



**HOW TO BE A
PLAYBOY**

**Was Mann über Stil,
Eleganz und das Leben
wissen muss**

riva

DIE ZUKUNFT DES PLAYBOYS

*Ist der Playboy eine Lebensform von gestern? Durchaus nicht,
findet der Autor und Essayist Philipp Tingler.
Er muss sich nur auf seine Mission besinnen:*
DAS SPIEL



Z

WÖLF und nicht mehr“, pflegte Gunter Sachs zu sagen. Und meinte damit den Club der definitiven Playboys. Zu diesem engen Zirkel gehörten – neben ihm selbst – seiner Ansicht nach: Porfirio

Rubirosa, Gianni Agnelli, Howard Hughes, JFK, Francisco „Baby“ Pignatari, Prinz Dado Ruspoli, Alfonso de Portago, Prinz Aly Khan, Errol Flynn, Jorge Guinle und Charlie de Beistegui. Und in der Tat war das die Spitze der sozusagen professionellen Playboys der 1950er- und 1960er-Jahre.

Als Gunter Sachs sich im Mai 2011 78-jährig in seinem Chalet in Gstaad erschoss, weil er nicht bereit war, seine fortschreitende Demenz zu akzeptieren, mischte sich in die Trauer auch das Gefühl vom Ende einer Ära: Der letzte Playboy schien die Bühne verlassen zu haben. Sachs kam aus reichem Hause, seine Mutter war die Tochter von Wilhelm von Opel, sein Vater Willy Sachs Alleininhhaber des Sachs-Konzerns. Gunter liebte Sport und Spiel und Frauen und stieg spätestens nach seiner Eheschließung mit Brigitte Bardot 1966 in die erste Liga der Playboys auf. Die Ehe hielt nur rund drei Jahre, angeblich auch, weil es der Bardot nicht gefiel, dass Sachs an ihrer Seite im Grunde ein Playboy blieb.

Auch wenn Sachs' Eleven sein Bild bis heute prägen – es gab ihn schon vorher, den Playboy. Er ist ein kultureller Ar-

chetyp. Zum ersten Mal tauchte der Begriff 1828 im „Oxford English Dictionary“ auf. dort hieß es dazu (frei übersetzt): „eine Person mit Geld, die zu ihrem Vergnügen auf der Welt ist.“ Im Jahr 1907 erschien in der Komödie „The Playboy of the Western World“ des irischen Dramatikers John Millington Synge der Playboy erstmals als Tändler, Schwätzer, Schürzenjäger, Nichtsteuer, Schwindler, Angeber. Eine ambivalente Figur also – aber langweilig ganz bestimmt nicht. Die Bedeutung des Playboys als Frauenheld, Flaneur und Bonvivant erreichte ihre Blütezeit zwischen den Weltkriegen, einer Epoche des Glamours zwischen zwei Katastrophen. Dort entstand der Prototyp des Playboys: ein vermögender Mann mit Zeit für Müßiggang und Geltungskonsum – und Frauen. Der Playboy konnte gedeihen in dieser kurzen Ära, weil die Umstände günstig waren: Es herrschte Frieden, die Mobilität und der Reiseverkehr expandierten, und reiche Familien aus Adel und Industrie entfalteten ein reges Gesellschaftsleben.

Die zweite Welle der Playboys rollte in der Mitte des vorigen Jahrhunderts an. Zur Lebensphilosophie und als Gegenentwurf zum Puritanismus in den USA erhob ihn Hugh Hefner 1953 mit der Gründung seines weltbekannten Magazins. Es war die Zeit, in der sich der Playboy zu einer typischen Jetset-Figur entwickelte, stets braun gebrannt (nach Aristoteles Onassis eigentlich das Wichtigste überhaupt), und die Bräune war echt: vom Segeln in Newport oder Palm Beach oder vom Polospiel bei den Vanderbilts in Connecticut. Der Playboy

war jung oder alterslos, in der Regel aus wohlhabendem Hause mit einer Vorliebe für schnelle Autos und lange Partys, ob im „Tropicana“ in Havanna oder im legendären Nachtclub „Jimmy's“ am Pariser Boulevard Montparnasse, der als Zentrale der Playboys galt. Rivalität hatten Playboys selten nötig, sie pflegten vielmehr den Wert und Geist der Freundschaft. Ein weiteres Markenzeichen des Playboys war sein großer sexueller Appetit, in erster Linie gerichtet auf schöne, berühmte, reiche Frauen (in dieser Reihenfolge; falls alle drei Attribute zutrafen: umso besser). Auch auf professionelle Damen wurde zurückgegriffen, zum Beispiel auf die Dienste von Madame Claude, die in den 1960er-Jahren die exklusivsten Callgirls in Paris vermittelte.

