

GESICHTER & GESCHICHTEN

„So ein Cognac ist schließlich flüssige Geschichte“

Probierunde für 20 000 Euro: Der Hannoveraner Jürgen Deibel hat die teuerste Cognac-Verkostung in Europa veranstaltet

Sie haben gerade in Wien ein Cognac- und Brandy-Tasting veranstaltet. Stimmt es, dass es die bisher teuerste Probierunde in Europa war?

Ich habe jedenfalls keine Informationen darüber, dass es jemals ein Tasting gegeben hat, auf dem mehr von diesen teuren Cognacs verkostet worden sind. Wir hatten insgesamt neun Produkte zur Degustation, sechs Cognacs und drei Brandy. Wenn man nur die Einkaufspreise zugrunde legt, waren wir bei 16 000 Euro, nimmt man die Endverbraucherpreise, sind wir weit jenseits der 20 000 Euro.

Sie veranstalten oft solche Spirituosen-Tastings. Haben Sie so etwas in dieser Größenordnung schon einmal gemacht? In Europa jedenfalls nicht.

Aber anderswo schon? Ja, in Russland zum Beispiel.

Ach. Ist es dort normal, dass man für solche Beträge alkoholische Getränke probiert?

Ja, durchaus. Es ist nicht unbedingt normal, aber es kommt häufiger vor.

Wer hat an der Cognac- und Brandyverkostung in Wien teilgenommen?

Das waren ausschließlich sogenannte Multiplikatoren. Also Gastronomen, Sommeliers, Händler und Leute aus der Barszene. Keine Endverbraucher.

Das klingt so, als stünde die Information im Vordergrund und nicht der Spaß.

Das stimmt. Einerseits informiere ich die Gäste, das steht für sie an erster Stelle, deshalb kommen sie dort hin. Andererseits kommt der Spaß automatisch dazu. Wenn man neun solcher Preziosen probieren darf, dann ist das schon etwas ganz Besonderes, und so etwas macht natürlich auch Spaß.

Wie geht man bei solch einer Degustation mit dem um, was man gerade im Glas hat: ganz, ganz vorsichtig?

Nein, ich gehe damit genauso um wie mit allem anderen, was ich sonst im Glas habe. Natürlich habe ich einen großen Respekt davor – denn wenn ich weiß, dass sich hundert Jahre alte Destillate im Glas befinden, dann ist mir klar, dass hier mindestens drei Generationen von Kellermeistern daran gearbeitet haben. Natürlich verspüre ich dabei auch Ehrfurcht vor der Leistung dieser Menschen.

Wie geht man bei solchen Gelegenheiten mit den Gläsern um? Wird frisch eingewaschen? Oder steht schon alles fix und fertig da?

Wenn Sie den Raum betreten, ist alles vorbereitet. Die neun Gläser stehen vor Ihnen, alles ist durchnummeriert und eingewaschen.

Aber verfliegt da nicht der Alkohol aus dem Glas, das zuletzt probiert wird?

Das ist bei solchen Destillaten nicht der Fall. Es ist sogar spannender, wenn der Cognac einen Moment gestanden hat. Dann verändert sich das Aroma noch ein wenig. So kann man eher die frischen Destillate riechen, welche die Grundlage bilden. Wir lassen den Cognac erst einen Moment stehen, dann riechen wir. Erst dann bewegen wir das Glas. Das ist das, was sehr viele Kunden in den Bars falsch machen: Der Barkeeper stellt ihnen das Glas hin, und sie fangen gleich an, den Cognac kreisen zu lassen. Wer hier aber sofort den Tornado im Glas macht, der



„Wir lassen den Cognac erst einen Moment stehen, dann riechen wir“: Experte Jürgen Deibel veranstaltet Cognac- und Brandy-Tastings. Foto: Surrey

riecht nur den Alkohol – und ihm entgeht etwas. Trotzdem ist das Drehen wichtig, wenn man die Feinheiten der Reifung in den Fässern erreichen möchte.

Wie fühlt man sich nach so einem Tasting?

Sehr gut. Es befindet sich ja jeweils auch nur ein Zentiliter im Glas. Und selbst diese kleine Menge trinkt man nicht immer vollständig aus. Ein Tasting heißt, dass man probiert, es heißt nicht, dass man sich betrinkt. Ich finde es immer wieder furchtbar, wenn Menschen zu Tastings kommen und dann Party machen wollen. Darum geht es bei Tastings nicht. Sie dienen vor allem dem Kennenlernen neuer Spirituosen.

