

THE PERFECT STYLE



Tim-Ole Mundt

A Gentleman's Toolbox to create "The Perfect Taste"

„Whisky und Mode haben viele Schnittstellen: Beide sprechen unsere Sinne an und haben viel mit Geschmack und Stil zu tun.“

Es ist gar nicht schwer, einen gelungenen Herrenabend oder ein Dinner mit Freunden zu kreieren. Wichtig ist, dass einem bewusst wird, was diesen Moment ausmacht, was dahinter steckt. Was ist also ein perfekter Genussmoment? Dieser Frage geht „A Gentleman's Toolbox to create „The Perfect Taste““ nach. Grundlegend dafür sind fünf Werkzeuge: Der Geschmack, das Auftreten, das Gehör, der Geruch und das Gefühl.

5 Schritte zum perfekten Genussmoment

1. Der Geschmack – Emotionen gehen durch den Magen.

Eine Kombination aus gutem Essen und passenden Getränken, wie z.B. einem Glenfiddich 14 Year Old Whisky, sorgt fast von allein für eine gute Stimmung am Abend.

2. Das Auftreten – Kleider machen nicht nur Leute.

Der perfekte Genussmoment beginnt auch mit der Überlegung, welches Outfit getragen wird. Accessoires geben einem Anlass häufig die letzte Note Detailverliebtheit. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Selbstbinder (Fliege) samt Einstecktuch von Gentleman's Agreement zum Whiskyabend?

3. Das Gehör – Der Ton macht die Musik.

Die Stimmung von Menschen, und damit auch von den Gästen, lässt sich positiv beeinflussen, indem gezielt audiovisuelle Reize eingesetzt werden. Die passende Musik also nicht vergessen!

4. Der Geruch – Ein betörender Nebeneffekt.

Aromatische Gewürze für das Gericht, ein Spritzer Parfüm auf das Einstecktuch oder ein Drink, mit passenden Aromen – mit Düften lässt sich spielen und die Stimmung heben.

5. Das Gefühl – Deine Gäste sind deine Familie.

Damit der Abend ein voller Erfolg wird, muss auch das Verhältnis von Gästen zur Raumgröße stimmen. Körperkontakt sollte ohne lange Laufwege möglich sein und es sollte immer genug Platz sein, um gemeinsam mit einem Glas Glenfiddich anzustoßen. Sláinte Mhath!



Glenfiddich
Rich Oak
14 Year Old

Die ausführlichen Rezepte und die weiteren Kreationen unserer Experten sind unter folgendem Link zu finden:
www.glenfiddich.com/de/entdecken/the-perfect-taste/

THE PERFECT TASTE



Onur Elci

Glenfiddich 15 Year Old zum
Dufftown Burger mit Solera Sauce

„Ich hatte die Ehre, mit dem 15-jährigen Glenfiddich zu arbeiten und wollte etwas kreieren, was das Herz eines jeden Mannes erblühen lässt – natürlich ein Burger! Dieser ist komplett selbst gemacht, vom Brötchen bis zu den Pommes. Dazu passen perfekt die Aromen des Whiskys mit seinen Vanille- und Honignoten.“

Rezept für die Glenfiddich Solera Sauce

- 250 g Zucker
- 1 Liter passierte Tomaten
- 100 ml Weißweinessig
- 2 EL Senf
- 200 g Tomatenmark
- 15 g Zimt
- 15 g Vanillemark
- 10 g Paprika, süß geräuchert als Pulver
- 150 ml Glenfiddich 15 Year Old
- 2 Bio Orangen (Saft und Schale)

Der Burger besteht aus einem Lamm-Pattie in einem besonderen Brötchen aus Butter, Weißmehl und Milch, dazu knusprige Pommes Frites. Abgerundet wird dieses Gericht durch eine Glenfiddich Solera Sauce. Begleitend dazu: Der Glenfiddich Solera Vat 15 Year Old. Das einzigartige Solera System lässt diesen Single Malt in drei verschiedenen Arten von Eichenfässern reifen: europäische Sherry- und amerikanische Bourbonfässer sowie neue Fässer aus amerikanischer Eiche. Dadurch erhält der Whisky seine Aromen nach Honig, Vanille und Eichenholz.



Glenfiddich
Solera Vat
15 Year Old



Die ausführlichen Rezepte und die weiteren Kreationen unserer Experten sind unter folgendem Link zu finden:
www.glenfiddich.com/de/entdecken/the-perfect-taste/

THE PERFECT TASTE



Kevin Fehling

Der modernisierte Grillteller mit
Glenfiddich 21 Year Old

„Da es sich hier um ein erstklassiges Gericht handelt, war es wichtig, einen Whisky zu integrieren, der Reife besitzt – der Glenfiddich Gran Reserva 21 Year Old ist perfekt dafür geeignet. Denn seine Aromen nach Vanille, Toffee und Feige umschmeicheln meine Komposition.“

Der modernisierte Grillteller steckt voller Überraschungen: ein Maiskolben, der gar keiner ist, eine Folienkartoffel mit essbarer Silberfolie, ein BBQ-Gel mit Glenfiddich 21 Year Old Whisky und eine Hollandaise, ebenfalls verfeinert mit den Aromen des Whiskys. Dazu gibt es Selleriebriketts, die im Salzteig gegart und in essbarer Bambusasche gewälzt wurden. Das Holz eines Whisky-Fasses, mit dem das Fleisch geräuchert wird, verleiht ihm ein ganz besonderes Aroma.

