



Ich habe unterschätzt, wie viel Arbeit es ist, wie oft man unterwegs ist und wie selten man im eigenen Bett schläft.

Schlagstar **Beatrice Egli** (27) über die Schattenseiten des Ruhms.

Menschen

Neue Presse Seite 24 Mittwoch, 30. Dezember 2015

Happy Birthday!

Sie sammelt Preise seit ihrem Debütalbum „Lights“ im Jahr 2010: Die Britin **Ellie Goulding** hat eine große Zukunft in der Musikbranche. Wir gratulieren zum 29. Geburtstag!



FABIAN WENCK

05 11 / 12 12 22 89
mensch@neuepresse.de



„Sie sind kein Heilmittel, sondern Genuss“

ÜBRIGENS ...



REIZZENDE RUNDE (von links): Michael Lohmann, Irmi Bertelshofer, Carsten Aschenbach und Ekkehard Reimann.

Reizze Runde: Bertelshofer verabschiedet sich mit Party

Eröffnungspartys sind in der Gastronomie normal. Aber bei **Irmi Bertelshofer** (56) war alles immer ein bisschen anders. Und so feierte die „Reizze“-Chefin ein rauschendes Fest, um sich zu verabschieden. Nach 15 Jahren zieht es sie von der Bödekerstraße zurück in die bayerische Heimat. 2016 wird sie in München für den Nobel-Caterer Feinkost-Käfer den Personaleinsatz managen. Vorher aber ließ sie es in ihrem „Reizze“ noch einmal richtig krachen. Mit mehr als 100 Gästen, Freunden und Kollegen. Darunter Spitzenkoch **Ekkehard Reimann** (74), **DJ Michael Gürth** (50) und **Michael Lohmann** (64) von Hannover Concerts. „Du warst 15 Jahre lang eine herausragende Gastgeberin“, lobte Lohmann die sichtlich gerührte Wirtin, die sich „für die großartige Zeit in Hannover“ bedankte: „Ihr wart tolle Gäste.“

Geschenke-Flut: Kim Kardashian bekommt 150 Präsente vom Gatten

US-Promi-Sternchen **Kim Kardashian** (35) hat zu Weihnachten von ihrem Ehemann **Kanye West** (38) nach eigenen Angaben 150 Geschenke bekommen. Darunter seien ein Pelzmantel in Regenbogenfarben und ein Jumpsuit von Prada. „Er hat seinen Assistenten nach Italien geschickt und per Skype eingekauft“, sagte Kardashian über ihren Gatten. Ihre Mutter **Kris Jenner** (60) meint dazu: „Du bist sehr verwöhnt.“ Stimmt!

Von Anderten in die ganze Welt: **Jürgen Deibel** (54) ist einer der weltweit bekanntesten Experten für **Whisky, Cognac und Brandy**. Der **Spirituosen-Spezialist** sprach mit der NP über das Thema, das sein Leben bestimmt.

PROST: Jürgen Deibel ist wichtig, dass es bei Spirituosen um Genuss gehen sollte.



SIGNAL: Mit dem „Quaich“ zeigten Ritter ihre friedliche Absicht. Deibel wurde für seine Verdienste ausgezeichnet.

VON MAREN TINZ

Flaschen mit hochprozentigem Inhalt stehen auf der Küchentheke, reihen sich entlang der Fensterfront, haben den Schreibtisch erobert. „Wie viele das sind, kann ich nicht genau sagen. Es kommen ja jeden Tag neue dazu“, sagt **Jürgen Deibel** (54), schaut sich in dem Zimmer um und versucht sich einen Überblick zu verschaffen. Deibel ist nach eigenen Angaben Deutschlands einziger unabhängiger hauptberuflicher Spirituosen-Experte.

„Als ich anfing, hatten Spirituosen immer noch etwas Anrüchiges. Man dachte an Alkoholiker“, erzählt Deibel. Durch Cognac, insbesondere aber durch Whisky habe sich der Blick geändert. „Wir reden hier vom Genuss. Der hört auf, wenn ich den Alkohol brauche, um mich gut zu fühlen“, so der Spirituosen-Botschafter. Als junger Mann habe er das Glück gehabt, mit Menschen zusammen gewesen zu sein, denen das Genustrinken wichtiger als der Rauschzustand war. „Sie haben mich auf Sensorik aufmerksam gemacht und mich für den Geschmack und seine Entstehung sensibilisiert“, erinnert sich Deibel. Die vielen unterschiedlichen Aromen in einem Whisky haben ihn fasziniert: „Ich wollte wissen, wie das geht, und habe dann Chemie studiert.“

Seine Ausbildung als Organometalliker und der spätere Job in der Destillationstechnik helfen ihm heute bei der Arbeit. Deibel berät Kunden bei der Produktentwicklung, gibt Seminare und Tastings (in diesem Jahr waren es fast

200), schreibt Artikel und Bücher und reist für seine Vorträge und Gastrozentenstellen um die ganze Welt.

