



Vita

Als Tochter eines Schweizer Elefantenforschers verbrachte Chandra Kurt einen Großteil ihrer Kindheit in Asien. In Zürich und Lausanne studierte sie Geschichte und Politikwissen-

schaften, wobei Journalismus und Reisen immer Kern ihres Alltags waren. Vor 20 Jahren schrieb die Gourmande ihre erste Weinreportage, inzwischen sind über ein Dutzend Weinbücher erschienen. Dieses Jahr darf man sich auf die 10. Ausgabe des »Weinseller« sowie »Wein spricht Deutsch« freuen, die sie als Co-Autorin mit dem englischen Weinkritiker Stuart Pigott geschrieben hat.

CHANDRA KURT

Mit Charme, Whisky und Zigarre

Zwischen sechs und sieben Uhr abends ist bei Chandra Kurt Whisky- und Zigarren-Time. Danach beantwortet die Weinfachfrau gern unsere Fragen:

Sie haben Ihren Platz im Olymp der Weinautoren bereits sicher. Ihre Meinung ist sehr gefragt. Wie viel Wein müssen Sie beruflich im Monat verkosten und gelingt es Ihnen, da noch privat einen guten Tropfen zu genießen?

Das ist tatsächlich ein wunder Punkt meines Alltags. Im Schnitt verkoste ich an die 20 Weine pro Tag. Manchmal sind es deutlich mehr, manchmal weniger. Auch wenn man den Wein nicht trinkt, ist es für die Sinne relativ anstrengend. Dies hat zur Folge, dass ich privat selektiv trinke – am liebsten klassische französische Weine oder deutsche Rieslinge. Sie sind so erfrischend und klar. Ich ziehe elegante Weine vor, die ihr Potenzial bescheiden und leise zelebrieren. Zudem pflege ich eine Apérozeit einzuhalten. Zwischen 18 und 19 Uhr setze ich mich in meinen Sessel, zünde eine Zigarre an und trinke etwas Whisky. Dabei kann ich sehr gut nachdenken. Wein trinke ich dann zum Essen.

Ähnlich wie bei Wein hat jede Sorte Whisky ihre Lobby. Können Sie pauschal beantworten, ob Ihnen der amerikanische besser schmeckt als der kanadische oder der irische besser als der schottische?

Ich muss gestehen, dass mich die schottischen am meisten faszinieren. Für mich ist der schottische Whisky für die Whiskykultur vergleichbar mit dem Bordeaux der Weinkultur.

Und was halten Sie von den Exoten unter den produzierenden Ländern, wie zum Beispiel Japan oder Deutschland? Schmecken die Whiskys anders? Ähnlich wie es bei den Rotweinen aus den asiatischen Ländern ist, die ja auch mehr Süße in den Weinen bevorzugen?

Sie schmecken absolut anders, was ja verblüffend wie spannend ist. Aromatisch ziehe ich die klassischen, traditionellen, also weniger süßlichen Produkte vor. Was ich allerdings bisher aus Japan verkostet habe, ist sehr interessant. **Ihr Flachmann geht mit Ihnen auf Reisen. Welcher Tropfen ist denn Ihr Reisebegleiter?**

Ehrlich gesagt, muss ich gestehen, dass er jeweils mit dem Whisky aufgefüllt wird, dessen

Flasche fast leer ist. Und am meisten trinke ich Glen Elgin, Macallan und Rosebank. Wichtig ist, dass die Whiskys nicht zu streng und nicht zu rauchig sind und nicht zu viel Alkohol haben. 40 % bis 43 % ist Maximum.

Hat der Whisky ein Imageproblem bei Frauen?

Ich glaube, Frauen trinken alles. Sie sind auch neugierig, Neues kennenzulernen, zelebrieren dies aber viel zurückhaltender. Allerdings verstehe ich die Hemmschwelle, wenn man bei Whisky nur an Ernest Hemingway, Stierkampf, Jagd und hohen Alkoholgehalt denkt.

Welchen Whisky würden Sie einem »Einsteiger« empfehlen?

Ich würde milde schottische Single Malts servieren. So etwa einen Macallan oder einen Glenkinchie.

Die Idee, den passenden Whisky zum passenden Gericht zu empfehlen, ist ziemlich außergewöhnlich. Wie sind Sie auf die Idee gekommen und welche der dort vorgestellten Köstlichkeiten ist Ihr persönlicher Favorit?

Ich war in Schottland unterwegs, um einige Destillieren zu besuchen. Abends wurde jeweils nicht Wein zum Essen serviert, sondern Whisky. Ursprünglich stand ich dem sehr skeptisch gegenüber, da ich fürchtete, schnell betrunken zu sein. Doch Whisky wird ja nicht in denselben Mengen genossen wie Wein. Er ist aromatisch so intensiv, dass man gar nicht mehr trinken will. Persönlich liebe ich die Kombination von Tapas-Kreationen mit Single Malts.

Was können Sie als Expertin dem Laien als goldene Regel für die Selektion und Degustation eines Whiskys mit auf den Weg geben?