Der Glenfiddich Gran Reserva 21 Year Old passt ideal zu dem besonderen Gericht, denn er wird in handverlesenen, feinsten karibischen Rum-Fässern gelagert und erhält dadurch sein exotisches Aroma – von süßer Vanille mit einem Hauch von Banane, Feige und Toffee bis hin zu neuem Leder und Eichenholz und einer intensiven Rum-Note im Nachklang. Der modernisierte Grillteller ist ab sofort bei Kevin Fehling im Restaurant „The Table“ in Hamburg zu verkosten.



Glenfiddich
Gran Reserva
21 Year Old



Die ausführlichen Rezepte und die weiteren Kreationen unserer Experten sind unter folgendem Link zu finden:
www.glenfiddich.com/de/entdecken/the-perfect-taste/

THE PERFECT TASTE



Markus Heinze

Ein Drink wie ein Gedicht –
„Glenfiddich Bärtdachd“

„Der Glenfiddich 18 Year Old mit seinen Noten von Eichenholz, Apfel und Zimt ist für mich der eleganteste Whisky der Glenfiddich Range. Mit ihm kann ich mich entspannen. Mein Drink umschmeichelt seine Aromen, ohne dabei seinen eigentlichen Charakter zu überdecken.“

Rezept für den „Glenfiddich Bärtdachd“

- 40 ml Glenfiddich 18 Year Old
- 30 ml Drambuie – mit Berberitzen, Vanille und Malve infundiert (z.B. von Just Spices)
- 2 Tropfen Walnuss-Bitter
- Orangenwist
- Glas: Cocktailspitz – geräuchert mit einem Zimt-Apfelholz-Gemisch

Der „Glenfiddich Bärtdachd“ ist wahrlich ein Gedicht, das zeigt sich bereits im Namen – denn „Bärtdachd“ ist gälisch und bedeutet „Gedicht“. Er umschmeichelt die Aromen des Glenfiddich Small Batch Reserve 18 Year Old, ohne dabei seinen eigentlichen Charakter zu überdecken. So bleiben Noten wie Eichenholz, Apfel und Zimt sowie vollmundiger Geschmack nach edlen, getrockneten Früchten, kandierten Zitruschalen und Datteln bestehen. Die Basis dieses Drinks ist ein klassischer Rusty Nail, der ursprünglich aus Whisky und Drambuie Whisky-Likör besteht. „Glenfiddich Bärtdachd“ wird nur noch mit einem klassischen Walnuss-Bitter verfeinert und perfekt auf die Aromen des Whiskys abgestimmt. Der für den Drink verwendete Drambuie wurde vorab mit Malve, Berberitzen und Vanille verfeinert.



Glenfiddich Small
Batch Reserve
18 Year Old



Die ausführlichen Rezepte und die weiteren Kreationen unserer Experten sind unter folgendem Link zu finden:
www.glenfiddich.com/de/entdecken/the-perfect-taste/

THE PERFECT TASTE



Florian Falk

Apfelfringe und Sweet Love für den „Glenfiddich Speyfir(e)“

„Bei dem Drink habe ich mich auf den Glenfiddich 12 Year Old fokussiert. Seine fruchtige Birnennote und dezente Eichennote verschmelzen ideal mit dem Malz und Tannenaroma des Glenfiddich Speyfir(e)s.“

Rezept für den „Glenfiddich Speyfir(e)“

- 30 ml Glenfiddich 12 Year Old
- 20 ml Apfel-Tanne-Cordial*
- 10 ml Lustau Fino Sherry
- Nostalgisches Cocktailglas

*Apfel-Tanne-Cordial: Läuterzucker aus 100 ml Wasser und 100g Kristallzucker herstellen, Tannensprossen sofort beifügen und ziehen/abkühlen lassen. Mit 100 ml klarem Apfelsaft auffüllen.

Inspiriert wurde der „Glenfiddich Speyfir(e)“ durch den Aufenthalt des Teams in Edinburgh. Bei einem Besuch im Restaurant Timberyard probierten sie einen außergewöhnlichen Apfel-Tannen-Saft, so entstand gemeinsam die Idee von Florian und Markus für den Drink. Basis hierfür ist der Glenfiddich Signature Malt 12 Year Old. Der beliebteste und weltweit meistausgezeichnete schottische Single Malt überzeugt mit seinem unverwechselbar frischen Duft nach Birne und Eichenholz sowie durch einen feinen Hauch von Torf und Pinie. Gemixt mit dem Apfelsaft, der mit Tannensprossen veredelt wurde, ist dieser Drink eine erfrischende und außergewöhnliche Kreation. Abgerundet wird das Getränk von Markus mit der Kreation von Florian: karamellierte Apfelfringe, zubereitet mit originalem Glenfiddich Malz und der „Sweet Love“ Gewürzmischung, die ihnen eine leichte Süße verleiht. Der Name des Drinks „Speyfir(e)“ steht für „Spey“, der Glenfiddich Region Speyside und „fir(e)“ für das Tannenaroma (fir).



Glenfiddich
Signature Malt
12 Year Old



Die ausführlichen Rezepte und die weiteren Kreationen unserer Experten sind unter folgendem Link zu finden:
www.glenfiddich.com/de/entdecken/the-perfect-taste/