



Reinen Schnaps schenkten Destillateur Herbert Rösch (l.) und Sommelier Bernd Wurster den Teilnehmerinnen der 7. Ladies Smoker Night Cologne ein. Foto: Maria

Harte Sachen für sanfte Damen

Exklusives „Schnaps-Menü“ zur Ladies Smoker-Night im Dorint Sofitel An der Messe

KÖLN: Von einem Experiment zu einer festen Institution hat sich die zweimal jährlich stattfindende Ladies Smoker-Night Cologne entwickelt. Sie war auch beim 7. Mal eine kleine Sensation. Eine illustre Schar von Damen aus Wirtschaft und Film war ins Restaurant L'Adresse gekommen, um dem Genuss der „harten“, meist von Männern konsumierten Sachen wie Zigarren und Schnaps frönen. Statt Wein begleitete das Menü Hochprozentiges aus der badischen Destillerie Rösch, die in Weinguides hochgelobt wird wegen der höchsten Aromenperfektion der Produkte. „Eau de Vie“ als Thema bedeutete für den Küchenchef Girolamo D'Angelo Neuland und daher einige Tage intensiver Koch- und Verkostungsarbeit. Das „Wasser des Lebens“ lieferte Herbert Rösch, der sich selbst als „Verrückten“ bezeichnet. Benno Wurster, Sommelier und Moderator des Abends, meinte: „Es ist eine Auszeichnung für jede Frucht in einer Flasche von Rösch zu landen.“ Sein Williams Christ Brand Geist Mazerat begeisterte die Damen wegen des noch nie so intensiv erlebten Fruchtaromas, das perfekt passte zu Carpaccio vom roh marinierten

Langustenschwanz mit Mandeln und Orangenblüten-Chili-Vinaigrette. Rösch verriet, welche Arbeit dahinter steht. Ganze drei Obstjahrgänge sind dafür nötig. Das Brand-Geist-Mazerat wird nicht wie ein klassisches Eau de Vie hergestellt, sondern aus handverlesenen reifen Birnen mit Hilfe des „aRoMat“, einem Patent von Rösch, mit dem er in Europa, USA und Argentinien Furore im Brennwesen machte. Im Folgejahr werden nochmals frische Birnen vor dem Brennen dazugefügt. Im dritten Jahr kommt wieder frische Frucht dazu. Es wird aber nicht destilliert, sondern grob gefiltert. Das Ergebnis ist ein naturtrüber Williams Christ mit 37 Volumenprozent und einem einzigartigen Birnenaroma. „Es gilt die Frucht zu konzentrieren, nicht Alkohol mit Geschmack und Aroma zu produzieren“ so Rösch, dessen Kirsch-, Zwetschgen- und Kaffee- Quetsch-Brände plus ein Spätburgunder-Trester bei jedem Gang bewiesen, dass der „Schnaps“ nicht nur als Digestif einsetzbar ist.