

## Whisky-Dinner für 40 Gäste

Es gibt Whisky und es gibt Whiskey. Allein die Schreibweise gibt für Kenner schon die Herkunft an: Schottland oder Irland. Was bedeutet das Wort Whisky eigentlich und wie trinkt man ihn richtig? All diese Fragen und viele mehr wurden beim ersten „Whisky-Dinner“ am vergangenen Donnerstag in Gebauer's E-Frische Center in Filderstadt-Bonlanden beantwortet. Die dreistündige Abendveranstaltung war eine Mischung



*Eberhard Müller (v.l.), Alexander Grube, Michele Bader, Jürgen Deibel, Karin Tischler, Guido Empen, Gaby Thurau, Melanie Laib und Alek Farell verwöhnten die Whisky-Gäste. Foto: am*

aus Geschichte und Geschmack. Jürgen Deibel, international renommierter Whisk(e)y-Experte präsentierte den circa 40 Gästen die wunderbare Welt des Whiskies. Er führte sie auf eine Whisky-Reise nach Irland und Schottland und weihte sie in die Geheimnisse der Destillieren ein. „Unsere Gäste lernen das ‚Wasser des Lebens‘ mit allen seinen Geheimnissen kennen“, betonte Guido Empen, Prokurist der Gebauer GmbH. Nach der Theorie (Geschichte) folgte die Praxis (Geschmack, Verkostung): Und so konnten sich die Whisky-Liebhaber an drei irischen und drei schottischen Whiskies an der Aromavielfalt erfreuen. Zu jedem Whisky wurde von Gebauer-Küchenchef Alexander Grube das passende Gericht serviert.

Zwei Dudelsackbläser („Pipes and Drums of Loch Erlach“) sorgten mit ihrem Liedgut für eine besondere Atmosphäre. Für die 40 Gäste ein toller Abend, der bei allen sicherlich lange in Erinnerung bleiben wird und mehr Wert war als die 30 Euro Unkostenbeitrag.