Weniger experimentierfreudig ist der Playboy seit jeher auf modischem Gebiet: Seine Garderobe ist konventionell. (Ausnahme: Fiat-Tycoon Gianni Agnelli, der zu den maßgeschneiderten Anzügen von Caraceni in Mailand gern mal Wanderstiefel oder eine absichtlich schief sitzende Krawatte trug, um das auszustrahlen, was der Italiener „Sprezzatura“ nennt – die Kunst, mit viel Aufwand so zu wirken, als betreibe man gar keinen Aufwand.) Trotzdem – oder gerade weil er eben die ungezwungene Manierlichkeit perfektionierte – hat der Typus des Playboys Stil-Ikonen hervorgebracht: John F. Kennedy zum Beispiel, der den Ostküsten-Preppy-Style zu einem garderobentechnischen Grundmuster erhob.

EIN weiteres unverzichtbares Versatzstück des Playboy-Stil-Universums ist das Auto. Ein Playboy ohne Auto ist überhaupt nicht vorstellbar. Ebenso wenig ein Playboy, der aus einem Toyota Prius steigt. Denn selbstverständlich geht nicht jedes Auto. Mehr noch als für den durchschnittlichen Mann ist für den Playboy das Auto Symbol seiner Vitalität, Virilität, Visibilität. Und: Beweglichkeit. Der eben erwähnte Gianni Agnelli war immer in Bewegung – ob auf Skiern in Cortina d'Ampezzo oder St. Moritz, im Jet zwischen zwei Konferenzen mit anschließenden Nachtclubbesuchen in Paris, London, Buenos Aires oder mit seinem geliebten Ferrari auf den Corniches entlang der Riviera, einer typischen Playboy-Strecke. Die Verbindung von Playboy und Tempo und auch Rastlosigkeit ist natürlich besonders augenfällig bei den Playboys des Motorsports: beim britischen Rennfahrer James Hunt etwa, berüchtigt für seinen Sex-and-Drugs-and-Rock-'n'-Roll-Lebensstil. Hunt starb 1993 im Alter von 45 Jahren an einem Herzinfarkt, während

das schnelle Leben anderen Playboys noch unmittelbarer zum Verhängnis wurde: Der dominikanische Diplomat Porfirio Rubirosa verschied im Alter von 56 Jahren, als er seinen Ferrari 250 GT in einen Kastanienbaum lenkte – auf der Fahrt von einer nächtlichen Siegesfeier anlässlich des Poloturniers Coupe de France, im „Jimmy's“, natürlich. Ein geradezu literarisches Playboy-Ende.

Mit Gunter Sachs starb 2011 das letzte Mitglied des alten Playboy-Clubs. Doch schon Dekaden vor seinem Tod hatten sich grundlegende Parameter geändert. Die 1960er-Jahre hatten nicht nur eine Blütezeit der Playboys gebracht, sondern auch fundamentale soziale und ökonomische Umwälzungen in der westlichen Welt, die man in drei Dynamiken zusammenfassen kann: Erstens waren die Geschlechterrollen flexibler geworden. Zweitens die Menschen mobiler. Drittens hatte auch die arbeitende Bevölkerung plötzlich so etwas wie Freizeit. Mit anderen Worten: Reisen nach Acapulco waren nicht mehr so exklusiv, und Frauen fühlten sich nicht mehr unbedingt geschmeichelt, wenn man sie als Trophäen sah.

DAS heißt nicht, dass der Playboy von gestern ist. Doch er ist zweifellos eine bedrohte Spezies. Wenn er überleben will, muss er sich wieder auf seine Tugenden besinnen: den Wert der Freundschaft, der Großzügigkeit. Den offenen Geist, die kosmopolitische Gesinnung. Und vor allem: auf den Hang zur Verausgabung und zum Spiel. Die Bedeutung des Spiels (eben: „Play“) kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden, gerade heute, denn wir leben leider in Zeiten, da alles, was nicht sinn- und zielgerichtet scheint, wieder eher schlecht beleumundet ist, bisweilen in geradezu neopuritanischer Manier.

Wir aber müssen das Spiel, das Lockere, Ungezwungene, das Probieren auch, den Versuch, das Experiment wieder schätzen lernen. Die besten Eigenschaften des Menschen entfalten sich im Spiel. Das Spiel ist das, was Friedrich Schiller als das den Menschen Charakterisierende, zu seiner eigensten Würde Erhebende ansah – die Verbindung von Verstand und Sinnlichkeit. Während eine neue pseudo-ökonomische Strenge in vermeintlichen Krisenzeiten verlangen will, dass wir alles mit einem Preis versehen, sollten wir uns darauf besinnen, dass das spielvolle Genießen eigentlich seinem Wesen nach preisslos, weil scheinbar sinnlos ist: Es geht um die Feier und den Genuss des Lebens, seine Entdeckung. Denn das Leben ist alles, was wir auf Erden haben.





