



17. März

ST. PATRICK'S DAY

Hier kommt ein tiefer Einblick in die Geschichte des St. Patrick's Day, der in einer modernen irischen Feier endet, inklusive einiger meiner liebsten eigenen Rezepte.

Von *Gearóid O'Callaghan*, auch bekannt als *The Whisky Jack*.

Der St. Patrick's Day ist der Nationalfeiertag Irlands, der Heimat von Teeling Whiskey, und wird auf der ganzen Welt gefeiert. Meistens von Iren oder Menschen mit einer Verbindung zu Irland, aber ehrlich gesagt, je mehr Leute mitfeiern, desto besser. Jeder ist willkommen, Irlands großen Tag zu feiern.

Der Feiertag hat viele Leben hinter sich und jede Epoche hat etwas Neues hinzugefügt. Aber wer war der echte St. Patrick? Der Mann hinter dem Mythos wurde im späten vierten Jahrhundert im römischen Britannien geboren. Er war überhaupt nicht irisch. Als Teenager wurde er von Plünderern entführt und in Irland als Schäfer versklavt. Nach sechs Jahren gelang ihm die Flucht, er kehrte nach Britannien zurück, wurde Geistlicher und fühlte sich später berufen, als Missionar nach Irland zurückzukehren. Laut späterer Überlieferung nutzte er das Kleeblatt, um die christliche Dreifaltigkeit zu erklären. Er soll am 17. März 461 gestorben sein, was zu seinem Gedenktag wurde. Über Jahrhunderte war es in Irland ein religiöser Feiertag, ein heiliger Tag mit Kirchenbesuchen, Familientreffen und vielleicht einem besonderen Essen. Da er in die Fastenzeit fiel, war es einer der wenigen Tage, an denen die Einschränkungen aufgehoben wurden. Man durfte Fleisch, Butter und Alkohol genießen, darunter Stout und natürlich Whiskey.

Die irische Diaspora in den USA hat den Feiertag neu erfunden und so entstand die moderne Form des St. Patrick's Day, oder Lá Fhéile Pádraig auf Irisch.

Wir nennen ihn auch Paddy's Day in Irland. Als im 18. und 19. Jahrhundert Millionen Iren in die USA auswanderten, nahmen sie den Feiertag mit. In einem jungen Amerika wurde er zu einem öffentlichen Ausdruck irischer Identität, besonders für Einwanderer, die Diskriminierung erlebten. Heute feiern wir mit Paraden auf der ganzen Welt, aber die erste Parade fand nicht in Irland statt. Sie war 1601 in St. Augustine in Florida, und später machten New York und Boston sie berühmt und wild. Irland und die USA sind schon sehr lange eng verbunden. Selbst heute reift der Großteil des irischen Whiskeys, auch Teeling, in Eichenfässern aus Amerika.

Rund um den St. Patrick's Day reisen Tausende nach Irland, um ihre Wurzeln zu finden und die Gastfreundschaft und den Craic zu genießen. Craic, ausgesprochen "crack", bedeutet Spaß, Klatsch, Unterhaltung und gute Gespräche. Wenn du wie ein Einheimischer klingen willst, frag jemanden: What's the Craic? Also Was ist der Craic? und trink ein Glas Whiskey mit ihm.



17. März

ST. PATRICK'S DAY

Wie feiert man den Tag mit Freunden und Familie, wenn man nicht in Irland ist?

Lade Leute ein, koche etwas Traditionelles, hol dir eine Flasche Teeling, mix ein paar irische Cocktails und spiel irische Musik. Zuerst brauchst du etwas Grünes zum Anziehen. Irland heißt die Smaragdinsel, weil das Gras dort unfassbar grün ist, also Grün ist wichtig, aber Übertreib es nicht so wie die Leute in den USA. Manche Städte färben für den Tag sogar ihre Hauptflüsse und Seen grün, und dazu trinken sie auch grün gefärbtes Bier.

Zünde ein paar Kerzen an oder mach ein Feuer an, wenn du eines hast. Irische Treffen sind gemütlich. Die Nationalpflanze ist das Kleeblatt, also wenn du welches findest, dekorier damit. Leprechaun Hüte, Schafe und andere Klischees sind okay, aber bitte in Maßen. Und hier kommt etwas Seltsames, aber vertrau mir: stell Käse-Zwiebel Chips (cheese & onion) hin. Sie wurden 1954 in Irland erfunden, von Joe Spud Murphy, dem Gründer von Tayto. Vorher waren Chips einfach nur salzig mit einem kleinen blauen Salzpäckchen. Murphy sah eine Marktlücke und würzte sie. Wenn du originale Tayto bekommst, mach es.

