflissen, muss aber wie ein junger Hund mit strenger Hand geführt werden.

GESCHMACKSSTIL	B1	COLA	3
SODA	2	KOKOSWASSER	3
GINGER ALE	2	GRÜNER TEE	4

REZEPT

60 ml Whisky

30 ml Zitronensaft

15 ml einfacher Zuckersirup oder Gomme (siehe S. 185)

Angosturabitter (nach Belieben)

½ Orangenscheibe zum Garnieren

Mit Eis kräftig schütteln und in ein gekühltes Glas abseihen. Mit einer halben Orangenscheibe garnieren. Einen Spritzer Angostura nach Belieben hinzufügen.

VARIATIONEN

Über das Sour-Thema zu improvisieren ist einfach (deshalb bilden Sours auch die größte Cocktail-Familie). Meistens fängt es damit an, dass man Zucker durch Likör oder Sirup ersetzt. Dann kann man mit der sauren Zutat experimentieren.

Mit gleichen Teilen Zitronen- und Orangensaft und ein paar Spritzern Grenadine etwa gelangt man zum Ward Eight (siehe S. 204).

Der (was das Glas betrifft) höchste Vertreter ist der Collins, ein Sour mit Eis und Soda. Dann gibt es noch die Fizzes, kurze Collins-Varianten, die dazu da sind, rasch getrunken zu werden.

Nicht vergessen sollte man aber, dass der Sour als Weckruf für die Geschmacksknospen gedacht ist und nie, nie zuckerig werden darf.

Geben Sie sich Saures!

SOUR

Seit Jahrhunderten weiß man, dass ein Spritzer Zitronensaft eine Spirituose nachhaltig verändern kann. Wie alle klassischen Mixgetränke sind auch Sours im Grund herzlich einfache Kreationen. Sie bestürmen den Gaumen mit appetitanregenden Geschmacksattacken und sind ideal für einen Sommernachmittag. Hervorragende Dienste leisten sie zudem als Weckdrink, wenn die Konversation spät abends etwas zäh wird. Im Wesentlichen unterpolstern Sours reine Geschmacksnoten. In ihrer rudimentärsten Form kann man sie kaum noch als Cocktails bezeichnen, eher schon als Limonade für Erwachsene. Wer einen ausgewogenen Sour zustande bringt, kann jeden Drink mixen.

Beim Erstellen des Manuskripts für dieses Buch tippte ich statt »Sour« ständig »Spur« und dachte dabei an Anthony Manns Western *The Naked Spur* mit James Stewart in der Hauptrolle, eine harte, bittere – oder, wenn man so will, saure – Parabel über Menschlichkeit und Moral. (In Deutschland erschien der Streifen unter dem Titel *Nackte Gewalt*.) Das fand ich ganz angemessen: Wenn der Manhattan ein »Cocktail noir« ist, dann ist der Sour ein hartes, kompromissloses B-Movie.

Das Verhältnis 2:1:½ ist als grober Richtwert zu sehen. Der Sour muss sich nicht nur auf Whisky einstellen, sondern auch auf die Verträglichkeit des Konsumenten für Saures. Es gibt zwar so etwas wie Sour Mix im Laden zu kaufen, aber ich würde die Finger davon lassen. Ich meine, wie schwer ist es denn, eine Zitrone auszupressen? Der Saft muss frisch sein. Einfacher Sirup ist als Süßungsmittel okay. Man kann Eiweiß hinzufügen, um eine schaumige Krone zu erzielen und den Sour weicher zu machen. Kommen aber Eier zum Einsatz, sollten Sie ihn wie der Teufel schütteln.





WHISKY AT ITS BEST: Erfahren Sie vom international führenden Experten Dave Broom, wie man Whisky am besten trinkt und erleben Sie seine ganze Vielfalt! In *How to Drink Whisky* lernen Sie über 100 Whiskys aus aller Welt und spannende Kombinationen mit beispielsweise Kokoswasser und grünem Tee kennen. Über 40 Cocktail-Rezepte bieten weitere faszinierende Geschmackserlebnisse rund ums flüssige Gold. Einfach einsteigen, selbst mixen und genießen!

»Wer sich traut, Whisky nicht mehr nur solo, sondern als Teamplayer in Cocktails zu verwenden, hat damit das ideale Buch gefunden.«

WHISKY MAGAZINE

»Whiskyautor Dave Brooms innovatives Buch zeigt das flüssige Gold in ganz neuem Licht. Ein Muss!«

THE WHISKY EXCHANGE