INHALT

<i>AUTO</i>	<i>Die Top Ten der Power-Coupés</i>	<i>10</i>
<i>WHISKY</i>	<i>Die globale Reifepfung</i>	<i>15</i>
<i>TRINKEN</i>	<i>Männerbar</i>	<i>18</i>
<i>WICHTIGES ÜBER WHISKY</i>	<i>Edles Getreide</i>	<i>20</i>
<i>WEINKUNDE</i>	<i>10 ganz ausgegorene Wahrheiten</i>	<i>22</i>
<i>ÜBER WAFFEN</i>	<i>Die Kunst des Schießens</i>	<i>24</i>
<i>BIER</i>	<i>Hopfen, Malz & More</i>	<i>27</i>
<i>FRAUENKUNDE</i>	<i>So denken Frauen über ...</i>	<i>28</i>
<i>DUFT</i>	<i>Immer der Nase nach</i>	<i>32</i>
<i>ECHTE EINTRACHT</i>	<i>20 Spielregeln für beste Freunde</i>	<i>34</i>
<i>TESTAMENT RICHTIG AUFSETZEN</i>	<i>Ihr Wille geschehe</i>	<i>38</i>
<i>TV-SERIEN</i>	<i>Charakterrolle</i>	<i>39</i>
<i>GELD VERMEHREN</i>	<i>Reich werden</i>	<i>40</i>
<i>GEHEIME SEXWÜNSCHE</i>	<i>Was wollen Frauen?</i>	<i>44</i>
<i>WEGE DER VERFÜHRUNG</i>	<i>Frauen verführen: 33 Tipps</i>	<i>46</i>
<i>KAUFBERATUNG DESSOUS</i>	<i>Dessous-Guide</i>	<i>52</i>
<i>WILDEN TIEREN BEGEGNEN</i>	<i>6 Überlebensregeln</i>	<i>54</i>
	<i>Alles, was ein Playboy NICHT wissen muss</i>	<i>57</i>

W

SS

EN

**FORD
GT 40**

WUT UND ENTÄUSCHUNG

waren der Antrieb bei der Entwicklung des GT 40. Denn ursprünglich wollte Ford die Marke Ferrari kaufen. Erst als der Deal platzte, entwickelten die Amerikaner aus Frust diesen Überflieger. Er besiegte die Italiener tatsächlich in zahllosen Rennen. Und ist selbst längst in überirdische Preisregionen entfliegen.

Hubraum: **4700 ccm**

Leistung: **340 PS**

Wert: **ca. 3.260.000 Euro**

DIE TOP TEN DER POWER- COUPÉS

Mehr Leistung, weniger Türen. Wer souverän unterwegs sein will, ist mit diesen Sportlern perfekt am Start





**FERRARI
308 GTB**

EIN ÜBERHOLMANÖVER AUF VIER RÄDERN Selbst wer mit Ferrari überhaupt nichts am Hut hat, wird bei diesem Anblick dem Charme Italiens erliegen: Der 308 GTB gehört zu den Ikonen des Sportwagendesigns und sieht auch mit fast 40 Jahren noch nicht alt aus. Preislich ist er außerdem vergleichsweise erschwinglich.

Hubraum: 2926 ccm. Leistung: 265 PS. Wert: ca. 56.000 Euro

**CHEVROLET
CORVETTE C3**

VERFÜHRERISCH RUND wie eine Frau – selbstverständlich trägt dieses Auto einen weiblichen Namen. Die Corvette C3 ist für uns die schönste Version des amerikanischen Ur-Sportwagens. Ab 1968 fuhr sie in üppigen Coke-Bottle-Kurven vor. Nach den frühen C3s mit Chromstoßstangen steigen nun auch die Plastikversionen im Wert.

*Hubraum: 5735 ccm. Leistung: 185 PS.
Wert: ca. 23.600 Euro*



**AUDI
QUATTRO**

DER ERSTE AUDI, der dem Werbeslogan „Vorsprung durch Technik“ eine Form gab. Der Audi quattro überraschte 1980 mit überragenden Leistungen dank vier angetriebener Räder. Rallyes gewann er wie am Fließband. Drei Jahre später wurde die quattro GmbH gegründet und der Allradantrieb für Audi zum Schlüsselthema. Der „Ur-Quattro“ ist der Vater dieses Erfolgs.

*Hubraum: 2144 ccm. Leistung: 200 PS.
Wert: ca. 37.800 Euro*



FOTOS: GETTY IMAGES, RAINER W. SCHLEGELMILCH/GETTY IMAGES, PR. RUDI SEIFERT/OLDTIMERPHOTO.DE



WENN ITALIENER SICH BEGEISTERN, dann rufen sie, zumindest im Dialekt des Piemont: „Cuntácl“! Das versuchte Lamborghini beim Urvater aller Supersportwagen ins Englische zu bringen. Was misslang. Ergebnis: Seit 40 Jahren wird der benzinbetriebene Faustkeil meist falsch gerufen, zum Beispiel „Kauntäck“. Mit „Coontouch“ wäre das nicht passiert.