Was ist, wenn man so ein Tasting veranstaltet und verschnupft ist?

Schnupfen ist ein Alptraum. Nichts riechen, nichts schmecken – das ist furchtbar.

Trainieren Sie Ihre Nase?

Ja, mit Aromastoffen und mit bewusstem Wahrnehmen von Aromen in meiner Umwelt. Es geht auch ganz simpel. Man muss am Essen riechen, muss sich Aromen vergegenwärtigen. Oder beim Spazierengehen einfach mal bewusst darauf achten: Das also ist nasses Laub, das ist

eine Wiese, und hier, am Kanal, das ist der Diesel der Schiffe. Man muss wahrnehmen, innehalten und darüber nachdenken – so trainiert man seinen Geruchssinn am besten. Ich habe viel mit jungen Menschen zu tun, und leider haben viele von ihnen es ein bisschen verlernt zu riechen. Das finde ich sehr schade.

Wenn man nicht so viel Cognac trinkt, steht meist lange Zeit eine halb leere Flasche herum. Ist das ein Problem?

Na ja, man sollte schon zusehen, dass man die Flasche nach ein paar Jahren geleert hat. Wichtig ist der Schulterstand der Flüssigkeit. Eine fast volle Flasche kann ich länger aufbewahren als eine fast leere. Es hängt mit der Menge des Sauerstoffs in der Flasche zusammen: je mehr, desto schlechter.

Gibt es neue Trends bei Cognac, Brandy und Weinbrand?

Ja, wir können sehen, dass wieder mehr Cognacs für Cocktails verwendet werden.

Das müsste einem Cognac-Puristen doch in der Seele wehtun.

Nein, gar nicht. Für die ersten Cocktails von Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts waren sowohl Cognac als auch Brandy die erste Wahl als Basisspirituose. Erst später kamen Whis-

ky und Wodka dazu. Insofern verzeichnen wir jetzt eine interessante Rückkehr zu den Ursprüngen. Für mich ist es kein Problem, wenn jemand einen guten Cognac für einen Cocktail nimmt. Ein guter Cocktail ist wie ein Orchester. Da sollten auch alle Solisten sehr gut sein.

Aber ein Weinbrand aus Ihrem jüngsten Tasting käme dafür wohl doch nicht infrage. Oder?

Das stimmt. So etwas würde wohl auch niemand machen. Wobei: Ganz aus-schließen würde ich das eigentlich nicht. Es gibt genug Leute mit sehr viel Geld, die dem Barkeeper sagen könnten, dass sie ihren Sazerac mit einem Louis XIII gemischt haben wollen.

Das würde ein guter Barkeeper doch wohl verweigern.

Nein, wer so etwas macht, ist ein schlechter Barkeeper. Der gute Barkeeper würde zwar empfehlen, den Cognac pur zu trinken, aber wenn der Gast den Cocktail wünscht, dann würde er das Beste geben, einen guten Cocktail zu mischen. Die Aufgabe des Barkeepers ist es nicht, den Gast zu belehren. Das darf er nicht.

Apropos Belehrung. Eine hätte ich gern von Ihnen. Es ist Adventszeit, die Menschen suchen Geschenke für Väter und

ZUR PERSON

Jürgen Deibel ist einer der bekanntesten Experten in der Welt der Spirituosen. Der diplomierte Chemiker genießt unter anderem als Berater von großen Marken Anbietern und Fachautor einen sehr guten Ruf. Der in Hannover lebende Inhaber von Deibel Consultants wird auch häufig als Redner für internationale Messen und Symposien gebucht.

Ehemänner. Können Sie einen Tipp für diejenigen geben, die Cognac verschenken wollen?

Ich würde sagen, man sollte so etwa bei 50 bis 80 Euro anfangen. In dem Bereich bis 250 Euro gibt es schon hervorragende Destillate. Wir reden da von den Kategorien XO, Extra, Hors D'Age oder Napoléon. Damit ist man sicher sehr gut aufgestellt.

Und die Flasche sollte dann aber nicht nur bis Ostern, sondern bis zum nächsten Weihnachtsfest halten. Oder?

Wichtig ist, dass man mit Genuss trinkt. Der Beschenkte sollte sich beim Genießen an den Schenkenden erinnern und auch daran, dass er es hier mit der Arbeit von Generationen von Kellermeistern zu tun hat. So ein Cognac ist schließlich flüssige Geschichte.

