



Cognac nicht aus dem Schwenker

Hamburg, Dezember 2007 – Jetzt ist es wieder soweit: Eine Weihnachtsfeier jagt die nächste – und man hat große Mühe, bei all den leckeren, mehrgängigen Menüs seine Figur zu halten. Als „Eröffner“ (lat. aperiere = öffnen) gilt das gekräuterte Schnäpschen (Aperitif), das ursprünglich der von Geschäften heimkehrende Franzose in kommunikativer Bistorunde genoss. Klassische Aperitifs sind Champagner, Sekt, Campari-Mixgetränke Sherry und Vermouth. Sie sollen den Appetit anregen ohne dabei die Geschmacksnerven überzustrapazieren. Trinkhalm, Cocktailspieß, Früchte und Olivenkerne gehören dabei auf kleine Teller oder Barservietten. Keinesfalls in einen Aschenbecher! Bier ist ein guter Durstlöcher aber kein Aperitif. Man sagt deshalb: „Ich hätte gern ein Bier anstelle eines Aperitifs“. Letzteres gilt auch für alkoholfreie Getränke.

Der Aperitif wird vor dem Essen eingenommen, oft im Foyer oder Barbereich. Wird man zu Tisch gebeten, nimmt man das Glas keinesfalls mit dorthin.

Zum Abschluss eines guten Essens gehört zum Kaffee oder danach ein Digestif wie z. B. Obstbrand, Grappa, Kräuterlikör, Bitter, Cognac, Whisky und Aquavit. Wofür man sich entscheidet, ist Geschmackssache und eine Frage des Budgets. Egal auf welchen Tropfen die Wahl fällt, einige Grundregeln sollten Sie beachten: Cognac wird nur noch selten in dem typischen Cognac-Schwenker serviert. Das Ballonglas hat eine zu große Verdunstungsfläche, der Alkohol und seine Schärfe werden überbetont. Kleinvolumige Gläser sind besser. Man hat heute Glasformen, die an kleine Südweingläser erinnern. Die Zungenspitze nimmt die Frucht wahr, erst im Abgang entwickelt sich „das Feuer.“ Reife Cognacs verlieren mit zunehmendem Alter an Strenge. Darum muss das Glas die Aromen konzentrieren, den Durchmesser vergrößern, die Form nach oben verjüngen.

Ein guter Obstbrand (Kirsch, Quetsch, Framboise, Prune) gehört nicht in den Kühlschrank, denn frieren darf der Geist nicht – dann verliert er sein Aroma. Die ideale Trink-Temperatur liegt bei 16-20 Grad. Auch Whisky ist ein hervorragendes After-Dinner-Getränk.

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.