

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

KEEP WALKING



JOHNNIE WALKER

KEEP WALKING

WHISKY COCKTAIL FLAVOUR GUIDE

IN ZUSAMMENARBEIT MIT JOHNNIE WALKER



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

WHISKY COCKTAIL GESCHMACKSLEITFADEN: HOW-TO

Mit dem Whisky Cocktail Flavour Guide lernst du, wie du köstliche Whisky-Cocktails voller Geschmack zubereiten kannst.

Anhand einer Auswahl von Johnnie Walker Blended Whiskys entdeckst du mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung eine Welt voller Aromen und außergewöhnlicher Whisky-Cocktails, die deine Gäste überraschen und begeistern.



SCHRITT 1: BENUTZE DAS AROMARAD

Benutze für jeden Johnnie Walker Whisky das Aromarad, um die wichtigsten Aromen für deine Whisky-Cocktail-Kreation zu bestimmen.

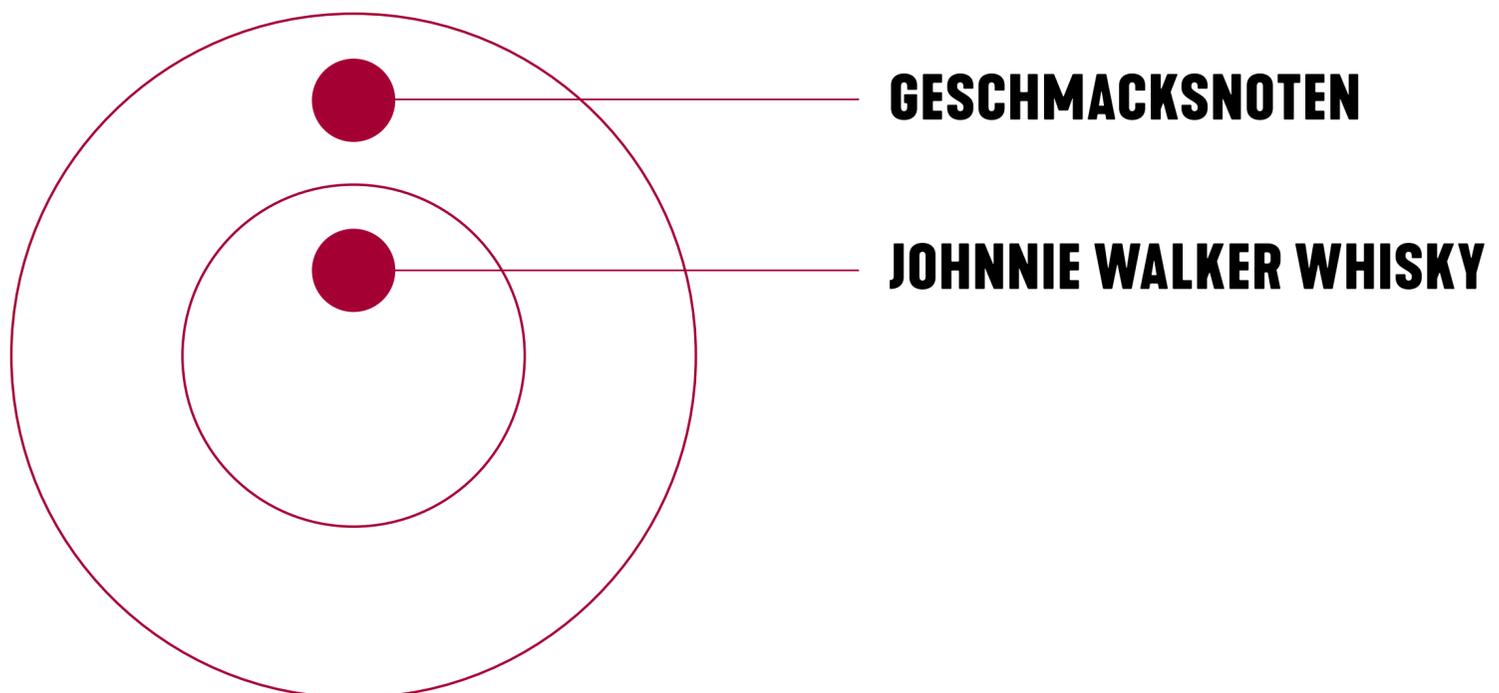
Was ist ein Aromarad?

