



STEIGENBERGER

HOTEL TREUDELBERG

HAMBURG



Bar-Chef des Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg

Whiskey-Weisheiten mit Bar-Chef Sebastian Radtke

Hamburg, 07. April 2021

Faszinierende Welt zwischen Flüssen und Bergen. Davon lebt Whiskey. Von Reinheit, Natur, guten Rohstoffen. „Whiskey muss man lieben lernen“, so Treudelberg Bar-Chef Sebastian Radtke. Doch viele wissen nicht viel über Whiskey. „On the rocks ist nicht alles,“ sagt Radtke. Denn das verbinden viele mit dem flüssigen Gold. Der Profi schwärmt und nimmt uns mit auf eine Reise durch Jahrzehnte, Geschmäcker und Leidenschaften.



Was ist Whiskey für Sie?

Im Gebiet Whiskey bin ich Zuhause. Whiskey ist eine so schöne Spirituose. Nicht nur die schottischen Whiskeys, auch amerikanische Whiskeys sind sehr interessant. Hier hört bei vielen das Wissen nach Jim Beam und Jack Daniels leider auf. Aber in Amerika gibt es sehr schöne Bourbons und wenn man Glück hat auch mal einen anständigen Rye (amerikanischer Whiskey, dessen Maische überwiegend aus Roggen bereitet ist). Die werden in amerikanischen Weißeichenfässern gelagert, in neuen Fässern, die ausgekohlt werden. Diese Fässer finden auch häufig Anklang in schottischen Destillieren. Damit bekommt man eine Runde Note in den Whiskey.

Warum ist die Lagerung von Whiskey so entscheidend?

Weil das Fass den Geschmack stark beeinflusst. Ich bevorzuge es, wenn der Whiskey die letzten Jahre in Südweinfässern verbracht hat. Gerade, wenn es ein Port Wood Finish ist, das gibt dem Whiskey, gerade, wenn er ein bisschen kräftiger ist, so eine süße, runde Note. So wird der Whiskey verspielter, weil dann auch fruchtige Noten mit reinkommen. Wenn bei einem kräftigen Whiskey so etwas Feines durchdringt, dann gibt dem das unglaublich viel. Das mag ich gerne. Ich schätze allerdings auch rauchige Whiskeys. Aber hier ist das wie mit dem Weintrinken. Die Leute fangen ja mit halbtrockenen Weinen an und schwenken dann oft zu trockenen um, wenn sie die Liebe dafür entdecken. Das ist mit dem Whiskey ja ähnlich.



STEIGENBERGER

HOTEL TREUDELBERG

HAMBURG



Wie fängt man mit Whiskey an?

Wenn man anfängt, dann mit Whiskey Cola, bevor man sich an den richtigen Whiskey rantraut. Deswegen sollte man bei Kunden die mal einen Whiskey probieren wollen vorsichtig sein. Wenn man da einen zu kräftigen auswählt, kann man den Konsumenten schnell verschrecken. Deswegen gehe ich da gerne auf Irische Whiskeys, da sie milder und weicher sind. Das liegt an der dreifachen Destillation und weil das Getreide nicht über Torffeuer getrocknet wird. Mit Irischen Whiskeys kann man deswegen auch gute Cocktails machen. Die sind nicht so dominant. So kann man Leute gut an Whiskey ranführen.

Was ist der stärkste Whiskey an der Treudelbar?

Ich habe bei mir an der Bar als stärksten Whiskey jetzt den Ardbeg Uigedail, das ist ein Fassstarker Whiskey, der über 50 Volumen Prozent hat, aber der auch so ist, als ob man in einen Torfballen reinbeißt. Das ist etwas für Spezialisten und auch Stimmungsabhängig. Da kann man mit der Fasslagerung auch nicht mehr viel verändern, weil der Whiskey so stark ist. Fasslagerung in speziellen Fässern, da ist Glenmorangie ganz vorne mit dabei. Die haben das auch mit als erstes mit ins Marketing genommen. Die verwenden Weinfässer, in denen vorher Rotwein aus Bordeaux oder Burgund reiften. Das ist ein sehr interessanter Bereich. Ach, im Whiskey kann man sich verlieren. Die Lagerung, die Art, die Mischung, das Fass, die Jahre, die Geschichten der Brennereien. Die Geschichte und die Philosophie spielen beim Whiskey auch eine große Rolle.

