

EXPERIMENTE MIT IRISH WHISKEY

Willkommen zur Premiere der neuen MIXOLOGY-Rubrik »Das Labor«, dem Nachfolger von »Von Bartendern für Bartender«. An dieser Stelle wollen wir ab sofort der Inspiration, dem freien Spiel der Ideen und Assoziationen einen eigenen Raum geben. Denn was wäre die Mixologie ohne die Kreativität der Bartender!



TEXT Kirstin Müller · FOTOS Constantin Falk

Das Labor ist eine Spielwiese zum Experimentieren, aber auch ein Ort, an dem Vorurteile gegenüber ungeliebten Spirituosen ausgeräumt und ungeschriebene Bartender-Gesetze auf den Prüfstand gestellt werden sollen. Anwendbarkeit ist im Labor oberster Leitgedanke. Wie kann man mit einem vielleicht alltäglichen Produkt etwas Neues machen, das nicht zu zeitaufwendig oder kostenintensiv ist, und dabei inhaltlich gut an Personal und Gast vermittelbar?

Natürlich suchten wir auch für Das Labor wieder Charaktere, Bartender mit Leidenschaft und kreativem Gespür. Mit ARND HENNING HEISSEN aus dem Curtain Club und ATALAY AKTAS aus der Schwarzen Traube konnten wir einen Barchef einer Hotelbar und einen Bartender mit eigenem Laden gewinnen. Zusammen kennen sie das Geschäft in all seinen Spielarten.

Der »fiktive Stammgast« verkostet als Gegengewicht zu den Laborchefs die Experimente mit und kommentiert sie. Er kann entweder selbst Bartender sein, oder auch ein spirituoseninteressierter Laie, der nicht auf den Mund gefallen ist. Erster Gast im Labor ist ROBERT ZINKE, Bartender in der Salut! Bar, Berlin.

Zu Anfang probierten wir alle Produkte in der Blindverkostung. Im nächsten Schritt stellten Aktas und Heissen jeweils zwei Drinks vor,

die sie vorher exklusiv für Das Labor kreiert hatten. Der dritte und letzte Teil ist für die spontanen Mix-Ideen reserviert, auf die wir während des Verkostens neugierig geworden sind.

Irish Whiskey – zu Unrecht vernachlässigt

Ein bewährtes Grundprinzip der Vorgänger-Rubrik wird beibehalten: Es dreht sich immer um eine Haupt-Spirituose. Vor der *Purverkostung* machten wir uns Gedanken über die gängigen Vorurteile zum Whiskey von der grünen Insel und seine grundlegenden Charakteristika. Selbst der Irish-Liebhaber wird nicht bestreiten können, dass Scotch weltweit viel populärer ist. Charakterschwach, zu mild, langweilig – diese Assoziationen zum Irish hört man immer wieder.

Robert Zinke sieht beim Irish Whiskey Schwächen im Marketing: »Bei Scotch, z. B. bei Single Malts, wird das Produkt präziser erklärt, die Besonderheiten besser herausgestellt.« Heissen stimmt zu und erinnert an eine Jameson-Kampagne: »Es ging alles in Richtung Shots und Party. Damit spricht man Jugendliche an, aber keine Whiskey-Liebhaber.«

Die Purverkostung

»Sogar Gäste, die einen milden Whisk(e)y wünschen, greifen pur eher zu Scotch Blends«, meint Heissen. Welches unserer Produkte ließe sich solchen Gästen alternativ anbieten?

Im Bushmills schmeckt Aktas Honignoten und helles Holz. »Fast wie Rum«, meint er, weshalb er auf den Teeling tippt, der in Rumfässern gelagert wird. »Aber sehr leicht. Mit Eis würde der untergehen«, meint Heissen. Der Tullamore Dew hat für Robert Zinke etwas staubiges, Heissen bemerkt malzige Honig-Noten. Das würzige Aroma des Teeling erinnert Aktas eher an Sherry als an Rum. »Das ist ein fertiges Produkt, der Tullamore müsste dagegen vielleicht noch etwas liegen.« Heissen gefällt die »kontrollierte Explosion« des Teeling. »Es gibt Gäste, die einen langen Nachhall der Aromen nicht mögen.« Den Teeling könnte man pur auf jeden Fall sehr gut anbieten, sind sich alle einig.

Der Redbreast geht für Heissen geschmacklich in Richtung Bourbon. »Da sind Kirsche, Eiche und Mais zu erkennen.« Beim Jameson bemerken die Tester eine leichte, vanillige Süße und Noten von Walnuss.

Apple O'Teeling

Atalay Aktas

- 5 cl Teeling
- 2 cl Faude Apfel-Ingwer-Brand
- 1 BL Agavendicksaft

Dekoration: Zitronenzeste und Pink-Grapefruit-Zeste
Alle Zutaten im Rührglas eiskalt rühren und in Cocktailschale abseihen. Die Zesten darüberspritzen, nicht mit in den Drink dazugeben.

Aktas kombiniert den Teeling mit Apfel-Ingwer-Brand und Agavendicksaft. Heissen bemerkt einen interessanten Effekt: »Die Agave kitzelt eine Honignote aus dem Whiskey heraus, die ohne ihn nicht da ist.« Alle finden die Kombination der drei Zutaten sehr gelungen. Mit einem Spritzer von einer Zitronenzeste wird der Drink noch etwas frischer. »Die Schärfe des Ingwer kommt jetzt noch besser durch«, findet Zinke. »Der Teeling hat gute Chancen auf dem Markt«, meint Aktas. »Whiskey-Liebhaber lechzen geradezu nach interessanten Neuheiten.«

