

Geschmeidig und kraftvoll: Der 30-jährige Whisky aus der «Time Re:Imagined»-Reihe der schottischen Distillerie Glenfiddich.  
Bild: zvg



Bilder: Shutterstock, Getty Images

### Rezept Schoggimousse mit Schuss: So liebte es die Queen

Elizabeth II. war ein ausgewiesener Schokoladenfan. Und sie liebte Whisky. Der frühere Koch der verstorbenen britischen Monarchin lüftete vor einiger Zeit das Geheimnis, wie er ihr Lieblingsdessert auf Schloss Balmoral zubereitete. Nicht fehlen durfte demnach ein ordentlicher Schuss Whisky – vorzugsweise aus dem Hause Glenfiddich.

Die Zutaten:

- 170 g dunkle Schokolade
- 300 ml Vollrahm
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiss
- 1 TL löslicher Kaffee
- 2 EL Whisky (vorzugsweise Glenfiddich oder Drambuie)
- 1 EL kochendes Wasser

Und so wird's gemacht:

Die Schokolade in einer grossen Schüssel schmelzen. Den Kaffee in eine kleine Schüssel geben und im kochenden Wasser auflösen. Die Eigelbe in die Schokolade schlagen und dann den aufgelösten Kaffee und den Whisky hinzugeben und gut vermischen. Die Sahne schlagen, bis sie steif ist. Das Eiweiss ebenfalls steif schlagen. Die Sahne unter die Schokoladenmischung heben, gefolgt von den geschlagenen Eiweissen. In eine dekorative Servierschale giessen.

Die Mousse für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade fest werden kann. Die Oberseite kann jetzt mit Rosetten aus Schlagsahne und Schokoladenlocken für die Tischpräsentation dekoriert werden. Die Mischung reicht für etwa acht Portionen Dessert.



# Die beste Zeit für guten Whisky

Mit einer Ode an die Zeit läutet die schottische Brennerei Glenfiddich die Whiskysaison ein. Liebhaber des Destillats kommen aber auch in Tägerwilen auf ihre Kosten: Hier befindet sich das erste Whiskyhotel Europas.

Fabian Hock

Im «Tal des Hirsches» ticken die Uhren anders. Langsamer. Hier, in Schottlands wunderschönem Nordosten, inmitten der bekanntesten Whiskyregion des Landes namens Speyside, hat man Zeit. Anders geht es gar nicht. Denn obschon die Herstellung von Whisky heute ein Milliardengeschäft ist und immer mehr Märkte weltweit nach dem Gerstendestillat dürsten – ein edler Whisky schlummert jahrzehntelang friedlich im Eichenfass, bevor er fertig ist. Das macht ihn so besonders.

Der schottische Whisky bildet damit eine Art Gegenpol zum heutigen schnellebigen, oberflächlichen Zeitgeist. Ein Whisky, der während dreier Jahrzehnte und mehr ohne Einflüsse von aussen reifte, hat einen ganz besonderen Tiefgang. Das weiss kaum jemand so gut wie Brian Kinsman. Er ist der «Malt Master» von Glenfiddich, einer der bekanntesten schottischen Distillieren. Sie war die erste, die sich vor knapp 60 Jahren traute, ihren Whisky als «Single Malt», also ausschliesslich aus der eigenen Brennerei stammend, zu vermarkten. Der Hirsch aus dem gleichnamigen Tal, in dem die Distillerie zu Hause ist, prangt auf jeder ihrer ikonisch dreieckigen Flaschen.

Vergangene Woche war Kinsman in London. In der Tate Gallery of Modern Art präsentierte Glenfiddich seine neue Premium-Serie: «Time Re:Imagined» – zu Deutsch: Zeit neu gedacht. Sie besteht aus einem 30-, einem 40- und einem 50-jährigen Single Malt. Er selbst, sagt Kinsman, sei freilich auch beteiligt an der Whiskyproduktion. Seine Rolle werde allerdings oft genug gewürdigt. Nicht immer werde dagegen anerkannt, «dass jedes Fass, jede Fla-

sche aufgrund der Zeit, die sie gereift ist, absolut einzigartig ist».