Ein Aromarad ist ein visuelles Hilfsmittel, mit dem du die komplexen Aromen der verschiedenen Johnnie Walker Whiskys erkunden und beschreiben kannst. Es ordnet die Verkostungsnotizen und zeigt die einzigartigen Eigenschaften jedes Whiskys, wie z. B. rauchige, fruchtige oder würzige Noten, und verbindet diese verschiedenen Geschmacksrichtungen mit natürlichen Speisekombinationen, die die Gäste lieben werden.



So benutzt du das Aromarad

1. Identifiziere den Johnnie Walker Whisky in der Mitte.
2. Arbeite dich nach außen vor und entdecke die spezifischen Geschmäcker und Aromen, die im Whisky enthalten sind.



Top-Tipp: Wenn du das Whisky-Cocktail-Erlebnis in deinem Lokal weiter ausbauen möchtest, kannst du die verschiedenen Geschmacksräder verwenden, die wir unten vorgestellt haben, um spannende Whisky-Verkostungserlebnisse für deine Gäste zu schaffen.

SCHRITT 2: BEGLEITENDE ZUTATEN AUSWÄHLEN

Finde zusätzliche Zutaten, die die verschiedenen Geschmacksnoten des Haupt-Whiskys ergänzen. Denke daran, dass die Auswahl von Qualitätszutaten und, wenn möglich, deren eigene Zubereitung die beste Voraussetzung für einen wirklich guten Geschmack sind.

SCHRITT 3: WERDE KREATIV!

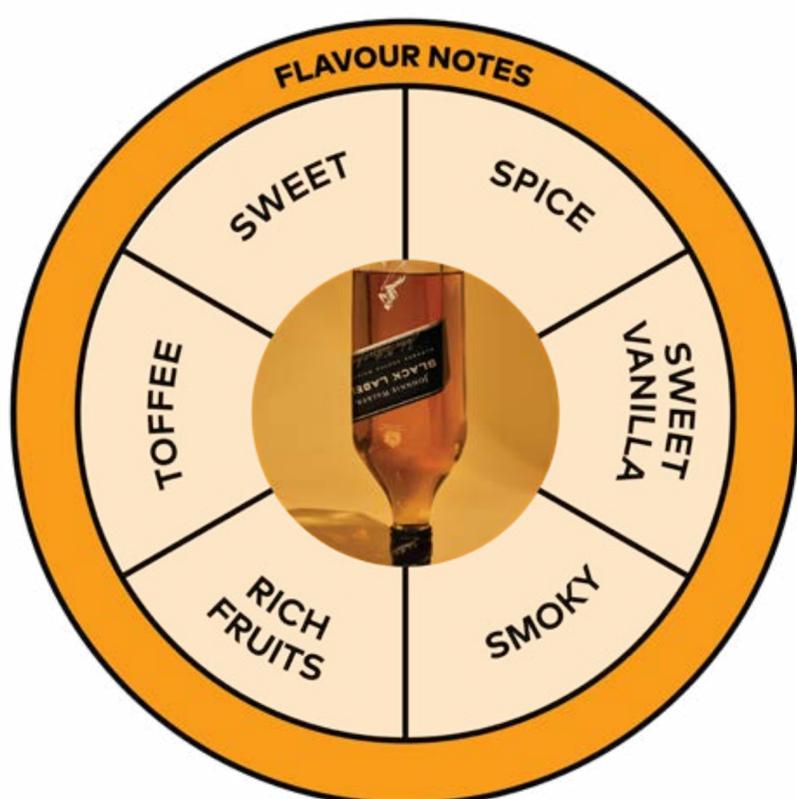
Der letzte Schritt ist der spannendste Teil des Prozesses - die Cocktailkreation! Verwende die Schritte 1 und 2, um deine eigene Whisky-Cocktail-Kreation zu erstellen oder lass dich von den Rezepten inspirieren.

JOHNNIE WALKER

BLACK LABEL COCKTAIL GESCHMACKSLEITFADEN

Unglaublich vielseitig und ausgewogen, ist Johnnie Walker Black Label ein großartiger Start für deine Whisky-Cocktail-Experimente.

1. BENUTZE DAS AROMARAD, UM DIE AROMEN FÜR DEINEN COCKTAIL ZU BESTIMMEN



Verstärke das Erlebnis für deine Gäste, indem du Speisen mit deinen Cocktailkreationen kombinierst:

- Gegrilltes Fleisch
- Geräucherter Lachs
- Rohe Meeresfrüchte
 - Brioche-Brot
- Gesalzenes Karamell

2. BEGLEITZUTATEN AUSWÄHLEN

GESCHMACKS-NOTEN	BEGLEITENDE ZUTATEN	GARNIERUNG
SÜSS WÜRZIG SÜSSE VANILLE RAUCHIG FRUCHTIG TOFFEE	TOFFEE KANDIERTE FRÜCHTE LEBKUCHEN GEGRILLTE ANANAS	PICKLES TROCKENOBST GETROCKNETE KRÄUTER



SCHRITT 3: WERDE KREATIV!

