

Whisky on the Rocks



ca. 20° Celsius, somit weit entfernt von seiner geschmacklichen Vollendung ist, Eis den Whisky zwar kühlt, ihm aber die Seele nimmt, wird in der warmen Jahreszeit deutlich weniger Single Malt ausgeschrieben.

Wenn man sich vorstellt wie Braveheart, William Wallace, mitten im schottischen Sommer, der weitaus wärmer sein kann als wir „Südeuropäer“ gemeinhin denken, nach einer gewonnenen Schlacht in den Highlands, am Ufer der Spey, mit einem Quaich Highlandspirit in der Hand seinen Triumph feiert, dann lässt sich erahnen, dass der Whisky (ebenfalls) weit über 18 Grad hat. Doch der kluge Kämpfer nimmt einen nicht allzu großen Stein aus dem kalten, rauschenden Fluss und versenkt ihn direkt in seiner Silberschale: Whisky on the Rocks, eine Kühlmethode die damals durchaus üblich war.

Heute macht das keiner mehr, in allen Whiskyregionen gibt es Eismaschinen oder Tiefkühltruhen. Doch warum sind

diese „Cubes“ im Single Malt so unbeliebt? So manch ein Amerikaner kann sich nicht genug Eiswürfel in seinem Bourbon kippen. Es macht den Drink kalt und er wird ordentlich verdünnt. Ein für den wahren Single Malt Trinker undenkbarer Vorgang, im äußersten „Notfall“ würde dieser mit einer Pipette vielleicht ein zwei Tropfen Wasser in die edle Spirituose geben, aber niemals die unglaublich große Menge eines Eiswürfels.

Was wäre, wenn jetzt einer auf die glorreiche Idee käme an die Spey zu fahren, vielleicht noch einen Abstecher auf die Isle of Sky oder Islay zu machen und sich mit ein paar Original Rocks eindeckte? Diese dann ordentlich reinigt und desinfiziert? Sie dann kühlt um sie anschließend in einen Whisky zu geben?

Ja, was wäre wenn jemand diese Idee hätte?

Dirk Janssen Barmeister
www.whiskylounge.net

Ein strittiges Thema in jeder gut geführten Bar ist die Frage nach dem Eis. Weil der Whisky in den meisten Bars in den Sommermonaten weitaus wärmer serviert wird als bei der empfohlenen Trinktemperatur von

- Anzeige -

ALLT A BHAINNE	14 Y	43,0 %
ARDBEG	15 Y	48,0 %
AULTMORE	12 Y	50,0 %
BENRINNES	14 Y	46,0 %
BRORA	26 Y	46,0 %
BUNNAHABHAIN	14 Y	46,0 %
BUNNAHABHAIN	24 Y	48,1 %
CLYNELISH	17 Y	46,0 %
DALMORE	12 Y	43,0 %
GLENDRONACH	34 Y	47,8 %
GLEN SCOTIA	31 Y	51,4 %
GLENTAUCHERS	15 Y	43,0 %
ISLE OF JURA	12 Y	43,0 %
LINKWOOD	10 Y	43,0 %
LONGMORN	13 Y	43,0 %
ROSEBANK	18 Y	48,0 %
ST. MAGDALENE	26 Y	50,0 %
TAMDHU	15 Y	53,4 %



Dirk Janssen
(Barchef)

Joachim Elflein
(Küchenchef)

„WHISKY - DINNER“ mit Seeblick!



Das Seehotel Niedernberg ist schon lange kein Geheimtipp mehr unter Kennern guten Geschmacks. Daher ist es wenig verwunderlich, dass nun auch der König unter den Digestiven - der Scotch Single Malt Whisky- in diesem malerisch gelegenen Haus einen ganz besonderen Stellenwert erhält.