Diese Einzigartigkeit lässt sich Glenfiddich einiges kosten: Umgerechnet knapp 1000 Franken werden für den 30-Jährigen fällig. Für den 40-jährigen, von dem insgesamt nur 1600 Flaschen verkauft werden, rund 3900. Und wer sich eine der seltenen Flaschen des 50-jährigen ins Whiskyregal stellen möchte, muss ganz tief in die Tasche greifen: Satte 38 000 Franken kostet eine der 220 produzierten Flaschen.

### Lohnt es sich? Das sagt der Geschmackstest

Zeit heilt wunden, glättet Kanten – und sie ist unverzichtbar bei der Ausbildung von Charakter. Ausserhalb und innerhalb des Eichenfasses. Schon der kleinste der drei neuen Hirsche ist mit seinen 30 Jahren so geschmeidig und kraftvoll zugleich, dass selbst ungeübte Whiskytrinker sofort merken: Hier ist etwas Besonderes im Glas. Nach vier Jahrzehnten im Fass wird es noch samtiger, fruchtiger – und ein wenig schokoladig. Und was fünfzig Jahre Reifung

in einem Lagerhaus im schottischen «Valley of the Deer» mit einem eigentlich simplen Gerstendestillat machen, lässt sich mit Worten ohnehin kaum erfassen.

Dass Glenfiddich die neue Edel-Serie gerade jetzt auf den Markt bringt, ist kein Zufall. Wenn die Tage kürzer und kühler werden und der erste Herbstnebel aufzieht, steigt die Lust auf Whisky. Freilich ist nicht jeder Whisky-Fan bereit, 1000 Franken oder gar mehr in eine Flasche zu investieren. Das weiss auch Christian Rosenberg. Ihm gehört das, wie er stolz betont, «erste Whiskyhotel Europas» in Tägerwilen TG am Bodensee. Eine Flasche der neuen Glenfiddich-Serie will er sich auch in die Bar stellen, wie er im Gespräch verriet. Doch insgesamt geht es bei Rosenberg etwas bodenständiger zu und her.

Tägerwilen hat er zu einer Art Schweizer Whisky-Mekka gemacht. Einquartiert hat sich Rosenberg in der Villa Tägermoos, dem früheren Zollhaus. Dort sitzt sein Verlag, der das führende Schweizer Whisky-Magazin «Whisky Time» herausgibt. Das an-

grenzende Hotel «Trompeterschlössle» hat er vor zwei Jahren gekauft und renoviert.

### «Letzte Woche waren 27 Möpse hier»

Schon beim ersten Blick auf das historische Haus wird klar, worum es hier geht: Vom Fahnenmast baumelt eine schottische Flagge, vor dem Eingang liegt ein kleiner 1-Loch-Golfplatz. Jedes der 31 Hotelzimmer im schottischen Landhausstil trägt den Namen einer Distillerie. Rosenberg bittet hinein in die «Pot Still Whisky-Bar». 500 Whiskys stehen darin. «Vielleicht mehr», sagt er. Von den schottischen Highlands über die Speyside bis zu den rauchigen Islays, vom 10-jährigen Glen Scotia für 6 Franken das Glas bis zum 40-jährigen Laphroaig für 1050: In Rosenbergs Bar ist für jeden etwas dabei.

Das angrenzende Restaurant, wie die Bar in stilvollem braun und grün gehalten, dient als Eventlocation. Hier finden die «Whisky Talks» statt, bei denen Interessierte für bezahlbare Summen Neues aus der Whisky-Welt entdecken können. Für Firmen- und Privatanlässe fährt Rosenberg das volle Programm auf: Apéro mit Dudelsack, Dinner, Livemusik. Und, selbstredend, ein Whisky-Tasting. Von Geburtstags- bis Weihnachtsfeiern sei alles möglich, so Rosenberg. «Letzte Woche waren 27 Möpse hier», sagt er und lacht. Eine Züchterin hatte mit Kunden und deren Hunden im Hotel gefeiert.

Gäste und Eventbesucher kommen dabei in den Genuss, auch die eine oder andere echte Rarität probieren zu können. Einen 21-jährigen Oban zum Beispiel. Die seltenen Brände wegschliessen will Rosenberg nicht. Im Gegenteil: «Die Leute sollen Spass dran haben.»



Mehr als 500 verschiedene Whiskys: die Pot Still Whisky-Bar im Hotel Trompeterschlössle.  
Bild: zvg