

Kevin Erskine, der in New York City gebürtige, heute in Virginia lebende Autor des Buches *The Instant Expert's Guide to Single Malt Scotch* und Initiator des *Scotch Blog* ist festes Jurymitglied der International Wine & Spirits Competition. >> www.thescotchblog.com



Mixology
Magazin Für
Barkultur
Issue 6/2008

INNOVATIVE IREN



UNGEWÖHNLICH FÜR IRISCHEN WHISKEY IST AUCH DIE VERWENDUNG VON TORF

Ein wirklich guter Cocktail besteht durch hohe geschmackliche Komplexität, die durch die Verwendung verschiedener Zutaten erreicht wird, von denen jede einzelne durchscheint. Mehr und mehr werden frische Früchte, Sahne, Säfte, Gewürze und Kräuter verwendet und ersetzen die fertigen Mischungen, an denen leider unbedeutende Bartender so hängen. Immer mehr Mixologen experimentieren mit ungewöhnlichen Aromen und verwenden eine größere Vielfalt an Zutaten, die auf den ersten Blick nicht zusammenzupassen scheinen. Doch wenn sie richtig kombiniert werden, entstehen neue und einzigartige Geschmacksprofile.

Vielleicht finden Sie jedoch trotzdem auch, dass die Basis dieser Cocktails zu oft dieselben altbekannten Spirituosen sind, da viele Mixologen dazu neigen, sich an die neutraleren dieser Alkoholika zu halten. Nur echte Draufgänger wagen sich an Spirituosen mit stärkerem Geschmack – darunter auch braune Spirituosen wie gealterter Rum und Tequila.

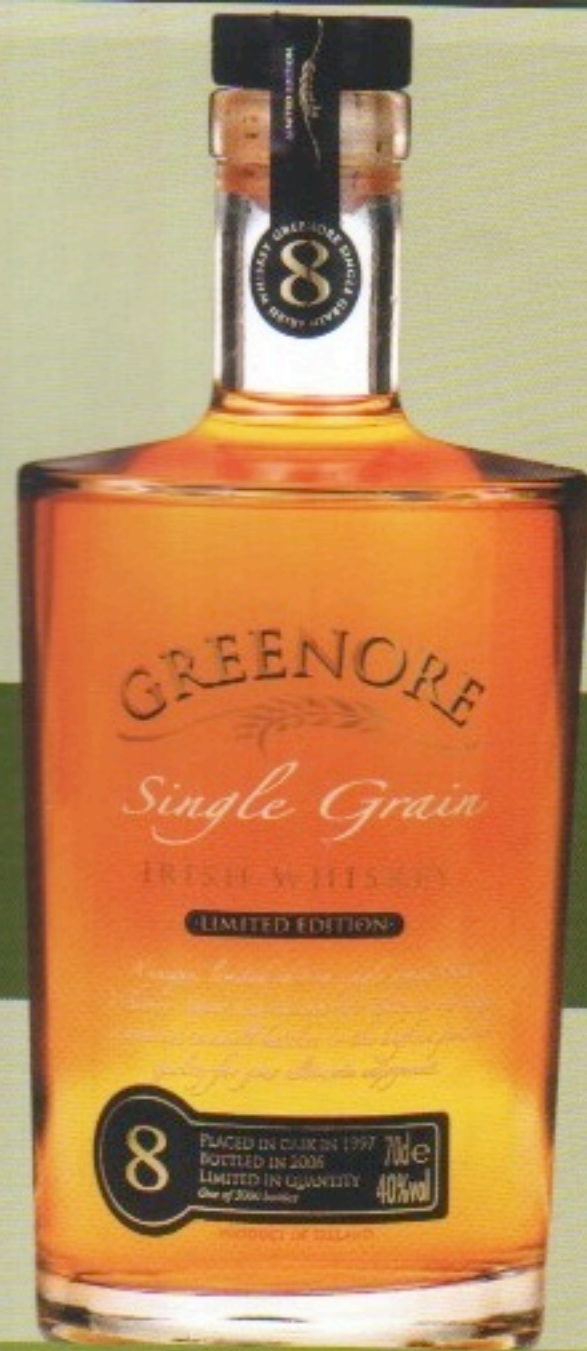
Viele Experimentalisten scheitern jedoch daran, dass sie diese starken Aromen nicht komplementieren, sondern dazu neigen, sie zu minimieren und zu überdecken.

