



IRONIMUS

Liebe Leser

Um ein gutes Jahr hat die Stadt Miltenberg mit ihrer Klage den Baubeginn des Kleinheubacher Kreisel verzögert.

Der ist in der Zeit ein gutes Stück teurer geworden und kostet jetzt voraussichtlich 17 Millionen Euro statt der ursprünglich veranschlagten zehn Millionen Euro.

Weil die erste Schätzung aus dem Jahr 2009 stammt, lässt sich einfach ausrechnen, dass der Kreisel mit jedem Jahr des Nicht-Baubeginns eine runde Million teurer geworden ist. Dann aber mal los jetzt, ermuntert besorgt ...



NACHRICHTEN

Sitzungssaal-Umbau im Rat Kleinheubach

KLEINHEUBACH. Die Sanierung des Sitzungssaals im Rathaus wird am Donnerstag, 9. März, um 19.30 Uhr im Gemeinderat Kleinheubach vorgestellt. Das Gremium beschließt über die erforderlichen Maßnahmen. Wie die Verwaltung mitteilt, stehen außerdem der Rechenschaftsbericht für das Haushaltsjahr 2014 und die Feststellung der Jahresrechnung 2014 auf der Tagesordnung. Abschließend stehen Anfragen und Informationen auf der Tagesordnung. js

VERANSTALTUNGEN

Schafkopfturnier in Bergsporthalle

KLEINWALLSTADT-HOFSTETTEN. Zum monatlichen Preisschafkopfturnier lädt der Turnverein Hofstetten am kommenden Donnerstag, 9. März, in die Bergsporthalle im Kleinwallstädter Ortsteil Hofstetten ein. Das Turnier beginnt laut Ankündigung um 20 Uhr. Es gibt Preise für jeden Teilnehmer ab zehn Pluspunkten. Neue Mitspieler sind willkommen. bam

Wirtshaussingen in der Jausenstation

RÖLLBACH. Ein Wirtshaussingen ist für kommenden Donnerstag, 9. März, in der Röllbacher Jausenstation beim Griechen angekündigt. Beginn ist um 19.30 Uhr. Die sangesfreudige Schar wird von Bernd Eilbacher mit dem Akkordeon begleitet. bam

MEHR LOKALES

www.main-echo.de

So erreichen Sie uns:
Abo-Service Obernburg:
 060 22/621070
Abo-Service Miltenberg:
 093 71/975720
 E-Mail: aboservice@main-echo.de

Redaktion Kreis Miltenberg

Die Redaktion ist telefonisch für Sie da: montags bis freitags 9 bis 15 Uhr. Römerstraße 31 · 63785 Obernburg

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Melanie Graner, Brigitte Münch, Iris Vogel

Telefon: 060 22/621086

Fax: 060 22/621088

E-Mail: redaktion.obernburg@main-echo.de; redaktion.miltenberg@main-echo.de

Leiter: Georg Kümmel (kü), Manfred Weiß (mw)

Martin Bachmann (bam), Nicole Koller (nico), Sonja Maurer (son), Anja Mayer (ana), Jürgen Schreiner (js), Robert Tschöpe (rt)

Standort Miltenberg (Marktplatz 187, 63897 Miltenberg): Sabine Balleier (bal), Ralph Bauer (rbb)

Kein Weg zu weit ins Whiskyparadies

Trinkkultur: Genießer aus ganz Deutschland verkosten Spirituosen im Seehotel Niedernberg – Flasche Scotch für 14.500 Euro angeboten

Von unserem Mitarbeiter
HEINZ LINDUSCHKA

NIEDERBERG. Mit erwartungsfrohen Gesichtern stiegen in der vergangenen Woche Genießer aus ihren Autos und strömten ins Seehotel. Die Autonummern verriet, dass Whiskyfreunde aus ganz Deutschland und sogar weit darüber hinaus den Weg an den Untermain gefunden hatten. Fünf Tage lang drehte sich in Niedernberg alles um Whisky und um Whiskey.

Wer bei den Gesprächen der Gäste die Ohren spitzte, merkte schnell: Hier waren Experten vor Ort und unterhielten sich mit Begriffen, die Außenstehenden wie eine Geheimsprache vorkommen mochten. Von »New Spirit«, »Cask strength«, »Vintage«, »Single cask«, »Single barrel« oder »Blended Malt Whisky« war da die Rede, als sich die Besucher bei den 15 Ausstellern im kulinarischen Whiskymarkt informierten und die Proben mit Kennermiene genossen.

Seit einem Jahr in Rüdenau

Beim Gang durch den Panoramasaal des Seehotels wurde schnell klar, dass Whisky am Untermain und auch im Landkreis Miltenberg eine große Rolle spielt – für Genießer und für die wirtschaftliche Attraktivität des Raums. Ein paar Beispiele: Die »St. Kilian Destilliers« brennt seit einem guten Jahr in Rüdenau in Kupferbrennblasen das »Wasser des Lebens« – und 2018 wird nach den festgeschriebenen drei Lagerjahren erstmals zu testen sein, wie das Produkt aus dem kleinen Rüdenau schmeckt.

