



Ein wahrer Whisky-Kenner: Bernhard Weber aus Eberdingen.



Welche Farbe hat der Whisky? Wie riecht er? Teilnehmer der Verkostung beim Probieren.

Fotos: Elsässer

## Ein tiefer Blick ins Whiskyglas

Whisky-Verkostung mit dem Experten Bernhard Weber aus Eberdingen

**Riet** – Er ist Whisky-Experte und nennt sich Botschafter für schottischen und irischen Whisky. Sein Wissen über das hochprozentige flüssige Gold ist für ihn Berufung und Beruf zugleich. In speziellen Verkostungen bringt der Eberdinger Bernhard Weber sein umfangreiches Whisky-Wissen unter die Leute und genießt mit ihnen „das Wasser des Lebens“, wie es in Schottland bezeichnet wird. Die VKZ hat mit ihm in Riet tief ins Glas geschaut.

VON FRANK ELSÄSSER

Freitagabend, 20 Uhr, Gaststätte Zum Strudelbächle in Riet. Schon von weitem ist der laute Klang schottischer Dudelsack-Musik zu vernehmen. Oliver Göbel von der University Pipe Band aus Stuttgart bläst die Wangen dick auf und entlockt seinem Instrument getragene Melodien. Derart auf die Whisky-Verkostung mit schottischem Buffet und flüssigem Gold aus Schottland eingestellt, können die 20 Teilnehmer gleich den ersten Schluck genießen. Denn zur Begrüßung gibt es gleich einen leckeren Drink: Whisky Sour. Dabei handelt es sich um einen Whisky mit Zitronensaft und Zucker, kühl, frisch und – schnell getrunken.

„Trinken Sie heute Abend genügend Wasser“, lautet der Rat von Bernhard Weber. Ist ein Whisky zu stark, so empfiehlt er, mit einer bereitliegenden Pipette wenige Tropfen Wasser in den Whisky zu geben. „Dadurch wird der Alkoholgehalt herabgesetzt und der Geschmack oftmals positiv

beeinflusst“, weiß Weber. Von der Zugabe von Eis rät Weber komplett ab. „Trinken Sie ihn bei Zimmertemperatur, sonst kriegt der Whisky einen Schock und Sie auch.“ Als Glas empfiehlt er ein dünnwandiges nach oben verjüngtes Glas, das das Aroma hält. Betrunken werde an diesem Abend keiner aus der Gaststätte gehen, versichert er im Vorgespräch mit der VKZ. Das herzhaft schottische Essen, genügend Wasser und eine Verkostungszeit von dreieinhalb bis vier Stunden würden einen Rausch verhindern. Dennoch: „Autofahren sollte man anschließend nicht mehr“, so Weber.

Eine kleine Whiskykunde vorweg kann nicht schaden. Whisky ist ein Destillat aus Getreide, das vorwiegend in Schottland, Irland und Amerika hergestellt wird. Eine besondere Form der Spirituose ist der „Single Malt Scotch Whisky“. Dieser muss in einer schottischen Destillerie hergestellt worden sein, mindestens 40 Volumenprozent Alkoholanteil haben und mindestens drei Jahre in Eichenholzfässern in Schottland gereift sein. Malt Whisky wird aus Wasser, gemälzter Gerste und Hefe hergestellt, wobei das Wasser auf seinem langen Weg zur Quelle den Geschmack von Torf, Gesteinsarten sowie von Kräutern, Moor und Moos aufgenommen hat. Dieser Whisky ist deutlich hochwertiger als der „Blended Malt Whisky“ – ein Kommix.

Bei den sechs Whiskys, die die Teilnehmer der Verkostung probieren dürfen, handelt es sich ausschließlich um Scotch Whisky. Fünf davon sind Single Malt, nur einer davon Blended Malt. Bei letzterem handelt es sich um einen „Dewars 12 Jahre Special Reserve“. „Lassen Sie ihn so lange auf der Zunge liegen, wie er Jahre auf dem Buckel

hat“, so die Aufforderung. Das Ergebnis ist ein weicher, milder Geschmack nach Eiche, Karamell und Honig. Die weiteren Whiskys unterscheiden sich voneinander in Farbe und Geschmack. Leicht rötlich und fruchtig kommt der Bruichladdich Rocks daher. Noten von Ananas und Getreide, dazu Röstaromen und eine elegante Toffeesüße besitzt der 12 Jahre alte Aberfeldy – für Bernhard Weber ein absoluter Geheimtipp.

Einen kräftigen und stark rauchigen Geschmack entwickelt der zehn Jahre Talisker, wobei der rauchige Geschmack auf das stark torfhaltige Wasser der brennereigenen Quelle zurückzuführen ist. Eine feine Zitronen- und Honignote bringt der zwölf Jahre alte Bowmore mit, dessen Geschmack voller Torfrauch ist. Zum Abschluss gibt es einen 1991er Balvenie – kräftig und sahnig, erdig und malzig.

„Nicht an jedem Tag schmeckt jeder Whisky gleich“, gibt Weber den Verkostungs-Teilnehmern mit auf den Weg. „Lassen Sie sich vor allem vom Geschmack des Whiskys leiten.“ Voller Geschmack war auch das schottische Buffet, das Antje Mühmer mit ihrem Team vom Strudelbächle zauberte. Von schottischer Graupensuppe über Scotch Eggs (Hackfleisch-Bällchen, gefüllt mit Eiern) bis hin zu Shepard's Pie (Tomaten-Hackfleisch-Auflauf mit Käse überbacken und Kartoffelpüree) und Lamm in Rosmariensoße gab es alles, was der hungrige Magen verlangte.

Übrigens: Betrunken war am Ende niemand, was wiederum so ganz nach dem Geschmack von Bernhard Weber war: „Ich will den Genießer als Kunden und nicht den Trinker.“ Weitere Informationen unter [www.weberswhiskywelt.de](http://www.weberswhiskywelt.de).



Schmackhaftes schottisches Buffet.



Oliver Göbel lieferte passende Musik.