

# GAST **aktuell** II GEWERBE

Düsseldorf, 19. Dezember 1998

## Whisky in Packages stilvoll verkaufen

### VSR Dortmund veranstaltete Seminar/Informative Warenkunde und Tips für die Vermarktung

**GASTGEWERBE, 19.12.98**  
**Dortmund.** Im stilvollen Ambiente der Spielbank Hohensyburg ließ sich gut über gehobene Genüsse reden – genau dies tat „Whisky-Ambassadeur“ Christian Rosenberg vor Mitgliedern des VSR Dortmund. Das Firmenkonsortium, das Rosenberg vertritt, ist mit weit über einem Dutzend Whisky-Sorten internationaler Herkunft auf dem europäischer Markt vertreten.

Die Service- und Restaurantfachleute erfahren Informatives zu den Whisky-Jahrgängen, den Einflüssen der Region, in der der Whisky destilliert wird und reift, zu den Fässern und vieles mehr. Ob man nun ausgediente Sherryfässer einsetzt, Eichenfässer, in denen in den USA bereits schon einmal das „Lebenswasser“ reifte, oder frische Holzfässer – all dies bestimme ebenso wie die Lagerdauer und die Umgebung den Charakter eines ed-

len Brandes, bevor er in Flaschen gefüllt wird. Rosenberg ging auch auf den Einfluß des Wassers der jeweiligen Region, in der der Whisky hergestellt wird, ein. Es sei zwar übertrieben zu versuchen, den Whisky mit Quellwasser aus der Ursprungsregion im Glas des Genießers verdünnen zu wollen, dennoch würden Puristen auf diese Methode schwören.

98 Prozent aller Whiskys gehen als „blended“ in den Handel. Die reinen Malt-Whiskys machen lediglich zwei Prozent des Marktes aus, sie wenden sich ausschließlich an Genießer.

Die ausgeprägten charakteristischen Whisky-Geschmacksnoten variieren sehr stark. So sei das Meer bei den „nördlichsten“ Whiskys ebenso zu schmecken wie das Moor bei den Highland-Sorten oder andere Aromen in den Lowlands. Fast jede zweite weltweit verkaufte

Flasche Whisky kommt aus Schottland. Das Land mit der zweitgrößten Produktion ist Kanada. Allerdings wird kanadischer Whisky zumindest zu 51 Prozent aus Roggen-Destillat herge-

stellt, während die schottischen Whiskys ihre Grundlage im Weizen haben. In den USA unterscheidet man zwischen Bourbon-Whiskey aus Kentucky und Tennessee-Whiskys, die an ihrem Vanilleton erkennbar sind.

Der Gastronomie empfiehlt Rosenberg, „Packages“ mit den Whiskys stilvoll gemeinsam zu servieren. Ob es ein amerikanischer oder schottischer, ein kanadischer oder ein irischer Abend wird, bleibt der Entscheidung des Gastgebers überlassen. Vom Aperitif bis zum Digestif oder gar zur Zigarre sei Whisky immer die passende Begleitung. Davon zeigte sich auch Karl-Hermann Werner vom VSR Dortmund überzeugt. Besonders junge Leute seien schnell zu begeistern, wenn ein Erlebnis mit einem besonderen Genuß verbunden wird, meinte der Fachmann im Verlauf der lehrreichen Veranstaltung. *R.H.*



Über ein Dutzend Brände  
Whisky-Botschafter Christian  
während des VSR-Seminars. *Foto: R.H.*