Probiere eines der unten aufgeführten Rezepte aus oder experimentiere mit Schritt 1 und 2, um deine eigenen Cocktailkreationen zu entwickeln.

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL REZEPT: ROB ROY

Ein klassisches Getränk mit süßen, erdigen und würzigen Aromen, das mit der Mischung aus Johnnie Walker Black Label und Wermut viel Spielraum für Experimente bietet.

Alkoholgehalt: 15.5g

INHALTSSTOFFE

- 40 ml Johnnie Walker Black Label
- 25 ml Byrrhe-Chinin-Aperitif
- 3 Spritzer Angostura-Bitter
- Zitruschalen oder Brandy & Whisky-Sauerkirsche (Garnierung)

ZUBEREITUNG

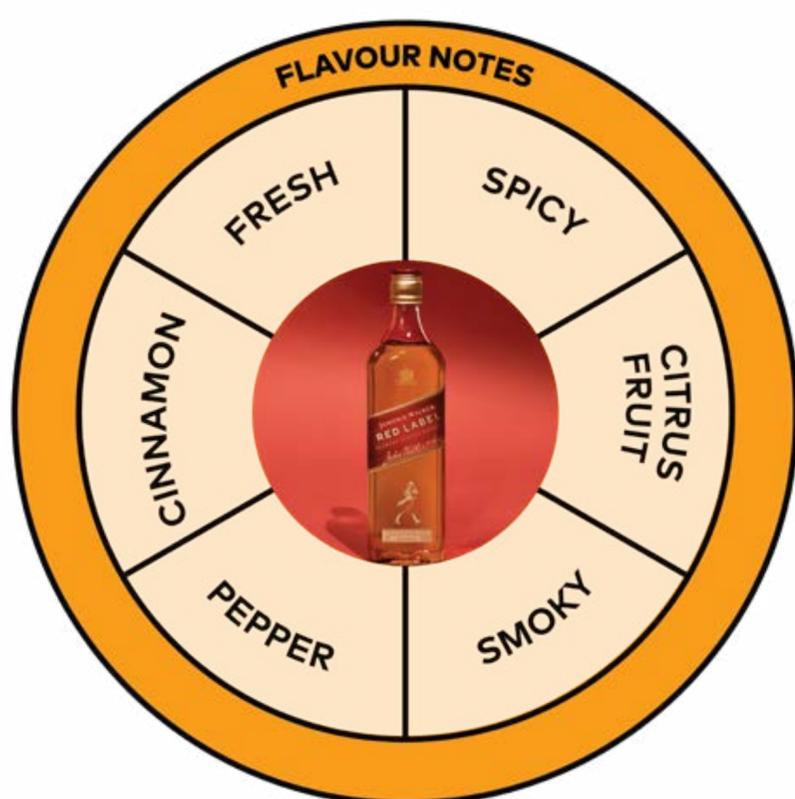
- Gib Eis in ein Rührglas.
- Gieße Johnnie Walker Black Label, Byrrhe und Angostura-Bitter in ein Rührglas und rühre sie um.
- In ein gekühltes Coupette-Glas abseihen.

JOHNNIE WALKER

RED LABEL COCKTAIL GESCHMACKSLEITFADEN

Johnnie Walker Red Label ist vielseitig einsetzbar und hat einen kühnen, charaktervollen Geschmack, der auch beim Mischen gut zur Geltung kommt.

1. BENUTZE DAS AROMARAD, UM DIE AROMEN FÜR DEINEN COCKTAIL ZU BESTIMMEN



Verstärke das Erlebnis für deine Gäste, indem du Speisen mit deinen Cocktailkreationen kombinierst:

- Grüne Bohnen
 - Jambon
- Geräucherte Mandeln
 - Blauschimmelkäse
 - Manchego
- Gesalzene Karamell

2. BEGLEITZUTATEN AUSWÄHLEN

GESCHMACKS-NOTEN	BEGLEITENDE ZUTATEN	GARNIERUNG
PFEFFER	SICHUAN PFEFFER	GETROCKNETE KRÄUTER
ZIMT	NATURSALZE	FRUCHTSTREIFEN
RAUCHIG	BEEREN	BIRNEN DROPS
FRISCH	FRUCHTPÜREE	
PIKANT		
ZITRUSFRÜCHTE		



SCHRITT 3: WERDE KREATIV!

