

# Wie alte Autoreifen und Räucherschinken

**Herrenberg:** Edle Aromen aus dem schottischen Holzfass beim Whiskyseminar der Volkshochschule

Der Whiskey kommt aus Irland oder den USA. Der Whisky kommt aus Schottland. Der kleine, aber feine, Unterschied ist die Schreibweise. An diesem Abend geht es in der Herrenberger Volkshochschule um den Schottischen Whisky. Elf Teilnehmer lernen Wichtiges über die Herkunft, die Herstellung und den Geschmack des keltischen Schnapses. Neben unerschrockenen Anfängern, die das Getränk kennenlernen möchten, gibt es Spezialisten, die schon genau wissen, wie man verschiedene Sorten unterscheidet.

Trotzdem ist es Dörthe Schwebke, die sich mit Abstand am besten auskennt. Sie leitet das Seminar und hat fünf verschiedene edle Whiskys aus den Schottischen Lowlands und Highlands dabei. Jeder Teilnehmer hat fünf Gläser vor sich auf dem Tisch stehen, in denen sich ein Schluck jedes Whiskys befindet. Die Farben sind unterschiedlich. Von einem bernsteinfarbenen Gold, über apfelsaftfarben, bis hin zu hellem Gelb. Ein wenig erinnert die Farbe an unterschiedliche Biersorten. Das liegt nahe, da Whisky, wie Bier, aus Malz und Gerste hergestellt wird.

## Komplizierte Namen

Die Whiskys haben komplizierte Namen wie Auchentoshan oder Laphroaig. Mindestens drei Jahre reifen sie in Holzfässern. „Dadurch erhalten sie ihr Aroma“, erklärt Dörthe Schwebke. Während der Reifung im Fass entwickelt der Whisky unterschiedliche Aromen wie die von Vanille und Karamell. Auch die Farbe bildet sich erst im Fass aus. Vorher ist das Destillat klar.

Die Teilnehmer dürfen nun das erste Whiskyglas in die Hand nehmen und den Glasdeckel abnehmen. Es ist der Auchentoshan aus dem Norden der schottischen Lowlands. Er ist dunkel, blumig und süß. „Das zeigt sich schon am Körper“, sagt Dörthe Schwebke. Die Teilnehmer beginnen, ihre Gläser zu schwenken. Der Körper des Auchentoshan ist ausgeprägt. Das be-



Beim Whisky gibt Dörthe Schwebke den Ton an  
GB-Foto:  
Bäuerle

deutet, dass er dicke Schlieren beim Ablaufen vom Glas zieht.

Die Teilnehmer entwickeln ein Ritual. Schwenken, beäugen, riechen, schmecken. Die fortgeschrittenen Whiskytrinker träufeln ein paar Tropfen Wasser in ihr Glas. „Das öffnet den Whisky und entfaltet das Aroma“, sagt Dörthe Schwebke. Sie rät aber davon ab, den Schnaps auf Eis zu trinken. Auffällig wird die Veränderung des Geschmacks beim Verdünnen mit Wasser beim letzten der fünf Whiskys. Der Laphroaig riecht und schmeckt zunächst ver-

blüffend. Die Urteile der Teilnehmer reichen von „alten Autoreifen“ bis zum Räucherschinken. „Der rauchige Geschmack hat seinen Ursprung im Torf und Getreide der Whiskyzutaten“, erklärt Schwebke. Nach ein paar Tropfen Wasser ist der Schnaps deutlich milder.

Neben den Inhaltsstoffen und den Holzfässern ist Ester oft prägend für das Aroma eines Whiskys. Die Seminarteilnehmer haben im Laufe des Abends schnell den Bogen raus und schmecken unterschiedliche Einflüsse raus. Besonders be-

liebt ist bei vielen der Glenmorangie, der wegen des Estergehalts ein wenig nach Birne schmeckt. „Man braucht aber ein wenig Übung, um die Aromen gut voneinander unterscheiden zu können“, sagt Dörthe Schwebke.

Dann kann man das teure Getränk aber besonders genießen. Das kann man, solange der Whisky verschlossen ist, ein Leben lang. „Wenn er aber erst einmal geöffnet ist, sollte man ihn innerhalb eines halben Jahres trinken“, empfiehlt die Seminarleiterin. CHRISTIAN IGNATZI