Hubraum: 5167 ccm. Leistung: 455 PS. Wert: ca. 142.800 Euro

LAMBORGHINI
COUNTACH

DER BESTE SPORTWAGEN DER Welt ist schon in der siebten Generation angekommen. Doch wenn es um das Gesamtpaket aus Leistung und zeitloser Eleganz geht, ist das alte „G-Modell“ der Favorit vieler Sammler. Die am längsten gebaute Version des Elfers (1973–1989) wird vermutlich niemals nach Oldtimer aussehen. Selbst nach 40 Jahren ein souveräner Kandidat für die linke Spur.

Hubraum: 3164 ccm. Leistung: 231 PS. Wert: ca. 44.300 Euro

**PORSCHE
911**





**CITROËN
SM**

EIN COUPÉ IM STIL der legendären Citroën DS, aber mit einem feurigen Italo-Herzen. In die elegante Karosserie des SM bauten die Citroën-Konstrukteure einen Maserati-Motor, denn die italienische Marke gehörte seinerzeit zum Konzern. Leider ist die Technik anfällig. Die Fans nehmen es mit Langmut. Der SM ist einfach zu schön.

Hubraum: 2965 ccm. Leistung: 180 PS.
Wert: ca. 46.400 Euro

**MASERATI
GHIBLI**

DIESEN HÜFTSCHWUNG muss dem Ghibli erst mal einer nachmachen. Sein Schöpfer Giorgetto Giugiaro sagte einmal, dies sei der schönste Entwurf seines Lebens. Kann man nachvollziehen. Und egal, welche Autos ihm ähneln, ob Bitter CD oder Audi Coupé – sie alle kamen später. Dieser Maserati inspirierte Designer weltweit. Auch heute gibt es wieder einen Ghibli. Als Viertürer mit Dieselmotor.

Hubraum: 4719 ccm
Leistung: 330 PS
Wert: ca. 96.000 Euro





ASTON MARTIN VINTAGE

LEISTUNGSSTEIGERUNG

heißt bei Aston Martin stets Vantage. Abgesehen vom V8. Der hatte, als er 1972 auf den Markt kam, mehr Power als der damalige Vantage. Als dann noch der V8 Vantage kam, war die Verwirrung perfekt. Fest steht: Der bis 1990 gebaute Renner mit den coolen Ballonreifen hat eines der markantesten Gesichter der Marke – und gehört zu den meistgesuchten Sammlerstücken. Britpop auf Rädern.

Hubraum: 5340 ccm

Leistung: 432 PS

Wert: ca. 136.900 Euro



BMW M1

DER ATEMBERAUBENDSTE BMW wurde bei Lamborghini entwickelt und von Giorgio Giugiaro gezeichnet. Basierend auf der Flügeltürerstudie BMW Turbo, entstand der M1 (mit normalen Türen) ab 1978 nur 460-mal. Er legte zugleich den Grundstein für die BMW M(otorsport) GmbH, der wir seither die heißesten BMWs verdanken.

Hubraum: 3453 ccm

Leistung: 277 PS

Wert: ca. 208.300 Euro

WHISKY-GURU *Stefan Gabányi* ist Barbesitzer in München, Top-Drink-Mixer und Autor von „Schumann's Whisk(e)y Lexikon“



DIE GLOBALE REIFEPRÜFUNG

Seit der Nachschub aus schottischen Destillen ins Stocken geraten ist, landet immer mehr WHISKY AUS ALLER WELT in den Regalen. Aber ist Single Malt aus Indien, Taiwan oder Neuseeland wirklich trinkbar? Experte *Stefan Gabányi* führt uns auf eine hochprozentige Weltreise



AUSTRALIEN ZUKUNTSWEISEND

Als ehemalige britische Kolonie schwimmt das Land schon seit Langem auf der Whisky-Welle. Doch erst seit wenigen Jahren können sich australische Brenner mit **eigenem Single Malt** schmücken. In Tasmanien sind die Bedingungen perfekt und das Torfvorkommen riesig. Unser Experte ist überzeugt, dass hier in Zukunft einige Weltklassesorten entstehen werden. *Gabányis Tipp:* Lark „Single Malt“



TAIWAN PHÄNOMENAL

Das Inselreich im Pazifik ist ein Phänomen in der Branche. Denn die dortige Szene ist eigentlich eine One-Man-Show. Der Chef von Kavalan holte sich einen schottischen Brennmeister, und schon räumte der Taiwan-Whisky einige Preise ab. Für unseren Guru gehört diese ungewöhnliche Whisky-Destination auf jeden Fall **unter die Top Ten** der Whisky-Welt. *Gabányis Tipp:* Kavalan „Solist“