Schon jetzt fand das Destillat »White Dog« viel Interesse – wie auch die angebotenen Führungen durch die neue Destillerie. Der Importeur und die Wein- und Spirituosenhandlung Semmler's aus Obernburg fand mit ihrem Sortiment ebenfalls viel Aufmerksamkeit – nicht nur mit dem Rum von den Bermudas.

60 Jahre alter »Star« aus Rück

Besonders umlagert: Der Stand der Kellerei Kuhn aus Elsenfeld/Rück. Dort wird vor Ort und auch online ein reiches Sortiment erstklassiger Whiskys angeboten. Immer wieder musste Manfred Kuhn seinen »Star« präsentieren, einen 60 Jahre alten schottischen Whisky aus der Region Speyside. Eher unwahrscheinlich, dass am Samstag ein Besucher die Flasche aus der Destillerie Glenfarclas für den stolzen Preis von 14.500 Euro kaufte. Schließlich wurde direkt daneben eine Flasche dieser Destillerie für 60 Euro angeboten – al-



Fachsimplern und Probieren ist angesagt beim Whiskymarkt im Niedernberger Seehotel.

Fotos: Heinz Linduschka

Hintergrund: Whisky

Begriff: Whisky – in Irland und in den USA meist Whiskey – wird laut Wikipedia durch Destillation aus Getreidemaische gewonnen und muss mindestens drei Jahre im Holzfass reifen. Das Wort wird erstmals 1736 erwähnt, leitet sich aus dem Schottisch-Gälischen ab und bedeutet »Wasser des Lebens«.

Herkunft: Ob Irland oder Schottland das Ursprungsland des Whisky ist, dürfte wohl nicht mehr eindeutig zu entscheiden sein. Einer Legende nach sollen die Kelten die ersten gewesen sein, die eine wasserklare Flüssigkeit destillierten. Vor allem durch die Klöster dürfte in den nächsten Jahrhunderten dieses Wissen weiter verbreitet worden sein. Die erste Aufzeichnung über eine lizenzierte Brennerei stammt aus dem Jahr 1608. In diesem Jahr erteilte König James I. Sir Thomas Phillips, dem Bevollmächtigten der Provinz Ulster in Irland, die Lizenz, »in der Grafschaft Colrane Whiskey zu brennen. Seit 1643 wurde Whisky in Irland besteuert, seit 1644 in Schottland.

Charakter: Nicht nur jeder Whisky schmeckt anders, sondern der Inhalt jedes Fasses schmeckt anders als der Inhalt anderer Fässer. Für die Vielfalt an Aromen sind drei Einflussfaktoren verantwortlich: die Rohstoffe, der Herstellungsprozess und die Fassreifung. Diese Faktoren haben einen sehr großen Einfluss auf das Endergebnis.

Wichtige Zutaten: Wasser – meist aus einer Quelle –, Getreide – gemälzt oder ungemälzt – und Hefe.

Arbeitsschritte: Mälzen oder Kochen (bei Mais), Schroten, Maischen, Gären, Destillieren und Lagern in Eichenfässern.

EU-Kriterien (seit 2008): Der Whisky muss durch Destillieren aus Getreidemaische gewonnen, zu einem Alkoholgehalt von weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert werden, mindestens drei Jahre in Holzfässern von weniger als 700 Liter Fassungsvermögen reifen und schließlich einen Mindestalkoholgehalt von 40 Volumenprozent aufweisen. (hlin)

erdings war dieser Whisky »nur« 15 Jahre alt.

Probieren konnte man in homöopathischen Dosen auch im Panoramasaal – echte Whiskyfreunde aber nutzten die Chance,

im Blockhaus das Whiskytasting mit Whiskykoch Chris Pepper aus Darmstadt mitzuerleben. In zwei Durchgängen erfuhren dort rund 30 Feinschmecker unter dem Titel »Vom Blend zum Single Cask« viel



60 Jahre alt: Manfred Kuhns Single Malt Whisky für 14.500 Euro ist der »Star« im Panoramasaal des Seehotels.

Wie bei jeder Weinprobe steigerte sich die Qualität der Probe vom ersten bis zum letzten Schluck und beim krönenden Abschluss, einem 19 Jahre alten Single Malt Scotch Whisky, ging ein Raunen durch den Raum – nicht nur deshalb, weil diese Flasche weit über 100 Euro kostet. Ein Teilnehmer lobte auch die erste Probe, einen Blended Scotch Whisky: »Für 22 Euro hat der einen wunderbar weichen und intensiven Geschmack – und den kann man sich auch im Alltag leisten.«