Mach deine Playlist an, traditionell oder modern, du entscheidest. Wenn du Freunde hast, die Instrumente spielen, lade sie unbedingt ein, denn an diesem Tag ist Musik ein Muss. Falls du Inspiration brauchst,

hör Hozier, Lankum, NewDad, Fontaines D.C., Denise Chaila, CMAT oder Klassiker wie The Dubliners und The Pogues. Ich persönlich würde alles mischen.

Begrüß alle mit einem Drink in der Hand. Vielleicht ein Glas Teeling Small Batch Whiskey, ein kleiner Cocktail, etwas Alkoholfreies oder eine traditionelle Tasse irischen Tee mit Milch. Fun Fact: Irland ist der zweitgrößte Teekonsument pro Kopf nach der Türkei. Für alkoholische Getränke ist es super, Cocktails vorzubereiten und bitte denk an genug alkoholfreie Optionen und Wasser. Stout gehört am St. Patrick's Day einfach dazu und passt unglaublich gut zu irischem Whiskey. Ich würde später am Abend auch eine kleine Whiskeyverkostung anbieten. Es macht Spaß und du brauchst keine Equipment. Weiter hinten im Guide zeige ich dir, wie man Whiskey wie ein Profi verkostet.

Das Wichtigste ist, es nicht zu ernst zu nehmen. Paddy's Day ist Spaß. Gastgeber sein wie ein Ire heißt Drinks nachfüllen ohne zu fragen, Leute vorstellen, Geschichten erzählen und definitiv ein paar schlechte Witze. Es muss nicht perfekt sein und niemand sollte hungrig nach Hause gehen. Ich würde den Abend immer mit einem Irish Coffee beenden, einem letzten Toast, dem berühmten einen letzten Lied, vielleicht einem one for the road und einem Gruppenfoto. Jetzt die große Frage: Welcher Cocktail soll der Star des Abends sein?

Einer meiner liebsten modernen Irish Whiskey Cocktails ist der *Irish Maid* mit Teeling.

Er ist einfach, frisch und ich habe noch niemanden getroffen, der ihn nicht mag.

Hier ist das Rezept:

Cocktail des Abends



IRISH MAID

Kreiert von **Jack McGarry**, Mitbegründer von *The Dead Rabbit*

Zutaten:

- 60 ml (6 cl) Teeling Small Batch
- 15 ml (1,5 cl) St. Germain Holunderblütenlikör
- 25 ml (2,5 cl) frischer Zitronensaft
- 5 cm (kleine) Gurke
- 15 ml (1,5 cl) Zuckersirup

Zubereitung:

- Gurke im Shaker zerdrücken
- Alle anderen Zutaten hinzufügen
- Mit Eiswürfeln shaken
- Den Cocktail durch ein Sieb in einen mit Eis gefüllten Tumbler (Whiskeyglas) einschenken

Was serviert man dazu? Wir haben kürzlich ein paar irische Klassiker probiert und entschieden, dass mein *Irish Stout Soda Bread* mit weichem Ziegenkäse oder Ziegenfrischkäse perfekt ist. Es ist simpel und rustikal. Die Säure des Ziegenkäses mit der Süße des Holunders im Cocktail ist einfach magisch. Wenn du es als Canapé servieren willst, nimm kleinere Scheiben, Schlage den Ziegenfrischkäse so auf, wie du auch Sahne aufschlagen würdest und leg ein dünnes Gurkenband oben drauf, damit es optisch und geschmacklich zum Irish Maid passt. Sodabrot ist unglaublich einfach und frisches Brot beeindruckt immer. Traditionell wurde es in einem gusseisernen Topf über einem absterbenden Feuer gebacken.



IRISH STOUT SODA BREAD REZEPT

von Gearóid O'Callaghan

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Vollkornmehl
- 2 TL Natron
- 1 TL Salz
- 2 EL dunkler brauner Zucker
- 300 ml Stout
- 220 ml Buttermilch

Backofen auf 230°C vorheizen.