JAPAN AUSGEZEICHNET

Vor zwei Jahren kam aus Japan – angeblich – der beste Whisky der Welt: „Yamazaki“. Seit der Jahrtausendwende gilt Japan als **legitimer Mitbewerber** traditioneller Whisky-Nationen. Anfangs wurde viel kopiert und nur Massenware produziert. Aber laut Gabányi gibt es inzwischen auch viele hervorragende Brände. Gabányis Tipp: Chichibu „Ichiro’s Malt & Grain Blended Whisky“



DEUTSCHLAND MIT POTENZIAL

Hierzulande gibt es inzwischen mehr Whisky-Destillen als in Schottland: **An die 200 Brenner** sind es aktuell. Das Problem deutscher Malts ist laut unseres Experten jedoch, dass sie meist viel zu früh abgefüllt werden. So hätten sie kaum mehr zu bieten als simples Gerstenaroma. Dennoch sieht er bei den deutschen Produzenten einiges an Potenzial. Gabányis Tipp: Haas „Whisky 2015 – 10 Jahre“



FRANKREICH TRADITIONSBEWUSST

Wer an die Grande Nation denkt, dem fallen sicher spontan Cognac oder Calvados ein. Aber die Franzosen sind die größten Scotch-Konsumenten der Welt. Ihre **Destillationskünste** haben ihren Ursprung im Mittelalter. Die meisten Brände stammen aus der Bretagne, wohl wegen des rauen Atlantik-Klimas. Gabányis Tipp: Glann Ar Mor „Maris Otter Barley“



ITALIEN ERSTKLASSIG

Schon die Römer hatten den Ruf, besondere Feinschmecker zu sein. Doch erst 2010 wurde im Vinschgau (Südtirol) der Grundstein für Puni, die erste Whisky-Destillerie, gelegt. „Nach nur kurzer Zeit zeigt sich schon jetzt eine **besondere Qualität**“, bestätigt Gabányi. Mit ihrem „Opus 1“ präsentierte die junge Brennerei beispielsweise einen erstklassigen Whisky. Gabányis Tipp: Puni „Nova“



INDIEN MARKTFÜHRER

Der größte Whisky-Markt der Welt ist Indien. Von den zehn meistverkauften Whiskys stammen acht vom Subkontinent. „Aber was dort teilweise als Whisky etikettiert wird“, sagt Gabányi, „würde in Deutschland eher als Rum verkauft.“ Gebrannt wird viel mit **Melasse**. Doch er bestätigt, dass es „äußerst korrekte und hochanständige“ indische Malts auf dem Markt gibt. Gabányis Tipp: Amrut „Peated“

„DEUTSCHE WHISKYS MÜSSEN LÄNGER REIFEN“

Stefan Gabányi



SPANIEN ERSCHWINGLICH

Auch die Iberische Halbinsel ist seit Langem ein Land voller leidenschaftlicher Whisky-Trinker. Spanier schätzen schottische Malts. Der eigene Markt ist recht jung. Iberia-Whiskys sind, verglichen mit anderen Ländern, äußerst preisgünstig. Wirklich gute Destillate reifen mindestens zehn Jahre in andalusischen Sherryfässern. Gabányis Tipp: Destillerías Liber „Embrujo de Granada“



SCHWEDEN RESPEKTVOLL

Whisky aus Schweden hat keine lange Tradition. Erst 1989 wurde nördlich von Stockholm die Marke Mackmyra gegründet, aber schon nach kurzer Zeit erbrannten sich die Skandinavier den Respekt der Whisky-Welt. Gabányi schätzt vor allem die besondere Würze, da nicht immer Torf, sondern auch zahlreiche heimische Hölzer ein individuelles Aroma schaffen. Gabányis Tipp: Mackmyra „Bruks“



„SCHWEDISCHE WHISKYS VERDIENEN RESPEKT“

Stefan Gabányi



NEUSEELAND EXOTISCH

Aus den südlichsten Brennereien der Welt kommen eher Raritäten, die nicht immer einfach zu bekommen sind. Sie orientieren sich weitestgehend an schottischen Vorbildern, zeichnen sich aber durch feine Aromen und leichte Körper aus. Neuseeland-Whiskys sind meist Single Malts. Der Markt dort hat ähnliches Potenzial wie Australien, glaubt unser Experte. Gabányis Tipp: The New Zealand „The 25 Year Old“



FAKTEN ÜBER WHISKY

Whisky oder Whiskey?