Durch übermäßige Süße versucht der faule Bartender, Tequila zu unterdrücken (z. B. im Margarita). Meiner Ansicht nach sind die besten Bartender diejenigen, die köstliche Cocktails aus den aromatischsten Spirituosen zaubern können – und keine sind aromatischer (oder vielfältiger im Geschmack) als die Whiskys dieser Welt. Und wenn Ihnen bei dem Gedanken an ei-

IRISCHER WHISKEY SOLLTE DEN PLATZ BEKOMMEN. DER SEINER LANGEN UND EHRENVOLLEN GESCHICHTE ANGE-MESSEN IST.

nen Whisk(e)y-Cocktail Schauer über den Rücken laufen, dann schlage ich vor, Sie versuchen es vielleicht mal mit irischem Whiskey.

Vielerorts serviert man irischem Whiskey nur im März, im Winter als Irish Coffee, einer leckeren Mischung aus Whiskey, Kaffee, Zucker und Sahne oder bei männlicher Kumpelerei aller Art, bei der es vor allem darum geht, in Form von Kurzen möglichst viel Alkohol zu konsumieren.



Ihnen wird aufgefallen sein, dass all diese Trinkmethoden ein oder zwei Dinge gemeinsam haben: Sie verstecken den Whiskey bis zur Unkenntlichkeit oder der Konsum erfolgt so schnell, dass das Geschmackserlebnis minimal ist.

Ich behaupte, dass irischer Whiskey den Platz bekommen sollte, der seiner langen und ehrenvollen Geschichte angemessen ist. Jeder Mixologe, der sein Geld wert ist, sollte einen oder mehr Whisk(e)y-Cocktails in sein Repertoire aufnehmen. Die leichteren Aromen von irischem Whiskey gestatten es ihm, seine Süße auszuspielen – und nicht gegen den komplexeren torfigen Geschmack einiger schottischer Whiskys oder die Härte und Schärfe amerikanischer Bourbons anzukämpfen. Manche prangern die relative Fadheit irischen Whiskys an. Die Sanftheit kann manchmal dazu führen, dass er fade wirkt, aber wenn man Wert auf Aroma legt, dann sollte man es mit Cooley versuchen.

Ich bin neulich nach Dublin gereist und habe dort die Brennereien Cooley und Locke's (die älteste kontinuierlich zugelassene Brennerei der Welt) besucht. Beide zeichnen sich dadurch aus, dass sie die einzigen unabhängigen Brennereien

Irlands sind und beide zur Cooley Distilling Group gehören. Mehr als durch ihre Unabhängigkeit macht es die Cooley-Brennereien besonders, dass sie voller Innovationsfreude sind. Entgegen der allgemein anerkannten Ansicht, dass irischer Whiskey dreimal gebrannt wird, brennen Cooley & Locke's zweimal und produzieren dadurch einen aromatischeren, aber trotzdem noch leichten und frischen Whiskey. Ungewöhnlich für irischen Whiskey ist auch die Verwendung von Torf bei Cooley.

Greenore Single Grain, Kilbeggan Blended, Tyrconnell Single Malt und Connemara (Irlands einziger Peated Single Malt) sind die Marken des Cooley-Sortiments. Inishowen, ein neuer Favorit von mir, ist ein leicht getorfte Blended Whiskey mit hervorragendem malzigen Charakter.

Greenore, der erste weithin verfügbare irische Grain Whiskey des Hauses Cooley. Leicht und nussig, mit süßen Maisobertönen und Vanille- und Eichennoten und leicht bitter im Abgang ist die ihm innewohnende Süße des Grain ideal für erste Ausflüge in die Kreation von Whiskey-Cocktails. Hier einer, um Sie auf den Geschmack zu bringen.

DUBLIN BREEZE

- 2 Teile Greenore Grain Whiskey
- 1 Teil Irish Mist
- 5 Teile frisch gepresster Limettensaft
- 1 Schuss Magenbitter

GLAS: Highball

ZUBEREITUNG: Auf Eis schütteln, in das mit Eis gefüllte Gästeglas abseien und mit Ginger Beer auffüllen

GARNITUR: Limettenstück