Mehl, Vollkornmehl, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Eine Mulde formen. Stout und Buttermilch hineingießen. Mit einem Holzlöffel verrühren. Mit den Händen zu einem Teigball formen. Lege es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und ein tiefes Kreuz einschneiden. Zehn Minuten bei 230°C backen, dann auf 180°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn die Unterseite hohl klingt beim Klopfen und die Oberseite goldbraun ist. Mindestens zehn Minuten abkühlen lassen. Es hält sich ein paar Tage und lässt sich in Scheiben gut einfrieren.

Für eine vegane Version Buttermilch durch Sojamilch und den Saft einer Zitrone ersetzen. Die Zitrone ist wichtig, weil sie das Natron aktiviert.





WHISKEYVERKOSTUNG

Wenn du genug gegessen und den Whiskey im Cocktail genossen hast, ist es vielleicht Zeit für eine kleine Verkostung. Wie macht man das? Ganz einfach.

Erstens: Die Iren trinken Whiskey nie allein. Selbst wenn du keine Paddy's Day Party hast, such dir jemanden, der den Moment mit dir teilt. Whiskey braucht lange, mindestens drei Jahre in Irland, oft viel länger um genial zu sein und ich sage oft, dass man daran denken sollte, wenn man ihn verkostet. Nimm dir Zeit und schätze die Arbeit, die Menschen hineingesteckt haben, damit du ihn heute genießen kannst.

Zweitens: das richtige Glas. Ich empfehle ein Glencairn Glas, ein Tulaath Glas oder eine Copita. Um die Aromen richtig wahrzunehmen, sollte das Glas unten eine runde, breite Form haben und oben enger zulaufen. So kann der Whiskey atmen und die Aromen sammeln sich, ohne dass dir Alkohol in die Nase schießt. Aber Glas ist wie Schuhe. Jede Größe, jedes Material, jede Form ist okay, solange du es liebst. Du merkst, wenn du das richtige gefunden hast, und manchmal passt ein anderes Glas besser zu einem anderen Anlass oder Whiskey. Es gibt keine endgültige Wahrheit. Bleib offen und neugierig, es geht darum, neue Dinge auszuprobieren oder alte Dinge auf neue Weise.

Drittens: Gieß 2 bis 4 cl ein und gib ihm Zeit. Eine Minute pro Jahr im Fass ist ein guter Richtwert. Für die meisten irischen Whiskeys sind 5 bis 10 Minuten ideal. Schau dir den Whiskey in Ruhe an. Farbe, Stimmung, Erinnerungen. Bedeck das Glas mit der Hand und schwenk es kräftig, damit der Whiskey deine Haut berührt. Reib die Hände zusammen, damit der Alkohol verdunstet, und riech daran. Was nimmst du wahr? Du musst nicht präzise sein, eine Erinnerung oder ein Gefühl reicht völlig.

Viertens: Riech am Whiskey. Durch die Nase einatmen, durch den Mund ausatmen. Und bitte nicht wie Wein schwenken, dadurch wird das Aroma von Ethanol zu intensiv. Der Whiskey darf nie in der Nase brennen also wenn er das tut, bist du zu nah dran. Beginne zu riechen, während du den Arm ausgestreckt hältst, während du das Glas langsam näher bringst. Du hast die richtige Stelle erreicht, wenn der Whiskey am besten riecht und nicht zu stark wirkt. Übrigens ändert sich das von Tag zu Tag und von Person zu Person.

Fünftens: Probieren. Nimm einen Schluck und behalte ihn im Mund, eine Sekunde pro Jahr im Fass. Du musst nicht schlürfen wie bei Wein oder Kaffee da irischer Whiskey mindestens 40 Prozent Alkohol hat, und Luft kann ihn zu intensiv machen.

Sechstens: der Abgang. Was bleibt? Süß, rauchig, frech, überraschend? Schreib es auf oder red mit deinem Verkostungspartner darüber.

Cheers, oder wie wir sagen, Sláinte.



MEINE VERKOSTUNGSNOTIZEN ZU TEELING SMALL BATCH

Teeling Small Batch ist das Aushängeschild der wiederbelebten Destillerie in Dublin. Es ist ein Blend aus Malt und Grain Whiskeys, zuerst in Ex-Bourbon Fässern gereift und dann in Fässern, die zuvor zentral-amerikanischen Rum enthielten. Dort entwickelt er zusätzliche Schichten an Geschmack, bevor er mit 46 Prozent ohne Kühlfiltration abgefüllt wird. Er ist vollmundig mit frischem Obst, cremiger Vanille und lebhaften Gewürzen also ein cremiger, würziger, reichhaltiger irischer Blend. Das Whisky Jack Team hat ihn kürzlich wieder verkostet und die Notizen aktualisiert.



