

Drink about it



Mr. Alexander Weller

oscar's

vorwort

Sehr geehrte Oscar's LeserInnen!

Herbstzeit ist auch die Zeit der Ranglisten. Zwischen September und Dezember präsentieren die wichtigsten Hotel-, Gourmet- und Restaurantführer ihre aktuellen Bewertungen und Klassements. In wohl kaum einer anderen Branche werden die Leistungen und Arbeiten so transparent kommuniziert wie in der Gastronomie und Hotellerie. Mit dem Gault Millau Schweiz beginnt die Oscars Redaktion ganz aktuell die Berichterstattung und wird auch in den nächsten Ausgaben wieder über die neuesten Bewertungen des Guide Michelin, Gault Millau, Schlemmer Atlas und vielen mehr berichten. Wer steigt auf, wer steigt ab, wer hat den schicksten Wellnessbereich, welches Hotel wird in diesem Jahr am Besten bewertet und wer bekommt die begehrten Sterne und Hauben. Lassen wir uns überraschen. Für interessante Ergebnisse und Spannung ist mit Garantie gesorgt.

Nach den Neuzugängen von Giselle Chaumien-Wetterauer und Christian-Glenn Orque im Oscars Redaktionsteam, ist ab sofort auch der Gastroexperte und Insider Alexander Weller im Team des roten Kängurus mit dabei. Der gebürtige Holländer begann seine Gastronomiekarriere als Commis de Rang in Weerth/NL und kam nach Stationen in der Schweiz und Italien 1969 nach Österreich, wo er anfangs als Maitre d'Hotel und Barchef tätig war. 1975 wechselte er dann in die Tourismus-Werbe-Branche und gestaltete 15 Jahre lang die Tiroler und Innsbrucker Tourismusgeschicke mit. Seine leidenschaftliche Liebe zur Bar- und Trinkkultur führte ihn schließlich 1989 wieder zurück in sein Metier, zu dem er selber sagt, es sei seine „Berufung“. Bis 1999 war Alexander Weller Gastronomy-Adviser für Seagram, seiner Zeit der weltweit größte Spirituosenvertrieb, und später für Top-Spirits in Österreich. Der Wahlösterreicher gilt in der Fachwelt seit Jahren als Koryphäe und wird Sie in Zukunft mit vielen interessanten Beiträgen begeistern.

Viel Vergnügen mit der aktuellen Ausgabe wünscht Ihnen



Das Oscar's Hotel & Gastronomie Magazin gibt es in mehreren Ländern am Kiosk & im Abo.

Coverfoto: Oscar's
Chefkoch Christoph Zangerl
Interalpen-Hotel Tyrol

Ihr Oscar's Team 

KULTURBAR / BARKULTUR

Whiskey oder Whisky ?

Was stimmt denn nun? Tatsächlich wird in England und Schottland die Schreibweise „Whisky“, in den USA sowie in Irland „Whiskey“ verwendet. Der Ausdruck kommt ursprünglich von „aqua vitae“ (Wasser des Lebens) und hat sich im Laufe der Jahrhunderte zu „Whisk(e)y“ gewandelt. Trotz internationaler Gastronomie-Erfahrung war mir lange nicht vergönnt, Whisky ohne Gewissenbisse, ja sogar ein gewisse Verschämtheit, so zu konsumieren wie ich ihn liebte. Nämlich „over ice“. „Over ice“, für mich ein „Highball Shot“, also abgeleitet vom offiziellen Highball, so wie es die Engländer in „ihren“ tropischen Eroberungsländern tagsüber zu konsumieren pflegten. Spirituosen, meist Cognac, Gin oder „Whisky on the rocks“, verlängert mit Soda, Ginger Ale, 7 Up, Tonic oder Coca Cola. Man konnte wegen der Optik ja nicht schon am Vormittag Alkohol trinken und außerdem würde das einem bereits vor dem Mittagessen die Knie wegziehen. In meinem Beruf gilt es, einiges zu konsumieren, ohne mit meiner zweiten Muttersprache, Deutsch, Schwierigkeiten zu bekommen. Daher immer „over ice“, nicht zu verwechseln mit „on the rocks“. Also zuerst die Eiswürfel im Glas und dann die Spirituose darüber. Nicht andersherum. Die richtige Vermählung kann man somit optisch präzise beobachten, der Genuss macht sich durch Vorfreude bemerkbar – Augen und Gaumen werden wässrig und die Mischung passt perfekt.

Damit Sie Whisky richtig genießen können kann ich daher folgendes Ritual empfehlen.

Der erste Akt: Es sollte darauf geachtet werden, dass das „Nosing-Glass“ – oder auch „Tasting-Glas“ genannt – nicht nach Spülmittel riecht. Klingt logisch, passiert aber manchmal und vernichtet jeglichen guten Vorsatz, Whisky zu genießen. Schenken Sie 2 cl ein. Stellen Sie das Glas hin. Betrachten Sie das Glas und seinen Inhalt. Nehmen Sie das Glas am Stiel und heben Sie es auf Augenhöhe. Bewegen Sie das Glas ein wenig. Riechen Sie ins Glas hinein mit einem Nasenflügel. Betrachten Sie, wie sich der Whisky im Glas bewegt, wie er „lebt“, riechen Sie nochmals und stellen Sie das Glas wieder hin. Betrachten Sie das Glas nochmals. Die Vorfreude lebt ebenfalls und steigert sich. Jetzt wiederholen Sie das Ganze und nippen ein wenig Whisky. Im Gaumen entsteht weiteres Leben, lässt sich der Whisky doch leicht im Gaumen in alle Richtungen fortbewegen. Jetzt entwickelt sich eine Genussexplosion und wird beim hinunter-gleiten-lassen noch erhöht.

Der zweite Akt: Durch Zugabe weniger Tropfen Wasser haben Sie plötzlich einen total anderen Whisky vor sich stehen. Betrachten Sie wieder den Inhalt des Glases. Sehen wie sich die paar Tropfen Wasser mit dem Whisky vermählen. Riechen Sie. Der Whisky hat sich „aufgetan“. Viele bis dahin schlummernde Aromen wurden freigesetzt, erhellen Geist und verwöhnen den Geruchssinn. Wiederum meldet sich die Vorfreude. Jetzt wiederholen Sie die ganze Zeremonie und nippen am Glas. Es ist nicht ratsam, sich direkt aus dem Wasserkrug zu bedienen. Die Gefahr zu viel Wasser zu erwischen ist sehr groß.

Der dritte Akt für „on ice“ Konsumenten: nach zweimaliger Wassernachgabe wird es Zeit, sich ein „Tumbler“ mit Eis zu besorgen und den Inhalt vom „Nosing-Glas“ – inklusive nochmals 2cl Whisky – in den Whisky Tumbler zu transferieren.

Sind Sie einmal so vorgegangen, dann haben Sie viel erreicht. Sie haben sich konzentriert, Augen, Nase und Gaumen betätigt, den Abgang genossen und dadurch eine Fülle an Sinnen aktiv erlebt. Es freut sich nicht nur der Kellermeister, sondern man hat sich selber beschenkt.

Drink about it

& best wishes von Alexander Weller

