



Whisky Dinner
privat oder geschäftlich

The
**WHISKY
KITCHEN**

100 WAYS WITH WHISKY AND FOOD



SHEILA McCONACHIE
& GRAHAM HARVEY
Spirit of Speyside Chef of the Year



Whisky Koch

Whisky Dinner

Was ist das?

Es ist nicht kochen mit Whisky, sondern kochen zum Whisky.

Wie entsteht ein Whisky Dinner?

Im ersten Schritt „ernosen“ erschnüffeln wir die Whiskies, ggf. „tasten“ probieren wir sie.

Unsere „Nosing-/Tasting-Notes“ Verkostungsnotizen übersetzen wir in Zutaten, Gewürze, Gerichte und die Menüfolge.

Die Gerichte und das Menü sind also genau auf die Whiskies abgestimmt.





Whiskies

Welche Whiskies verkosten wir?

Verkostet werden hochwertige Single Malt Whiskies. Diese wählen wir für Sie oder mit Ihnen aus – von leicht/fruchtig bis torfig/rauchig. Bevorzugt verkosten wir schottische Single Malts. Möglich sind natürlich auch Whiskies anderer Länder.

Was ist ein Single Malt?

Ein Single Malt Whisky stammt aus einer einzigen Destillerie. Er wird nur mit den natürlichen Zutaten gemälzte Gerste, Wasser und Hefe hergestellt.



Whisky für alle

Ist ein Whisky Dinner nur etwas für Kenner?

Nein, es eignet sich für Einsteiger als auch Kenner. Bei unseren Whisky Dinner moderieren wir die Whiskies. Sie erfahren etwas über deren Herkunft, Herstellung und Geschmack. Es ist spannend, dabei die Geschmacksnoten der Whiskies in den Speisen wieder zu finden.

Müssen alle Teilnehmer Whisky trinken?

Natürlich nicht. Andere Getränke können ebenfalls angeboten werden. Da die Speisen jedoch auf die Whiskies abgestimmt sind, wird das Geschmackserlebnis „Whisky & Food“ am Besten erlebbar, wenn Sie sich zumindest schnüffelnd auf die Whiskies einlassen.



Mögliche Themen

Mit einem Whisky Tasting oder Dinner können Sie die Themen Ihres Unternehmens, eines Seminars oder ein Motto unterstreichen:

- **Umsetzung eines Firmenclaims:**
z. B. „Qualität erleben“
Empfehlung: Whiskies die mit dem „World Whiskies Award“ ausgezeichnet wurden
- **Internationalität**
Empfehlung: über die Grenzen Schottlands hinaus zu Whiskies u. a. aus Japan, USA, Indien, Schweden oder auch Deutschland
- **Einzigkeit**
Empfehlung: Verkostung von Single Single Malts, besondere Abfüllungen, die inem Fass entstammen oder Raritätenwhiskies



Wie und wann ist ein Whisky Dinner möglich?

Teilnehmer: ab ca. 10 Personen

Menü: Aperitif, 4 Whiskies, 4 Gänge

Um Ihnen mit Ihren Kunden, Ihren Geschäftspartnern, Ihrer Familie oder Ihren Freunden die Whiskies und Destillieren näher zu bringen, gleichzeitig Ihnen aber noch genügend Zeit zu geben für Ihre Gespräche, empfehlen wir einen Aperitif und vier Whiskies in Kombination mit einem 4-Gänge-Menü.

Wann: an jedem Wochentag,
zu jeder Uhrzeit

Dauer: ca. 3 - 3 ½ Stunden

Angebot: Ein Angebot erstellen wir Ihnen gerne mit Ihren Lieblingswhiskies oder unseren Vorschlägen. Nach Angebotszusage und Festlegung der Whiskies kreiert Whiskykoch darauf abgestimmt Ihr Menü.



Zur weiteren Unterhaltung

Whisky Kost-Bar

Mit der Whisky Kost-Bar runden Sie das Whisky Dinner wunderbar ab. Um die Verkostung weiterer Whiskies auch außerhalb des Hauses Whiskykoch zu ermöglichen, bringen wir Ihnen eine Auswahl aus unserer Whisky Kost-Bar an Ihre Location mit. An der Whisky Kost-Bar können Sie aus einer Auswahl aus bekannten als auch alten und raren Abfüllungen wählen.

Blending Wettbewerb

Ein Blend (Verschnitt) besteht aus einem Anteil Grain Whisky und diversen darauf verschnittenen Single Malts. Kreieren Sie Ihre eigenen Blend. Jeder Mitspieler oder Team (Empfehlung: einzeln oder Teams von 2 – 3 Pers.) kreiert seinen eigenen Blend. Ein lustiges Spiel, bei dem manchmal schon ein kleiner Tropfen genügt, um den Geschmack zu beeinflussen. Wir prämiieren den gelungensten Blend.

Whiskory

Beim altbekannten Memory geht es darum, sich Bilderpaare zu merken. Bei Whiskory stehen stattdessen 5 – 10 Whiskypaare für Sie bereit, diese es gilt, entweder als Einzelspieler oder als Team (Empfehlung: einzeln oder Teams von 2 – 3 Pers.) einander zuzuordnen. Da hat die Nase einiges zu tun und das Erinnerungsvermögen auch ...

Blind Nosing Wettbewerb

Sechs Whiskies mit unterschiedlichem Aromenspektrum stehen in einem sog. Blindnosing Glas für Sie bereit. Diese sind den entsprechenden Whiskies zuzuordnen. Anhaltspunkte sind die Verkostungsnotizen der Whiskies.

Mögliche Locations

Whiskykoch, Darmstadt

In den Räumlichkeiten von Whiskykoch in Darmstadt sitzen Sie sozusagen direkt an der Quelle.

Unser Fachgeschäft steht Ihnen für Ihr Whisky Dinner exklusiv zur Verfügung.

Wir haben Platz für bis zu 30 Personen.





Wer ist Whiskykoch

Whiskykoch Chris Pepper ist gelernter Koch und war 12 Jahre Chefkoch im Restaurant Pichlers des Hotels Waldesruh, Mühlthal bei Darmstadt. Seit 01.04.2010 widmet er sich ganz dem Thema „Whiskykoch“.

Als leidenschaftlicher Koch und Whiskyliebhaber kombiniert er seit ca. 10 Jahren erfolgreich Whisky und Food. Bei jährlichen Schottlandreisen frischt er sein Whiskywissen auf. 2005 absolvierte er die Bruichladdich Whisky Academy. Chris bekochte bereits viele Whisky Dinner u. a. mit Prof. Walter Schobert, dem deutschen „Whisky Pabst“ und Verfasser vieler Whisky Fachbücher, sowie der schottischen Whiskygröße Charles Maclean.

Seit November 2007 führt er zusammen mit seiner Frau Marion das Whiskyfachgeschäft „Whiskykoch“ in Darmstadt.

Whisky Koch

WELCOME

Wir wünschen Ihnen bei uns
genauso viel Spaß,
wie wir ihn haben ...

Markus / Christa



The background of the slide is a warm, golden-brown photograph of a person's profile holding a whisky glass to their nose, smelling the liquid. The lighting is soft and focused on the glass and the person's nose.

... und freuen uns, Sie bei dem Geschmackserlebnis
„Whisky & Food“ begleiten zu können.

Whiskykoch
Inh. Marion Pepper
Weinbergstrasse 2
64285 Darmstadt

Büro +49 (0) 6151 99 27 105
mobil +49 (0) 176 5724 5911

www.whiskykoch.de
willkommen@whiskykoch.de