Für ihn ist es wichtig, immer wieder vor Ort zu arbeiten und die kulturellen Hintergründe zu sehen und zu verstehen. „Spirituosen sind mehr als Flüssigkeiten im Glas. Da hängt eine Historie dran, Menschen, Anekdoten. Nur mit diesem kulturellen Kontext kann man verstehen, warum ein Produkt ist, wie es ist“, sagt Deibel. Die Wodka-Kultur sei in Polen oder Russland zum Beispiel eine ganz andere als hier. Es werde nur Wasser zu dem klaren Schnaps getrunken und vor allem auch etwas dazu gegessen: „Hier wird zum Wodka gerne auch noch ein Bierchen getrunken, und schon liegen die Leute unter dem Tisch. Das liegt aber nicht am Wodka,

sondern daran, dass sie nicht wissen, wie man ihn genießt.“

Deibel greift zu einer Flasche, betrachtet das Etikett, murmelt den spanischen Namen und zieht mit sicherem Griff den Korken aus dem Flaschenhals. Der Brandy mit Bernsteinfarbe landet in einem von Deibel designten Nosing-Glas. „Wir müssen ihn einen Augenblick lang stehen lassen. Das Getränk braucht Ruhe. Der größte Fehler wäre, es zu schwenken und einen Tornado im Glas zu erzeugen.“ Der Alkohol würde sich oben im Glas konzentrieren, die Nase erschlagen: „Man riecht jetzt dunkle Beeren, Cassis, einen Hauch von Holz.“

Deibels Sensorik ist trainiert. Immerhin beschäftigt er sich seit seinem 17. Lebensjahr mit Spirituosen. Die Kombination aus Fachwissen, Erfahrung

und Leidenschaft ist bei den Herstellern stark gefragt. Derzeit arbeitet der 54-Jährige an mehreren Spirituosenentwicklungen parallel: „Muster werden mir zugeschickt. Die müssen degustiert und beurteilt werden. Ich gebe dann meine Meinung weiter.“ In Spirituosen-Geschäften gehe er nur, um sich einen Überblick zu verschaffen, was gerade auf dem Markt sei. „Ich kaufe nur selten. Ich komme ja nicht einmal dazu, all die Sachen zu probieren, die hier stehen“, sagt er mit einem Blick auf einen im Eichenfass gereiften „Absolut Vodka“.

Zählen nur Destillieren im Ausland? „Wir haben unsere eigenen Spirituosen lange vernachlässigt. Dabei gibt es hier richtig tolle Brände oder Lagerkorn“, sagt Deibel, der in Peru Rum und in Schottland Whisky mitentwickelt hat. „Es ist schön, dass junge Menschen hier das Brennrecht ihrer Großeltern wieder aufnehmen und etwas Hochkarätiges hervorbringen.“ Der Trend: Lokale Spirituosen werden ein Revival erfahren. Lagerkorn und Weinbrände werden wiederkommen. Der Hype um Gin werde dagegen wieder abnehmen: „Jeder macht heute einen Gin. In Hannover gibt es vier!“

Deibel trinkt privat nicht nur Spirituosen: „Sie sind mein Beruf, und ich werde tagtäglich damit konfrontiert.“ So genießt er auch mal einen Champagner oder einen guten Tee. „Ich bin glücklich, für jede meiner Stimmungen etwas Passendes zu finden. Ich trinke nicht, wenn ich unzufrieden oder gestresst bin. Spirituosen sind schließlich keine Heilmittel. Spirituosen sind Genuss.“

NP VISITENKARTE

Jürgen Deibel

* 8. September 1961 in Gießen. Er studierte in Marburg Chemie. 1995 gründete er seine erste Beraterfirma für Degustationen. Er ist offizieller Sherry- und Brandy-Educator und wurde 2010 zum weltweit ersten Cognac-Educator ernannt. 2013 folgte die Ernennung zum „Keeper of the Quaich“ für seine Verdienste um den schottischen Whisky. Er ist weltweit einer der bekanntesten Fachmänner für Spirituosen. 20 Jahre hat er mit dem Whisky-Papst Michael Jackson in London zusammengearbeitet und Bücher mit ihm geschrieben. Insgesamt ist Deibel Autor von 40 Werken.