Interview: Ronald Meyer-Arlt



Beliebtes Ziel: Auch am Sonntag war im Winterzoo viel los. Foto: Hagemann

Ein Gefühl von Weihnachten im Winterzoo

Trotz Wärme: Zoo ist mit Besucherzahlen zufrieden

VON ISABEL CHRISTIAN

Meteorologen haben es gerade bestätigt: Die weiße Weihnacht wird dieses Jahr ein Wunschtraum bleiben. Trotzdem gibt es in Hannover einen Ort, an dem schon seit Wochen Schnee liegt – im Winterzoo. Aber wer will dort bei zwölf Grad Außentemperatur rodeln und Punsch trinken? Ganz schön viele, wie ein Besuch am Wochenende zeigt.

Am Rand der Eisbahn sitzt Corinna Hennike und zieht sich gerade die Schlittschuhe aus. Dieses Jahr ist sie mit ihrer Familie zum ersten Mal hier. „Gerade jetzt ist es besonders schön, denn hier bekommt man endlich das Gefühl von Winter und Weihnachten, das bei diesem Wetter sonst gar nicht aufkommt“, sagt sie. Gerade wenn es dunkel werde, überall die Lichterketten angehen und die Besucher auf der sanft beleuchteten Eisbahn ihre Runden drehen, habe sie das Gefühl, dass es tatsächlich Dezember ist und nicht gefühlt Mitte März.

Viele Besucher des Winterzoo scheinen hier die weihnachtlichen Gefühle zu suchen, die sich an anderen Orten nicht einstellen wollen. Konkrete Zahlen habe der Zoo noch nicht, doch man sei mit der bisherigen Besucherzahl sehr zufrieden, sagt Sprecher Sebastian Bär. „Kühlere Temperaturen wären natürlich schöner; vor allem auch, um unsere Eismaschine zu entlasten“, sagt er. Doch bisher könne man nicht klagen, das Geschäft laufe gut. Viele Firmen hätten in den vergangenen Wochen ihre Weihnachtsfeier im Winterzoo gefeiert, das habe viel Umsatz gebracht.

Zudem scheint es sich herumzusprechen, dass in Hannover Schnee liegt, obwohl das Wetter schon den Frühling probt. Familie Hegeler etwa ist aus Harpstedt bei Bremen für einen Tag in den Winterzoo gekommen. „Ich wollte das schon seit Jahren einmal sehen, weil eine Freundin immer davon geschwärmt hat“, sagt Mutter Susanne Hegeler. „Und bis jetzt ist es auch echt schön, trotz der Wärme“, fügt Tochter Rebecca hinzu.

Architekten zeigen ihre Werke

Die Mitglieder im hannoverschen Bund Deutscher Architekten (BDA) zeigen noch bis Ende Januar eine Übersicht über ihre Werke, die sie in diesem oder dem vergangenen Jahr in Hannover oder anderswo realisiert haben. Das sogenannte BDA-Schaufenster 14/15 präsentiert insgesamt 18 Werke von der Jugendherberge in Braunschweig bis zum DFB-Showroom in Frankfurt, vom Museum Liaunig in Neuhaus/Ostereich bis zum Umbau der Christuskirche in Hannover zum internationalen Chorzentrum, vom Einfamilienhaus bis zu Flüchtlingsunterkünften in Holzbauweise, die zurzeit in Hannover errichtet werden. Die Auswahl hat der BDA-Betriebsvorsitzende Robert Marlow gemeinsam mit Galerist Robert Drees, Prof. Zvonko Turkali und Philipp Loitzenbauer getroffen. Die Ausstellung ist kostenfrei in den Räumen von Pro Office, Theaterstraße 4/5, zu sehen. Werktags (außer an Feiertagen) von 10 bis 18.30 Uhr, sonntags bis 16 Uhr. med

Neujahrs-Führung im Schloss

Das Schloss in den Herrenhäuser Gärten bietet zu Neujahr wieder eine besondere Museumsführung an. „Eine Zeitreise durch die Geschichte der königlichen Gärten“ ist der Termin überschrieben, der um 11 Uhr beginnt. Veranstalter ist das Historische Museum. Am 23. Januar wird ab 14 Uhr die literarische Führung „Barocke Welten“ angeboten, bevor es am 24. Januar zur gleichen Zeit heißt: „Unterwegs im Schlossmuseum Herrenhäuser“. Am Freitag, 29. Januar, wird zudem eine „Feuerallye durch den Großen Garten“ angeboten, Veranstalter ist das Büro für Naturentertainment. Es ist unter der Telefonnummer (05 11) 2 28 14 71 zu erreichen. lok