Zum Beispiel?

Die Geschichte des Angels Share. Alle Destillier und Mitarbeiter in einer Whiskeybrennerei kommen in den Himmel, weil alles was beim Lagern im Fass verdunstet, schon quasi als Bezahlung gilt. Sie haben ihre Rechnung an die Engel bezahlt. Das ist ein Lebensgefühl. Wo findet man gute Whiskeys? Gute Whiskeys findet man natürlich nicht nur in Schottland, Irland oder auch Amerika. Gerade Japan wird immer größer in der eigenen Herstellung. Santori ist bekannt. Aber auch Deutschland hat viel zu bieten. Warum in die Ferne schweifen. Der bayrische Slyrs ist toll. Aber auch unglaublich gut und schwer zu kriegen ist der Glen Els aus dem Harz. Die sind grandios. Das wird manchmal verkannt.

Haben Sie Tipps für Whiskey-Anfänger?

Mein Tipp wäre es sich über einen irischen Whiskey ranzutasten. Der Black Bush aus der Bushmill Distillery ist da zum Beispiel etwas Schönes. Bushmill bezeichnet sich als älteste Destillerie der Welt, die durchgehend aufhatten, seit 1608. Oder einen leichten Highland Whiskey. Ein Klassiker wie Dalwhinnie wäre eine Möglichkeit, oder aus den Low Lands der Auchentoshan. Der fällt durch seine dreifache Destillation ja ein bisschen aus der Reihe. Schön mild und rund, das kann man gut trinken. Oder man fängt mit einem Bourbon an. Dadurch, dass der auf Maisbasis ist hat der eine leichte Süße. Für den Anfang gut, auch wenn viele das später nicht so mögen. Danach kann man dann Torfiger werden. Und dann findet man langsam seinen Geschmack.



STEIGENBERGER

HOTEL TREUDELBERG

HAMBURG



Malt Whiskey ist ja so Mitte der 80er Jahre richtig durchgestartet Auch in Deutschland. Aber dann haben die Asiaten viel von den Beständen aufgekauft und die Preise sind deutlich gestiegen. Darunter hat der Malt Whiskey in der Präsenz gelitten.

Was ist denn gerade Trend?

Interessant zu sehen ist, dass die Geschmäcker sich ändern. Eigentlich lehnt der Mensch evolutionsbedingt bittere Lebensmittel ab. Warnsignal giftig. Doch heutzutage sind erfrischende Cocktails mit bitterem Beigeschmack voll im Trend. Siehe Aperol Spritz oder Hugo. Und auch beim Whiskey fällt eine Veränderung auf. Whiskey wird heutzutage, auch durch Barbecue und geräuchertes Essen, mehr akzeptiert. Deswegen gibt es jetzt sogar schon, auch wenn einige das Frevel nennen würden, Cocktails mit rauchigen Whiskeys. Das gibt aber ein ganz neues Geschmacksbild und das finde ich interessant. Charakterlich kann man mit der Grundzutat bei einem Cocktail ja viel verändern. Wenn Geschmäcker sich ändern und der Mut der breiten Masse sich den Weg bahnt, dann gibt es viele interessante neue Getränke.

Wie gestalten Sie Ihre Karte?

Ich versuche eine gesunde Mischung von Klassikern, die man haben muss, und neuen kreativen Cocktails zu finden. Man kann nicht alle Cocktails auf die Karte setzen, das macht auch keinen Sinn. Ich versuche neues anzuregen. In unserer neuen Karte der Treudelbar wollten wir von uns kreierte Signature Drinks aufnehmen. Da haben wir experimentiert, um etwas Besonderes anbieten zu können. Es wird zum Beispiel einen Cocktail mit einem Kräuter Ingwer Tee geben. So versucht man Akzente zu setzen. In einer Karte sollte ein Gast sich aber auch nie verloren fühlen. Es muss eine gute Mischung aus Innovationen und bekannten Klassikern sein. Auf spezielle Wünsche können wir natürlich auch reagieren.