Persönlich lerne ich immer am besten, wenn ich Ähnliches miteinander vergleiche. Also zum Beispiel, alle «leichten», alle «rauchigen», alle Malts von Islay oder Malts aus den USA. Ich würde auch eher mit milden Abfüllungen beginnen und solche mit zu hohen Alkoholwerten, also über 45%, zu Beginn meiden. Primär geht es darum herauszufinden, ob einem Whisky überhaupt schmeckt oder eben nicht. Ähnlich wie man beim Wein durch Verkosten herausfindet, welche Traubensorte einem am besten schmeckt, so kann man beim Whisky herausfinden, welche Region, welcher Stil und schlussendlich welche Destillerie gut oder eben nicht gut ist.

Man sieht Sie mit Gérard Depardieu ein Gläschen trinken. War das eine nette Begegnung?



Unverhofft lernte Chandra Gérard Depardieu in seinem Pariser Restaurant kennen. Da blieb es nicht aus, seinen Chardonnay zu verkosten.

Vor ein paar Jahren verbrachte ich zwei Wochen in Paris, um mein Kurzgeschichtenbuch »Wine Tales – zwischen Tagliatelle und Soutane« zu schreiben. An der Place Gaillon befand sich dieses einladende kleine Restaurant. Kurzerhand beschloss ich, täglich zur gleichen Zeit, am selben Tisch mein Mittagessen zu genießen. Was ich damals nicht wusste, war, wer der Besitzer dieser Adresse war. Erst als Tag für Tag Gérard Depardieu reinkam und Gäste wie Personal mit seinen Witzen und seinem Charisma in Stimmung versetzte, fragte ich Christophe, den Maître de Service, ob Gérard in der Nähe drehen würde. Er meinte lachend: «Nein, nein, das ist sein Restaurant». So lernte ich ihn kennen. Eines ▶

info KOMPASS

Chandra Kurt beweist in Ihrem Buch, dass sie nicht nur Ahnung von Whisky hat, sondern auch jede Menge Humor. Sie entführt den Leser auf eine persönliche Reise in die hochprozentige Scotch-Welt. Chandra Kurt. **WHISKY & FOOD**, Orell Füssli Verlag, 155 Seiten, € 20. **INTERNET.** chandrakurt.com





CRÈME BRULÉE

MIT DALWHINNIE-SULTANINEN

Die Crème brûlée gehört zu rund 30 Rezepten, die perfekt mit Whisky harmonisieren.

Dazu passt gekühlter Dalwhinnie

Zutaten für 6 Portionen

85 g Sultaninen, Dalwhinnie

30 g Streuzucker, 6 Eigelb

85 g Streuzucker, 2 Vanilleschoten

500 ml Crème double

Zum Karamellisieren: feiner Rohrzucker

Zubereitung

48 Stunden im Voraus die Sultaninen zusammen mit dem Dalwhinnie und den 30 g Streuzucker in ein Glas füllen. Regelmäßig schütteln.

Die Vanilleschoten spalten und die Samen in eine Schale kratzen. Zucker hinzugeben. Eigelb hinzugeben und schlagen, bis die Masse cremig-fest wird. Die Vanilleschoten zur Sahne hinzugeben und beides langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. Anschließend unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen in die Eimasse geben. In eine Stielkasserole umfüllen und bei geringer Hitze unter ständigem Schla-

gen kochen. Wenn die Masse anzudicken beginnt, zum Rühren einen Holzlöffel verwenden. Besonders sorgfältig immer wieder die Topfseiten abschaben, da die Masse hier besonders leicht anbrennen kann. Wenn die Masse zu kochen beginnt, Topf vom Herd nehmen. Zügig weiterrühren und die Creme durch ein feines Sieb in kleine Auflaufformen gießen. Die Crème mindestens 4 Stunden lang oder über Nacht abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird. Vor dem Servieren die Oberseite karamellisieren. Dazu 1-2 TL Rohrzucker gleichmäßig über die Förmchen verteilen und andrücken. Überschüssigen Zucker entfernen, indem die Förmchen umgedreht werden. (Wenn Sie mit dem Pudding etwas falsch gemacht haben, offenbart es sich jetzt auf dramatische Weise!) Um den Zucker zu erhitzen, ist eine kleine Lötlampe das beste Werkzeug. Es ist recht preiswert und für die Crème-brûlée-aficionados unentbehrlich.

Sind weitere Bücher über Whisky geplant?

Ich würde gerne dieses Buch übersetzen und in Asien publizieren, zumal dort eine interessante Entwicklung in der Trinkkultur stattfindet. Ich kann mir auch sehr gut vorstellen, weitere Bücher zu diesem Thema zu verfassen, da das Getränk sehr inspirierend ist. Manchmal sogar zu inspirierend.

Sie pendeln beruflich zwischen Zürich, Reggio Emilia und London. Haben Sie Geheimtipps, die Sie uns verraten würden?

In London gefällt mir zum Beispiel die Bar des Durrants Hotel (www.durrantshotel.co.uk), in Reggio Emilia ist die Bar des Hotel Posta (www.hotelposta.re.it) gut, in Zürich gehe ich – wenn außer Haus – gerne in die Kronenhalle Bar (www.kronenhalle.com).