Die Nase: frisch geschnittenes Gras und Orangenblüte, dazu Piment, Vanille, Apfelkuchen und Brombeeren. Der Geschmack: würzig und reich mit Rosenblüte und Zitrone, Vanille, Kräutern und Zimt. Der Abgang: blumig und kräuterig mit Karamell.

Hoffentlich habt ihr alle einen großartigen St. Patrick's Day, und vielleicht wird das ja eine Tradition, auf die ihr euch jedes Jahr freut. Vielleicht reist ihr irgendwann in die USA für die völlig überdrehten Feiern oder vielleicht fliegt ihr nach Irland und seht euch an, wo

alles angefangen hat. Wenn ihr in Dublin seid, ist die Teeling Distillery, die 2015 eröffnet wurde, trotz ihres jungen Alters auf jeden Fall einen Besuch wert. Sie liegt in den Liberties, einem Stadtteil, den Dubliner als gut zu Fuß erreichbar und voller spannender Menschen und kleiner Betriebe kennen. Die Tour ist kompakt, aber sehr detailliert und am Ende wartet eine fantastische Bar. Ich war ungefähr zehnmal dort und es wird einfach nie langweilig.

Sláinte, was auf Irisch so viel bedeutet wie Prost!

DREI WEITERE PASSENDE REZEPTE FÜR DEN ST. PATRICK'S DAY



BLACK PUDDING SAUSAGE ROLLS

von Gearóid O'Callaghan

- 900 g Blätterteig
- 300 g Maronen Champignons, geputzt
- 2 EL Thymianblätter
- 1 EL Olivenöl
- 25 g Butter
- 2 rote Zwiebeln, sehr dünn geschnitten
- 2 TL brauner Zucker
- 1 EL Sherryessig oder Malzessig
- 300 g hochwertiges Brät
- 100 g irischer Black Pudding, in 2 cm Stücke geschnitten
- 1 Bio Ei, verquirlt
- 1 EL Sesam

Zerkleinere die Pilze mit Salz, Pfeffer und Thymian in der Küchenmaschine, bis sie grob gehackt sind. Brate sie in einer trockenen Pfanne, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, und lass sie abkühlen. In derselben Pfanne brätst du die Zwiebeln langsam mit Öl, Butter und Zucker, bis sie weich und karamellisiert sind, etwa zwanzig Minuten. Gib den Essig dazu. Zum Zusammenbauen rollst du den Blätterteig zu einem großen Rechteck aus und schneidest ihn in zwölf Quadrate. Verteile eine Linie der Pilzmischung in der Mitte jedes Quadrats. Vermische das Brät mit dem Black Pudding, forme zwölf kleine Würste und leg sie darauf. Gib die karamellisierten Zwiebeln dazu. Schneide kleine Dreiecke aus den Ecken. Falte die obere und untere Kante über die Enden. Schneide Streifen an den Seiten ein und lege sie abwechselnd über die Füllung, sodass ein geflochtener Effekt entsteht. Drücke die Enden fest. Zum Backen legst du die Plaits auf ein Blech, bestreichst sie mit Ei und streust Sesam darüber. Backe sie bei 200°C etwa zwanzig Minuten, bis sie goldbraun sind. Lass sie kurz ruhen und serviere sie warm oder kalt.

Heize den Ofen auf 200°C vor.

Wenn du keinen irischen Black Pudding findest, nimm einfach mehr Brät. Black Pudding ist eine vorgegarte irische Wurstspezialität und online leicht zu bekommen. Für eine vegetarische Version kannst du vegetarische Würste kaufen und sie zerbröseln.





COLCANNON CROQUETTE BITES

von Gearóid O'Callaghan

Wegen der komplizierten irischen Geschichte lieben wir Kartoffeln wirklich sehr. Manche Sorten wachsen sogar ausschließlich auf der Insel Irland. Sie gehören für viele Iren zum täglichen Essen. Colcannon ist ein traditionelles Kartoffelgericht mit Kohl oder Grünkohl, Butter und Frühlingszwiebeln. Es ist unglaublich lecker und sehr einfach. Und man kann daraus ohne viel Aufwand großartige Canapés machen.