An der Schreibweise kann man erkennen, wo der jeweilige Malt herkommt. In Irland oder den Vereinigten Staaten von Amerika steckt das e mit im Wort. Schottland und die meisten anderen Nationen verzichten jedoch auf den Extra-buchstaben im Namen.

Schottland oder Irland?

Wo der erste Whisky gebrannt wurde, ist immer noch nicht offiziell geklärt. Die Iren weisen eine Brennlizenz von 1608 vor, während sich Schottland mit einem Dokument von 1494 rühmt, in dem Whisky angeblich zum ersten Mal erwähnt wurde.

Welche Unterschiede gibt es

Scotch kommt nur aus Schottland, reift mindestens drei Jahre im Eichenfass. Ein Blend ist ein Verschnitt aus mehreren Whiskys verschiedener Brennereien. Single Malt stammt nur aus einer Destille und ist zu 100 Prozent aus Gerstenmalz. Bour-

bon ist amerikanisch und hauptsächlich aus Mais.

Wie trinkt man ihn?

Guten Single Malt trinkt man ohne Eis und auch nicht eisgekühlt. Bei Zimmertemperatur entfaltet der Whisky seine Aromen. Bei manchen Sorten hilft man mit wenigen Tropfen Wasser nach.

MÄNNERBAR

Cocktails trinken macht Laune. Cocktails mischen aber auch. Alles, was Sie für die perfekte Bewirtung Ihrer Gäste brauchen



SPIRITUOSEN: 1) Wodka (Smirnoff Red Label) **2)** Scotch (Glenfiddich Single Malt, 15 Jahre) **3)** Vermouth, trocken (Noilly Prat) **4)** Tequila (El-Jimador oder Jose Cuervo) **5)** Kräuterbitter (Averna) **6)** Orangenlikör (Cointreau) **7)** Tennessee Whiskey (Jack Daniel's) **8)** Cachaça (Pirassununga 51) **9)** Rum (Pusser's oder Appleton) **10)** Gin (Tanquerai, etwa No. 10) **11)** Cognac (Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish) **12)** Campari **13)** Bourbon (Maker's Mark) **14)** Obstbrand (Schladerer Williamsbirne).

Werkzeug: Barmaß (Jigger), Rührglas (Mixing-Glas), Cocktail-Shaker (Cobbler Shaker), langer Löffel (Stirrer), Stöfel (Muddelstick), Barsieb (Strainer), Strohhalm, Messer & Schneidbrett, Gläser (Martini-, Wein-, Tumbler)

Im Kühlschrank: Eiswürfel, eine Flasche Weißwein (etwa Laurenz Moser „Charming Grüner Veltliner“), Tonic (Schweppes), Bitter Lemon (Schweppes), Ginger Ale (Schweppes)

Und sonst: eine Flasche Rotwein (etwa Regolo, Valpolicella, von Sartori); Zitronen oder Limetten, Wasabi-Nüsschen und Erdnüsse





EDLES GETREIDE

*Verschiedene Whiskys in ihren
Eigenschaften vergleichen: schwierig.*
WHISKY-PAPST WALTER SCHOBERT
hat es trotzdem getan. Cheers!

7 TIPPS ZUM TRINKGENUSS

Ein Whisky zum Einsteigen: Gut ist ein leichter, fruchtiger, zugänglicher mit einer kleinen Süße. Und er sollte nicht zu stark im Alkohol sein – oder mit Wasser verdünnt werden.

Wasser im Glas: Whisky hat einen relativ hohen Alkoholgehalt von mindestens 40 Prozent. Der Alkohol sperrt die Aromen. So können Sie den Whisky unverdünnt zwar trinken, ihn aber nicht intensiv riechen. Aber jeder so, wie er es verträgt. Wer auch den Duft wahrnehmen will, sollte verdünnen.

Das Problem mit Eis: Bei einem Malt ist Eis verheerend. Die niedrige Temperatur beseitigt die Aromen. Wenn ich an den Aromen interessiert bin: bloß kein Eis! Wenn man aber in Gesellschaft einfach einen trinken will, kann man das schon machen.

Die ideale Trinktemperatur: Zimmertemperatur wie beim Wein. Aber wie früher: 18 Grad Celsius.

Das Alter von Whisky: Nicht jeder alte Whisky ist automatisch ein guter. Mancher auf dem Markt ist definitiv zu alt. Aber die Marketing-Leute wissen, dass viele auf den Mythos hereinfallen. Ein guter Master Blender weiß, wann Schluss sein muss mit der Reifung. Wenn der Whisky zu lange im Holz war, wird er unangenehm scharf und unrund. Trotzdem: Ein 60 Jahre alter Whisky kann durchaus sehr gut sein.

Wie kommt Rauch in den Whisky? Beim Mälzen wird das Getreide mit Torffeuer getrocknet – oder ohne, mit moderner Aircondition. Je mehr und länger Torfrauch darankommt, umso rauchiger wird der Whisky. Das kann man heutzutage genau bestimmen.