You Silence I Bird gewinnt Bandcontest im Musikzentrum

Die Band You Silence I Bird – vier Musiker aus Braunschweig und Hannover – hat die 2015er-Auflage des Rockwettbewerb Sixpack gewonnen. Das Quartett überzeugte im Finalkonzert im Musikzentrum in der Emil-Meyer-Straße Jury und rund 180 Zuschauer, die ebenfalls per Stimmabgabe für ihre Favoriten voten konnten. Auf den zweiten Rang kam der gerade 15-jährige Singer-Songwriter und Multiinstrumentalist Jeremias Heimbach, der sich im Finale allein mit Gitarre und Klavier auf die Bühne wagte. Dritte wurden die Musiker der Band She's the Boss um Sängerin Laura Anna. Ebenfalls ins Finale der letzten sechs hatten es Danny Latendorf, GrinReaper und Martiste geschafft.

Die Sieger von You Silence I Bird freuen sich jetzt auf ihren Hauptpreis: eine Tonstudioproduktion inklusive CD-Pressung und über die Qualifikation zur Teilnahme des Regionalentscheids am niedersachsenweiten Local-Heroes-Wettbewerb im Jahr 2016. Die Siegerband – zwei Gitarristen, ein Bassist, ein Percussionist, alle singen – bewegt sich stilistisch im Singer-Songwriter-Revier, sehr eigenständig, aber nicht unähnlich den Kings of Convenience. wie

VON ISABEL CHRISTIAN

Wenn Christian Wulff kocht, dann sorgt er in erster Linie dafür, dass nichts anbrennt. „Meine Frau ist bei uns das Kochtalent, manchmal steht auch unser zwölfjähriger Sohn Leander am Herd. Ich dagegen bin für die Zuarbeiten zuständig“, sagt der Altbundespräsident. Allerdings könnte sich das bald ändern. Denn beim Charity-Dinner des



Braten Rinderfilet an: Sigrid Schubach-Kasten und Christian Wulff.

Christian Wulff lässt nichts anbrennen

Mit seiner Frau Bettina hat er beim Staud-Hobbykochclub für einen guten Zweck am Herd gestanden

Hobbykochclubs, bei dem die Wulffs als prominente Gäste zum zehnjährigen Bestehen am Sonnabend mitgekocht haben, durfte er das Rinderfilet anbraten. Und hat dabei eine Menge gelernt. „Ich wusste zum Beispiel nicht, dass man das Fleisch nach dem Braten mit Zimt einpinseln kann, damit es n0och aromatischer wird“, erzählt er. Das werde er jetzt zu Hause auch einführen, denn Zimt esse er sehr gern.

Auf dieses Fleisch und die Folgen für den Kochdienst zu Hause ist Wulffs Frau Bettina gespannt. „In der Küche macht er sonst, was ich ihm auftrage.“ Im Staud-Küchencenter half sie, die Kürbissuppe zu kochen. Eine Aufgabe ganz nach ihrem Geschmack. „Ich finde Kürbis super, gerade in der kalten Jahreszeit.“

Helmut Staud freute sich, dass er für das kleine Jubiläum seines Kochclubs das Ehepaar Wulff als prominente Küchenhilfen gewinnen konnte. „Ich finde es herausragend, dass sie sich für diese Aktion Zeit genommen haben.“ Seit zehn Jahren kommen die bei dem Charity-Dinner gesammelten Spenden dem Verein Aktion Sonnenstrahl, den Staud zusammen mit Sigrid Schubach-Kasten



Drei-Gänge-Menü für einen wohltätigen Zweck beim Staud-Hobbykochclub: Helmut Staud (v. l.), Sigrid Schubach-Kasten, Christian und Bettina Wulff. Fotos: Hagemann (2)

gegründet hat, zugute. Etwa eine Million Essen wurden in dieser Zeit eingenommen und knapp 4 Millionen Euro Spenden gesammelt. „Das ist eine großartige Aktion, die dauerhaft Erfolg hat“,

sagt Christian Wulff. „Da habe ich mich doch nicht lange bitten lassen.“

Mehr Bilder unter haz.li/sonnenstrahl