Colcannon ist ein traditionelles irisches Kartoffelgericht mit Kohl oder Grünkohl, Butter und Frühlingszwiebeln. Es ist köstlich und sehr einfach. Und man kann daraus ohne viel Aufwand fantastische Canapés machen.

COLCANNON GRUNDREZEPT

- 450 g Grünkohl, Wirsing oder Spitzkohl
- 1,35 kg mehligkochende Kartoffeln
- 250 ml fast kochende Milch
- 30 g Frühlingszwiebeln
- 55 g Butter
- Salz und Pfeffer

Wasche die Kartoffeln und gib sie in kaltes Salzwasser. Bring sie zum Kochen. Nach etwa fünfzehn Minuten gießt du zwei Drittel des Wassers ab, deckst den Topf zu und lässt die Kartoffeln bei niedriger Hitze dämpfen, bis sie gar sind. Bereite den Kohl vor, indem du die dunklen äußeren Blätter entfernst, den Rest wäschst, viertelst, den Strunk entfernst und alles fein schneidest. Koche ihn in etwas Salzwasser, bis er weich ist, dann abgießen und mit Salz, Pfeffer und Butter würzen. Wenn du Grünkohl verwendest, entferne die Mittelrippe und koche ihn acht bis zehn Minuten in Salzwasser, bis er zart ist. Gut abtropfen lassen. Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, erhitze die Milch mit den fein gehackten Frühlingszwiebeln, bis sie fast kocht. Schäle die Kartoffeln, solange sie warm sind, mit den Händen oder einem Löffel, zerstampfe sie sofort und rühre so viel von der heißen Milch ein, bis ein fluffiges Püree entsteht. Rühre den Kohl oder Grünkohl ein und schmecke ab. Sofort servieren, mit einem Stück Butter obendrauf. Wenn du es vorher vorbereiten willst, kannst du Colcannon abgedeckt bei 180°C zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten wieder aufwärmen.

COLCANNON CROQUETTE BITES

- 480 g Colcannon (wie oben)
- 120 g Semmelbrösel
- 2 Bio Eier, verquirlt
- Salz und Pfeffer
- Genug Pflanzenöl zum Braten/Frittieren

Mische das Colcannon mit der Hälfte der Semmelbrösel und würze es. Forme kleine Patties oder Kroketten. Tauche jede in Ei und dann in die restlichen Semmelbrösel. Halte eine Hand für die nassen Schritte und eine für die trockenen. Erhitze das Öl auf etwa 175°C. Brate die Kroketten drei bis vier Minuten pro Seite, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen. Sofort salzen, damit sie knusprig bleiben. Warm servieren mit Sauerrahm oder deinem Lieblings-Dip.

Ich serviere sie oft mit Senfmayonnaise, brauner Butter Sauce oder Teeling Whiskey Knoblauch Mayo.





RHABARBER PISTAZIEN CRUMBLE

von Gearóid O'Callaghan

Füllung:

- 700 g Rhabarber
- 110 g Zucker
- 2 EL Wasser

Crumble:

- 110 g Mehl
- 50 g kalte Butter
- 50 g feiner Zucker
- 25 g gehackte Pistazien
- 1/2 TL Kardamomsamen

Heize den Ofen auf 180°C vor.

Schneide den Rhabarber in zwei bis drei Zentimeter Stücke, gib ihn in einen Topf und füge den Zucker und Wasser hinzu. Koche ihn bei mittlerer Hitze, bis er marmeladig wird. Reibe die Butter in das Mehl, bis es wie grobe Brotkrumen aussieht, dann Zucker und Kardamom einrühren. Ziel ist etwas zwischen großen Krümeln und kleinen Nuggets. Verteile die Mischung auf einem Blech mit Backpapier und backe sie zwanzig bis dreißig Minuten, bis sie goldbraun ist. Die Pistazien erst am Ende einrühren, damit sie geröstet, aber nicht verbrannt sind.

Wenn alles fertig ist, mischst du Füllung und Crumble in einer großen Form oder in kleinen Portionen. Füllung zuerst unten und den Crumble obendrauf. Ich würde alles gern vor dem Servieren noch einmal auf und gebe geschlagene Sahne mit einem Schuss Whiskey dazu.