Und wie die Fruchtaromen? Man kann es nur vermuten. Das Material (Kupfer) der Brennblasen soll etwas damit zu tun haben, aber Aromen entstehen schon bei der Fermentierung.

ELF WHISKYS IM AROMA-CHECK

Extrem rauchig bis ultramild:
 Unser Experte hat die Kandidaten von
 1 bis 9 (1 = schwach, 9 = stark) eingestuft.



10 GANZ AUSGEGORENE WAHRHEITEN

Man muss kein Sommelier sein, um Freude am WEINTRINKEN UND -SAMMELN zu haben. Man sollte nur ein paar Dinge beachten

1. WEIN MAG ES GERN DUNKEL, KÜHL UND FEUCHT

Auch wenn unser Lieblingsitaliener viele prestigeträchtige Pullen über dem Tresen stehen hat: Wein mag so ein Ambiente eigentlich gar nicht. Der Grund: Bei Licht verliert Wein sein Aroma. Und die trockene Luft in einem Wohnraum lässt den Korken sehr schnell austrocknen. Die Folge: Er wird undicht, Luft kommt in die Flasche, und der Wein oxidiert. Auch die richtige Temperatur ist in Sachen Lebensdauer von Bedeutung: Sie sollte zwischen acht und 16 Grad betragen – und immer gleich sein. Denn starke Schwankungen lassen einen Wein teilweise sehr schnell altern. Am liebsten mag ein Wein alte, feuchte Keller.

2. ALTER WEIN HEISST NICHT GUTER WEIN

Natürlich sind wir beeindruckt, wenn uns ein Weinfan verstaubte Flaschen zeigt und verkündet: „Mouton Rothschild, 1990!“ Aha, großer Name, über 20 Jahre alt. Aber leider nur ein mittelmäßiger Jahrgang. Auch wenn unser Freund für seinen Mouton Rothschild knapp 400 Euro pro Flasche auf dem Sammlermarkt bekommt, kriegen wir für weniger Geld Besseres. In der Regel sind die Weine in vielen Amateurellern überaltert. Klar, man trennt sich ungern von Freunden. Aber Genuss fordert Opfer. Echte Profis führen Buch darüber, was getrunken gehört und was liegen darf. Das kann dann schon mal in Trinkstress ausarten.

4. AUCH WEIN BRAUCHT LUFT ZUM ATMEN

Kaum ein Küchenregal, in dem das Ding noch nicht steht: der Dekanter. Mal mit tiefem, bauchigem Boden, mal mit pipelineartigen Verschlingungen. Für einen Dekanter aus Kristall kann man richtig Geld ausgeben. Sein Zweck: die Beatmung des Weins. Doch muss man einen großen Wein wirklich aus der Originalflasche umfüllen, um sein Potenzial auszuschöpfen? Nicht immer. Manche Weine, Weißweine sowieso, sind sofort startklar. Bei vielen Rotweinen – etwa den meisten italienischen – reicht es, sie eine Stunde vor dem Trinken zu öffnen. Die Wirkung ist klar: Unter Sauerstoffeinfluss entfalten sich viele Geschmacksnoten, die Tannine werden runder und harmonischer.

Bei sehr verschlossenen Tropfen (etwa manchem Bordeaux) empfiehlt sich das Dekantieren. Der Nachteil: Die negativen Seiten der Oxidation, also der Verfall der Aromen, wird dadurch beschleunigt. Sprich: Befindet sich der Wein erst mal im Dekanter, muss er zügig getrunken werden. Ein populäres Argument für den Dekanter lautet: Das Depot, also Weinsteinalagerungen in der Flasche, lasse sich so leichter abtrennen. Doch das geht auch anders. Einfach das letzte Glas mit leichter Neigung der Flasche einschenken und auf diese Weise das Depot in der Pulle lassen.

3. DIE REBE – EINE FRAGE DES GESCHMACKS. UND DER REGION

Kaum eine Rebsorte war in den letzten Jahren so beliebt wie der Riesling. Er schmeckt ja auch fein, wenn man die Säure verträgt. Viele Damen lieben Chardonnay, was die ABC-Trinker („All but Chardonnay“) ablehnen. Nun finden Sie in einer badischen Schenke keinen Merlot oder Cabernet Sauvignon auf der Karte: Ruländer steht da, Spätburgunder und Gutedel. Kein Grund, das Lokal zu verlassen. Dies sind nun mal die Trauben der Gegend, das Terroir ist ideal dafür. Es hat auch keinen Sinn, in Südtirol einen Syrah zu verlangen: Hier trinkt man Lagrein und Vernatsch. Vor einigen Jahren kam aus Italien der Trend der autochthonen Rebsorten (also solcher, die es an einem Ort schon immer gab). Vergessene wurden wiederentdeckt: Gropello, Timorasso oder Ribolla, inzwischen werden dort schon mehr als 300 alte Sorten wieder angebaut.