Die hoteleigene Kaminbar „Gimlet“, die täglich bis 06:00h geöffnet hat, lädt zum Genießen des einen oder anderen Dram (Schottisch für Schluck) ein, oder zu einem frisch zubereiteten Cocktail, der mit Blick auf den See doppelt lecker schmeckt! Ein besonderes Angebot für alle Freunde des guten Zigarren-Geschmacks: im Seehotel lockt eine eigene Barterrasse, auf der man eine erlesene Zigarre aus dem hauseigenen Humidor rauchen kann. Im „Gimlet“ finden sich über 100 verschiedene Whisk(e)y, darunter ca. 50 Scotch Single Malts. Desweiteren Whiskys aus Deutschland, den USA, Irland, Kanada, Frankreich und Japan.

Der gelernte Koch, Restaurantfachmann und jetzige Barchef **Dirk Janssen**, der das Whisky- Dinner begleitet, hat 2006 und 2008 The Glenlivet Whiskyschool in der schottischen Speyside besucht und Tastings mit namhaften Whiskybuchautoren wie Micheal Jackson und Charles Mc. Clean durchgeführt. 2009 wurde **Dirk Janssen** in der Barschule Rostock vom Spirituosen-Experten **Uwe Voigt** und Brandambassador **Jürgen Deibel** geschult. Sein Abschluss als Staatlich anerkannter Barmeister IHK schloss Janssen mit sehr Gut (Note 1 Praktisch Note 1 Schriftlich) ab. Das angeeignete Wissen gibt Dirk Janssen nun an interessierte Whisky Liebhaber/ innen weiter in Form von Whisky tastings, Cocktailkursen oder -in Zusammenarbeit mit dem Seehotel-Küchenmeister **Joachim Elflein**- als Whisky-Kochkurs. Das nächste Whisky-Dinner findet am 7. November im hoteleigenen Restaurant Don Giovanni statt.

Für einen Abend steht das Seehotel gastronomisch ganz unter dem Motto „Alles Whisky oder was?“. Unter der Leitung von Küchenchef **Joachim Elflein** bereitet die Brigade ein erlesenes Dinner zu, in dessen Mittelpunkt verschiedene Single Malt Whisky-Sorten stehen, die im jeweiligen Gang z.B. in der Soße, im Gemüse oder zum Einlegen von Fleisch zum Einsatz kommen. Beim anschließenden Dinner werden die Whiskys zum Essen korrespondierend verkostet. Nicht nur für Kenner der edlen Tropfen sicher ein ganz außergewöhnlicher Abend. Auch Whisky-„Neulinge“ tauchen voller Genuss in die Materie ein und lernen allerlei über die verschiedene Fasslagerungen, Woodmanagement, und warum beispielsweise der Spanische Sherry dem Whisky so nahe steht



Das Seehotel Niedernberg bietet für einen solchen Abend das perfekte Umfeld. Malerisch direkt am hauseigenen See gelegen und nur 30 Autominuten fernab von der Weltmetropole Frankfurt, ist das Seehotel eine Oase der Ruhe und Erholung auf höchstem Niveau. Die individuell eingerichteten Zimmer spiegeln Stil und sehr guten Geschmack des gesamten Hotelkomplexes wider. Verschiedene Restaurants laden ebenso zum gemütlichen Weinabend mit Freunden ein wie zum romantischen Candlelight Dinner zu zweit. Auf Wellness ist man hier ebenso eingerichtet wie auf Incentives für Firmen, die ihren Mitarbeitern den besonderen „Kick“ ermöglichen möchten. Events wie Drachenbootfahren oder Schnitzeljagd, Kochkurse, Cocktailkurse und verschiedenste künstlerische Workshops machen den Aufenthalt unvergesslich.

Das Seehotel Niedernberg – auf alle Fälle eine Reise wert!

Termine für das Whisky-Dinner:
7. November 2009
 (oder auf Anfrage für Gruppen ab 10 Pers.)
 Preise: € 65,- p.P. / 4 Gang Menu mit dazugehörigen
 4 Single Malt Whiskyapertifs und Whisky Pralinen.

Reservierungen unter:
www.seehotel-niedernberg.de und
info@seehotel-niedernberg.de