



„ Das Zuschauen beim Einschenken vom ölig-samten Cognac ist bereits Vergnügen pur. “



# COGNAC

Nach der Martell Übernahme durch Seagram, Ende der Achtziger – Kaufpreis übrigens über eine Milliarde Dollar – waren die Seagram-Mitarbeiter aus Deutschland und Österreich nach Cognac eingeladen. Ich hatte das Privileg, mich persönlich mit dem Kellermeister unterhalten zu können und auf meine naive Frage, wie lange es braucht, um das zu beherrschen, was er kann, schaute er mich zwar mitleidend, aber dennoch höflich an. Ich vermute, dass er mich als nicht vom Fach einschätzte. Er erklärte mir, dass er nach vier Jahrzehnten noch nicht ausgelernt sei, täglich noch dazu lerne und ihn bei seinen Tätigkeiten immer ein bis zwei Mitarbeiter begleiten.

Dies sei notwendig für den Fall, dass ihm – oder seinem ausgewählten Nachfolger – etwas zustoßen würde und somit sämtliches Know-How verloren ginge. Die Katastrophe für die Firma wäre nicht in Worte zu fassen, meinte er.

Während meiner Lehre in Holland kam ich schon früh mit Cognac in Berührung. In unserer Küche war der Küchenchef für die Hauptgerichte zuständig, also auch für die Saucen. Nachdem er ebenfalls den Einkauf über hatte, wurde bei uns ausschließlich mit Cognac gearbeitet. Er befand es als notwendig, kurz vorher die Temperatur zu testen, von der er sich durch einen kurzen Probeschluck –

direkt aus der Flasche – überzeugte. Sein zufriedener Gesichtsausdruck sowie ein fachkundiges Nicken vermittelte uns Mitarbeitern den Eindruck von Professionalität pur.

Nach dem Küchengeschäft am Abend hieß es für mich duschen und ab 22 Uhr stand ich in Barbekleidung hinter der Bar. Hier lernte ich schon bald: je grösser und wuchtiger das Cognac-Ballonglas, umso nebensächlicher wurde der Preis. Nachdem das Glas an der Außenwand aufwendig und sorgfältig mit einer Flamme vor dem Gast erhitzt wurde, spielte dieser dann definitiv eine sekundäre Rolle.

In den Bars wurden Klassiker wie „Alexander“, „B & B“ und „Sidecar“ noch vom Gast verlangt und mit Cognac zubereitet. Nachdem jetzt immer mehr Produkte auf dem Markt erscheinen, sieht sich die Industrie – in der Hoffnung trendig zu werden – gezwungen, kontinuierlich neue Kombinationen zu promoten. Es entstehen „Vermählungen“, wofür man in früheren Zeiten seinen Lehrlingsplatz verloren hätte: Champagner mit Strohalm, Champagner mit XUXU. Für Cognac „on the rocks“ wurden eigene Gläser entworfen.

Die Variationen der Vermählungen mit Essbarem sind unerschöpflich. Mezcal mit „DER Wurm“ und Williams mit einer Birne in der Flasche sind weitgehendst bekannt. Vodka mit Obst ebenfalls. Whisky mit frischen Ingwerscheiben und Ginger Ale ist schon weniger verbreitet. Tiefgekühlten Cognac – auf ca. minus 15 Grad – mit Bitterschokolade schon gar nicht. Das Zuschauen beim Einschenken vom ölig-samten Cognac ist bereits Vergnügen pur! Zuerst die Schokolade langsam im Gaumen zergehen lassen, die Augen schließen und mit einem konzentrierten, genussvollen Schluck abrunden. Das ist wie mit Erdnüssen: man kann nicht mehr aufhören!

Innovative Vermählungen – sei es zum Trinken oder zum Essen – sind weder verpönt noch verboten. Im Gegenteil, kreatives Experimentieren macht richtig Spaß und so können wahre Highlights entstehen.

*Drink about it!*

