



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Wie wird Whisk(e)y richtig getrunken?



Wie wird Whisk(e)y richtig getrunken?

1. Das richtige Glas

Die wohl bekanntesten Whisk(e)ygläser sind die sogenannten Tumbler, Glasbecher mit dickem Boden und großer Austrittsöffnung. Diese Gläser mögen toll aussehen oder einen „männlichen“ Eindruck erwecken zum Verkosten von Whisk(e)y allerdings sind sie aus zwei Gründen denkbar ungeeignet. Einerseits wird Whisk(e)y bei Zimmertemperatur (allerdings ist zu bedenken, dass es sich bei dieser Angabe um ein altes schottisches Landhaus handelt; also ca. 18 Grad

Celsius) getrunken, falls man also tatsächlich einmal einen kalten Whisk(e)y serviert bekommen sollte, kann man ihn in einem Tumbler schlecht mit den Händen wärmen. Andererseits geht durch die große Öffnung viel Aroma verloren, was insbesondere bei einem nicht intensiven Lowland ärgerlich ist. Ein Glas mit einem dünnen Glasboden und einer Verjüngung der Austrittsöffnung kann als universell gelten. Ein Deckel schützt das Aroma noch besser, falls der Whisk(e)y längere Zeit steht. Das Glas sollte ebenfalls einen Stil haben, da dadurch vermieden wird, dass der Whisky durch den ständigen Kontakt der Hand mit dem Glas übermäßig erwärmt wird.

2. Verkostung

Farbe

Als erstes wird die Farbe geprüft indem das gefüllte Glas gegen das Licht gehoben wird.

Duft

Als nächstes erkundet man den Duft indem die Nase wortwörtlich tief in das Glas gesteckt wird.

Körper

Schwenkt man das Glas etwas und lässt den Whisk(e)y im Glas rollen, bilden sich Flüssigkeitsstreifen am Glas. Fließen diese schnell und leicht zurück wird von einem leichten ansonsten von einem schweren Körper gesprochen.

Geschmack

Schließlich nimmt man einen Schluck, benetzt die gesamte Mundhöhle und schmeckt den Whisk(e)y.

Abgang (Nachklang)

Da fast alle Whiskies beim Schlucken zu anderen Geschmacksnoten führen, ist darauf zusätzlich zu achten.

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246