Es gibt im Steigenberger jetzt eine neue Siebträger Maschine, gibt es jetzt auch Cocktails mit Kaffee?

Um einen guten Drink zu machen müssen die Zutaten auch alle passen. Da ist eine gute Kaffeemaschine unerlässlich, wenn man nicht mit coldbrew coffee arbeiten möchte. Aber damit und mit Likören kann man tolle Sachen zaubern. Da kann ich nach dem Lockdown nochmal rumexperimentieren.

Die kleine Whiskey-Fibel:

Ich halte es für wichtig, dass Whiskey gesehen wird, wie zum Beispiel Wein. Es ist nur ein Oberbegriff. Es gibt verschiedene Herkunftsländer mit ganz eigenen Charakteren. In jedem Land sind viele Geschmäcker im Whiskey vorhanden. Mild, kräftig, lieblich, rauchig... Wer einen Whiskey getrunken hat der ihm nicht schmeckt, findet bestimmt noch einen Besseren für die persönlichen Vorlieben. Deshalb ist es ratsam, an eine Bar zu gehen und unbekannte Whiskeys zu probieren.



STEIGENBERGER

HOTEL TREUDELBERG
HAMBURG



Man sollte einen Whiskey auch ruhig mal in mehreren Varianten probieren. Pur, mit etwas Wasser. Auch mit Eis oder einem Filler wie Saft, Limonade oder Eistee lässt sich experimentieren. Einige Whiskeyfreaks werden dabei die Hände über dem Kopf zusammenschlagen, aber Genuss ist was gefällt und dabei glücklich macht.

Vorgehen:

Man beginnt bei Whiskey immer mit dem Betrachten der Farbe. Kurz im schmalen, spitzzulaufendem Degustationsglas drehen und die Öligkeit am Glas ansehen. Den Geruch aufnehmen und einordnen. Dann das Probieren. Im ganzen Mund verteilen und kauen. Zu beachten: Der zweite Schluck bringt häufig mehr Erkenntnisse, da beim ersten Schluck der Mund "geschockt" ist und sich zusammenzieht. Danach ist er daran gewöhnt.

5 Whiskeys. Die perfekte Range:

1. Black Bush (Irland)
2. Woodford Reserve (Amerika)
3. Glen Els (Deutschland)
4. Highland Park (Schottland)
5. Bruichladdich (Schottland)

Cocktail-Tipp:

Julep:

In ein großes Glas ca. 10 Minzblätter, 1 Barlöffel weißen Rohrzucker und Crushed Ice geben. Mit 6 cl Bourbon anfüllen. Danach kräftig umrühren, bis das Eis genügend Schmelzwasser abgegeben hat und der Drink schön kalt ist.

Horse' Neck nach meiner Art:

6 cl Bourbon (gerne Woodford Reserve) mit 2 cl frischem Orangensaft und 2 dashes Orangebitter im Shaker kurz und kräftig schütteln. Danach über Eiswürfel in einen Tumbler geben und mit etwas Orangenzeste abspritzen.



STEIGENBERGER
HOTEL TREUDELBERG
HAMBURG



Zur Person:

Seit 1997 ist Sebastian Radtke bereits im heutigen **Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg** tätig. Damals kam er als Servicekraft zum Golfrestaurant Marriott Hotel Treudelberg, wie es damals hieß. 2000 wechselte er an die Bar und 2001 machte Sebastian Radtke dann eine Ausbildung als Barkeeper an der Barschule Rostock und ist seitdem IHK geprüfter Barkeeper. Danach übernahm der gebürtige Schleswig-Holsteiner die Barleitung. Zuvor machte Sebastian Radtke von 1993-96 eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im Intercontinental Hamburg, und von 1996-97 arbeitete er als Servicekraft im Restaurant Orangerie Hamburg.

Pressekontakt:

Gabriele Bals
Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg
Lemsahler Landstraße 45
22397 Hamburg
+49 (0) 40 / 60822 8861
+49 (0) 177 / 6082204
Gabriele.Bals@treudelberg.com
www.treudelberg.com