»Jetzt können wir mitreden«

Man muss kein Prophet sein, um vorherzusagen, dass an den vergangenen fünf Tagen Whisky und Whiskey im Seehotel viele neue Freunde gewonnen haben. Das junge Paar, das aus Frankfurt nach Niedernberg gekommen war, strahlte jedenfalls, als es sich in seinen Wagen setzte. Und der Fahrer verkündete ganz stolz: »Jetzt können wir mitreden, wenn unsere Bekannten über Whisky fachsimpeln.«

Internetadressen von Anbietern aus dem Landkreis:
www.stkiliandestilliers.com
www.semmlers.com
www.shop-whisky.com

Jungköche zaubern kulinarische Genüsse bei Talisker Trophy

Esskultur: Acht Wettbewerber stellen sich im Niedernberger Seehotel der Jury – Jennifer Klement mixt kreativen Whiskycocktail

NIEDERBERG. Die Talisker Trophy ist ein anspruchsvoller Wettbewerb für Köchinnen und Köche unter 28 Jahre, ausgeschrieben vom Landesverband der Köche Bayern. Und das Seehotel Niedernberg erwies sich am Wochenende wieder einmal als der beste Austragungsort für diese Trophy, die man sich vorstellen kann.

Küchendirektor Joachim Elfein hat den Wettbewerb vor Jahren aus der Taufe gehoben. Er erhielt bei der Veranstaltung den »Bayrischen Löwen« überreicht, den Ehrenpreis des Landesverbandes für herausragende Nachwuchsarbeit.

Menü für vier Personen

Der Name Talisker Trophy stammt von der berühmten Talisker-Brennerei für Whisky auf der Insel Skye in Schottland und bei der Zubereitung spielt die Verwendung von Single Malt Whisky eine wichtige Rolle. Acht männliche und weibliche Teilnehmer, alle bereits mit einer erfolgreichen Abschlussprüfung, stellten sich

dem Wettbewerb, der am Samstag im Kompetenzzentrum Ernährung der Berufsschule Aschaffenburg ausgetragen wurde. In viereinhalb Stunden zauberten die Nachwuchsköche nach einheitlichen Vorgaben mit viel Kreativität und großem handwerklichen Geschick ihr Amuse Gueule, die Vorspeise, den Hauptgang und das Dessert – immer für vier Personen.

Das große Finale folgte dann am Samstagabend in der Orangerie des Seehotels vor mehr

Jennifer Klement vom Seehotel landet mit ihrem »Italien Talisker« beim Cocktailwettbewerb ganz vorne. Foto: Horesco



als 100 Gästen, die vom Siegermenü sichtlich begeistert waren. Davor hatte eine hochrangige vierköpfige Jury aus Andreas Becker, Präsident Verband der Köche Deutschlands, Siegfried Arlt, Vorsitzender Landesverband

der Köche Bayern, Hermann Münch, Küchenmeister und Marko Richter, ehemals Küchenchef beim Drei-Sterne-Restaurant »Juan Amador« die ersten drei Plätze vergeben.

Florian Lorösch vom Hotel »Taufstein« aus Kahlbach konnte sich über den dritten Platz und hochwertige Messer freuen, Michael Helget vom Hotel »Klosterbräu« aus Rennertshofen landete auf Platz 2 und gewann die Teilnahme am Jugendcamp des Landesverbandes Bayern 2018.

Erster Platz nach Leipzig

Platz 1 und ein Praktikum bei Zwei-Sterne-Koch Thomas Martin im »Jacobs Restaurant« in Hamburg erkrankte sich Christian Brandl vom »Ratskeller« in Leipzig. Sein Siegermenü durfte selbst beim Lesen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen (siehe »Hintergrund«).

Dazu wurde am Abend im Seehotel noch ein Preis für den kreativsten Whiskycocktail vergeben, der vor Ort zubereitet

Hintergrund: Menüfolge

Amuse Gueule: Pastinaken Panna Cotta im Curry Ring auf Zitrus Joghurt und geröstete Sesamsteine
Vorspeise: Gebratenes Doradenfilet auf Venere-Risotto auf zweierlei Avocado, Fenchelsand und Whiskyspargel
Hauptgang: Hirschkarree mit Speckknödel auf Vanille-Selleriepüree und betrunkenes Birnen Sellerierchutney;
Dessert: Bananeneis auf Cashewcrumble, Kakao Panna Cotta Törtchen, Whiskycaramelsauce und Cranberrygel. (hlin)

wurde. Hier landete eine junge Frau ganz vorne: Jennifer Klement vom Seehotel mit ihrem »Italian Talisker«. Sie durfte sich, wie die anderen Preisträger, unter anderem über eine der künstlerisch anspruchsvollen Siegermedaillen freuen.
 Heinz Linduschka

Ehrungsbild »Bayrischer Löwe« mit Joachim Elfein am Freitag in Unser Echo