www.deibel-consultants.com

Top 5



- Single-Malt Scotch-Whisky **„The Glenlivet Nadurra“**. Jürgen Deibel lobt den „sehr frischen und ausgewogenen Charakter“. Man schmecke „Einflüsse von frischen Früchten, kandierter Ananas und tolle toffee- und vanilleartige Holznoten“ (etwa 60 Euro).
- Rum **„Abuelo 12“**: „Ein einzigartiger, süffiger Rum aus Panama. Mit Trockenfrüchten, exotischen Aromen und im Nachklang einer sanften Note von Vanille“ (etwa 30 Euro).
- Brandy de Jerez **„Carlos I“**: Der südspanische Klassiker ist in Fassern gereift, die zuvor Oloroso Sherry enthalten haben. „Im Geschmack sanft“, schwärmt Deibel. Gleichzeitig spüre man viele Trockenfrüchte wie Rosinen, Datteln und Feigen, ebenso einem Hauch andalusischer Feuers.
- Lagerkorn **„Der kleine Lord No. 02“**: „Etwas Deutsches darf es sein“, findet der Spirituosen-experte: „Ein Klassiker aus Dinkelkorn, gereift in Sherry und Brandyfässern.“ Der Korn habe einerseits kräftige, saubere Getreidenoten, gepaart mit Trockenfruchtaromen und einem Hauch von Gewürzen: „Eine interessante Kombination!“ (etwa 45 Euro).
- Gin **„Cucumberland Hannover Dry Gin“**: Etwas Lokales darf nicht fehlen: „Gin ist derzeit in und immer gut für einen Gin Tonic oder als Klassiker vor dem Essen als Martini-Cocktail.“ (30 Euro in Edeka-E-Centern).



ALTES WISSEN: Das Original über die Whisky-Herstellung ist aus dem Jahr 1887. Fotos: Heusel



TEURER TROPFEN: Voll kostet eine Flasche „Louis XIII de Rémy Martin“ 2500 Euro.

6 Wochen lesen für nur 19,90 €

Jetzt Gutscheine sichern!

Unser Winterangebot

Eiskalt sparen

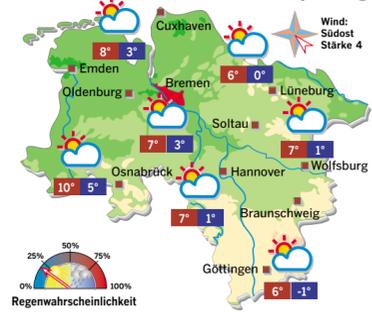
- Erfahren Sie jeden Morgen das Neueste aus Hannover, der Region und aller Welt
- Inklusive E-Paper und Web-Zugang
- Mit AboPlus-Karte bares Geld sparen
- Unser Dankeschön: Gutscheine von Rossmann im Wert von 10 €

Das Angebot ist auch als E-Paper erhältlich. Einfach hier bestellen: neuepresse.de/lesezeit

Eiskalt bestellen: neuepresse.de/lesezeit ☎ 08 00 12 34 304

Neue Presse

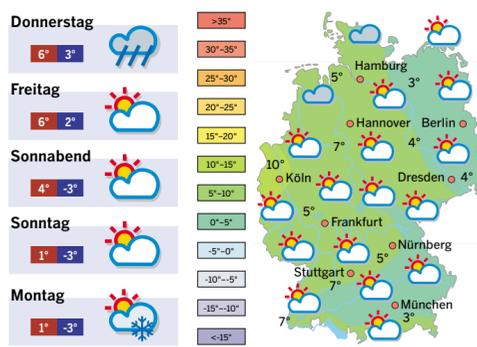
DAS WETTER Viele Wolken, später gebietsweise Auflockerungen



Biwetter
Viele fühlen sich zurzeit trotz ausreichenden Schlafes müde und schlapp. Das führt häufig zu einer herabgesetzten Konzentrations- und einer geringeren Leistungsfähigkeit.

Hannover-Rekorde
Wärmster Tag: 12,3° (1987)
Wärmste Nacht: 6,7° (1987)
Kältester Tag: -5,3° (1950)
Kälteste Nacht: -15,6° (1976)

Hannover gestern
Höchsttemperatur: 6,9 Grad
Tiefsttemperatur: 5,7 Grad
Wind: Ost 18 km/h
Luftdruck: 1026,6 hPa
Luftfeuchtigkeit: 88 Prozent



Welt heute

Amsterdam	wolkig	9°
Antalya	heiter	15°
Athen	wolkig	13°
Barcelona	heiter	15°
Delhi	heiter	25°
Helsinki	sonnig	-21°
Hongkong	wolkig	21°
Johannesburg	heiter	28°
Kairo	wolkig	20°
Kopenhagen	wolkig	3°
Los Angeles	wolkig	16°
Madeira	wolkig	22°
Mallorca	wolkig	18°
New York	wolkig	10°
Rio de Janeiro	heiter	36°
Rom	heiter	13°
Sydney	heiter	26°
Teneriffa	heiter	24°
Tokio	heiter	10°
Wien	wolkig	2°
Zürich	wolkig	5°

