

Whisk(e)y und Schokolade

Destillerie-Katzen sind dem Malt-Liebhaber ein Begriff. Aber Naschkatzen?

So gibt es Marmeladen mit Whisky, Honig mit Whisky, sogar Senf mit Whisky.
Eine Besonderheit ist Schokolade, gefüllt mit Whisky.

Was ist aber, wenn man den Whisky mit der Schokolade selber kombinieren möchte?

Hochwertige Whiskies passen hervorragend zu edler Schokolade – ein Traumpaar.

Generell gilt, die Geschmacksnuancen der Schokolade sollten mit der des Whiskies möglichst übereinstimmen oder harmonieren. Ein Whisky mit fruchtiger Note, sollte also auch mit einer kräftigen, aber ruhig etwas fruchtigen Schokolade kombiniert werden. Whiskies bei denen der Torfgeschmack deutlich zum Tragen kommt, harmonieren perfekt mit einer Schokolade mit Meersalz.

Am wichtigsten dabei ist, dass die Schokolade möglichst dunkel ist. Die reine Schokolade sollte wenigstens einen **35%-igen** Kakaoanteil haben. Denn je höher der Kakaoanteil ist, um so besser findet man meist den passenden Whisky. Liegt der Kakaoanteil zwischen 35% und 75%, wird gern mit fruchtigen, leichten Whiskies kombiniert, beispielsweise mit einem Glenmorangie, Oban oder den Speysidern.

Eine herbe Schokolade, evtl. mit Salzkristallen passt gut zu einem Islay-Whisky, z.B. Talisker oder Bruichladdich. Liegt der Kakaoanteil über **80%** passt ein Laphroaigh, Longrow oder ein Port Ellen – diese kräftigen und getorften Whiskies passen wunderbar zu der Bitterkeit der Schokolade.

Vorsicht ist geboten mit 99% Kakaoanteilen. Herbe, bittere Kakaonoten sollten auch mit einem starken Islay Whisky genossen werden. Extremes Genusserlebnis, was mit dem normalen Genusserlebnis nichts mehr zu tun hat.

An die perfekte Geschmackskombination tastet man sich am besten ganz individuell selber heran. Dabei sollte man besonders auf die Harmonie achten, denn sonst können auch ganz schön merkwürdige Gaumenkitzler auftreten. *Probieren geht hier also über studieren...* wichtig ist nur, dass die Experimentierfreude nicht getrübt wird.

Um ein Erlebnis mit großem Genussfaktor zu erleben sollte man bei der Verkostung von Whisky mit Schokolade nach

dem Motto vorgehen: *in der Ruhe liegt die Kraft.*

3 Dinge sind hier notwendig: Nosing-Glas, Whisky und Schokolade.

Die Aromen und Facetten beider Produkte treten am besten hervor, wenn weder Whisky, noch die Schokolade gekühlt werden, da sich dies sonst auf die Qualität negativ auswirken kann.

Befindet sich der Whisky nun seit einigen Minuten im Nosingglas wird das Glas zur Nase geführt und mit leichtem Schwenken kommen die Aromen zu Tage.

Ist der Whisky erforscht, bricht der Genießer die Schokolade entzwei und nimmt ihren Duft direkt an der Bruchkante wahr. Hier ist das flüchtige Aroma der Schokolade nach dem Zerschneiden am intensivsten.

Sind die Noten von Whisky und Schokolade mit der Nase aufgenommen, geht es an den Gaumen.

Hier gilt es, zunächst beide Produkte getrennt voneinander zu genießen.

Zuerst der Whisky, der auf der Zunge und am Gaumen seinen eigenen Charakter präsentiert.

Dann erst die Schokolade, die langsam auf der Zunge schmilzt und ihre Facetten preisgibt.

Ist die getrennte Verkostung abgeschlossen, so wird ein größeres Stück Schokolade im Mund geschmolzen und nicht heruntergeschluckt.

Mit der Zunge verteilt der Genießer nun die weiche Masse überall am Gaumen.

Anschließend wird ein kleiner Schluck Whisky hinzugenommen und die Aromen beider Produkte verbinden sich.

Nun ist es Zeit, die Veränderung von Whisky und Schokolade zu beobachten.

Manche Noten verschmelzen, während sich wieder andere vollkommen verändern oder auch verstärken. Eine wahre Sinnesflut legt sich über den Geschmacksknospen.