5. WEIN BRAUCHT EINEN BEGLEITER. ODER ANDERSRUM

Wenn Deutsche in Italien Urlaub machen, wundern sich viele Einheimische: Wieso trinken die so viel? Und vor allem dann noch, wenn das Essen längst abgeräumt ist. Es stimmt, wir Deutschen haben viel Trinkfreude, und dagegen ist auch nichts einzuwenden, wenn es ein guter Tropfen ist. Für viele Italiener jedoch ist Wein in erster Linie ein Essensbegleiter. Deshalb sollte man auch manchem Wein die Chance geben, nicht mütterseelenallein gegen unsere Gaumen und Nasen anzutreten: Manchmal wirkt er zu tanninreich, manchmal zu säureintensiv, so ganz ohne Essen. Gerade Fette und Eiweiß und intensive Gewürze federn einiges ab und lassen manche Weine als das wirken, was sie sind: Essensbegleiter eben.

6. WEIN BRAUCHT NICHT UNBEDINGT EINEN KORKEN

Ein Naturkorken ist ein schönes Objekt, mit dem man sich noch lange an einen schönen Abend erinnern kann. Nachteil: Es kann passieren, dass der Korken von einem Pilz infiziert ist. So kann eine Substanz namens TCA (2,4,6-Trichloranisol) in den Wein gelangen. Schmeckt, nun ja: bäh. Und wenn der Wein korkt, kann man ihn nur noch wegschütten. Nach wenig befriedigenden Experimenten mit Kunststoffkorken haben sich zwei Alternativen etabliert: Glasverschluss (schön, aber teuer) und Schraubverschluss (weniger schön, aber billig). Teure Weine aus Frankreich und Italien mit Schraubverschluss wird man aber auch künftig vergebens im Weinregal suchen.

7. WEIN IST ETWAS FÜR ALLE SINNE

Einen großen Wein trinkt man nicht aus dem Wasserglas: Er braucht ein geeignetes Weinglas. Wir wollen ihn auch sehen! Die Farbe (Granatrot? Rubinrot?) und wie er Schlieren (sogenannte Kirchenfenster) an der Glaswand bildet. Und wir wollen ihn auch riechen – was durch ein bauchiges Glas begünstigt wird. Zu hören ist vor allem das Ploppen des Korkens beim Öffnen. Das fördert unsere Vorfreude ungemein. Okay, der Tastsinn betrifft lediglich die Flasche und den Korken.

8. NICHT JEDER TROPFEN MUSS INS HOLZFASS

Barrique, so prangt es stolz auf dem Etikett. Und durch die Runde geht ein „Ah“ und „Oh“. Aber wenn man ehrlich ist: Eigentlich würde der zarte Sauvignon blanc besser munden ohne Fass. Der Ausbau im Eichenfass wurde in den vergangenen Jahren zur Allzweckwaffe mancher Winzer: Durch diese Lagerung springt ihr Produkt scheinbar in eine höhere Qualitätsstufe. Nur: Mancher Wein wird erdrückt von Tannin und Fassaromen. Der Wein soll mit dem Fass spielen, nicht umgekehrt. Ideal ist da oft der Stahltank, damit der Wein nach sich selbst schmeckt.

9. TEUER IST NICHT GLEICH GUT

Ein Wein kann Luxusprodukt, Industrieware, aber auch Handwerkskunst sein. Manchmal sogar alles zusammen. Manche Produzenten stecken ihr Geld ins Marketing, andere ihr Herzblut in die Reben und ihre Vinifizierung. Natürlich, Qualität hat ihren Preis. Aber man darf sich nicht durch vollmundige Anpreisungen, große Namen und eben einen hohen Preis beeindrucken lassen: Man bekommt sehr wohl für acht bis zehn Euro einen ordentlichen, vielleicht sogar einen richtig guten Wein. Denn der Geschmack allein entscheidet. Und zwar Ihr persönlicher.

10. REGIONAL TRINKEN. WENN MÖGLICH

Wenn man im Weinbusiness von der Neuen Welt spricht, sind Länder wie Neuseeland, USA, Chile oder Südafrika gemeint. Also alle, die noch keine so alte Weintradition haben wie Italien, Frankreich, Deutschland oder Österreich. Nichts gegen diese Anbauregionen – einige bieten ausgezeichnete Tropfen –, aber: Muss das sein, dass man für hohe Transport- und Energiekosten diese Weine zu uns importiert? Natürlich kann man mal so einen Wein guten Gewissens genießen. Aber es wächst jede Menge Spitzenwein in Europa. Da gibt es noch viel zu entdecken.