Probiere eines der unten aufgeführten Rezepte aus oder experimentiere mit Schritt 1 und 2, um deine eigenen Cocktailkreationen zu entwickeln.

JOHNNIE WALKER RED LABEL REZEPT: GINGER HIGHBALL

Würzig und erfrischend eignet sich der GINGER HIGHBALL perfekt, um Aromen wie Hähnchenflügel mit Honig zu ergänzen.

Alkoholgehalt: 9.48g

INHALTSSTOFFE

- 30 ml Johnnie Walker Red Label
- 120 ml Ginger Ale
- Limette und frische rote Chili (Garnierung)

ZUBEREITUNG

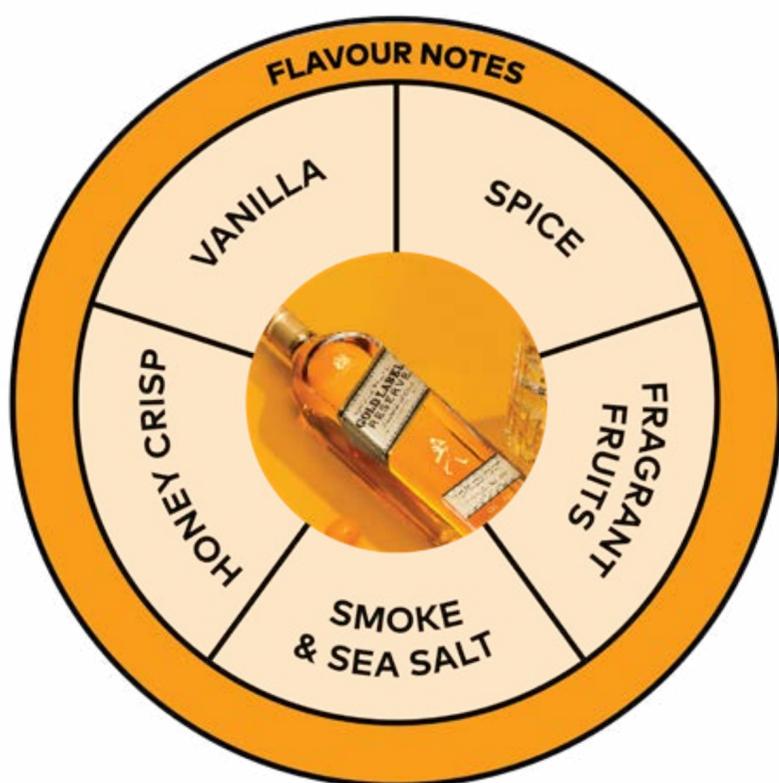
- Gib Johnnie Walker Red Label und Ginger Ale zusammen in ein Glas mit Eis und mische es.
- Mit Limette und frischer roter Chili garnieren.

JOHNNIE WALKER

GOLD LABEL COCKTAIL GESCHMACKSLEITFADEN

Johnnie Walker Gold Label wird aus kräftigen Whiskys hergestellt, die aufgrund ihrer süßen, honigartigen Eigenschaften ausgewählt wurden und in jedem Tropfen ein lebendiges Aroma entfalten.

1. BENUTZE DAS AROMARAD, UM DIE AROMEN FÜR DEINEN COCKTAIL ZU BESTIMMEN



Verstärke das Erlebnis für deine Gäste, indem du Speisen mit deinen Cocktailkreationen kombinierst:

- Räucherlachs
- Schokoladentarte
- gereifter Käse
- BBQ Ribs & Steak
- Lamnbraten

BEGLEITZUTATEN AUSWÄHLEN

GESCHMACKS-NOTEN	BEGLEITENDE ZUTATEN	GARNIERUNG
VANILLE GEWÜRZ DUFTENDE FRÜCHTE RAUCH & MEERSALZ HONEY CRISP	APFELSCHORLE ESSBARE PARFÜMS FRISCHE KRÄUTER	ESSBARE BLUMEN HONIGNÜSSE SMOKY WHISKY FLOAT



SCHRITT 3: WERDE KREATIV!

Probiere eines der unten aufgeführten Rezepte aus oder experimentiere mit Schritt 1 und 2, um deine eigenen Cocktailkreationen zu entwickeln.

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL REZEPT: APPLE HIGHBALL

Die knackige Apfelsüße und die Frische der Rosmarinzweige bringen die feine Würze und den subtilen Rauch des Johnnie Walker Gold Label Reserve zum Vorschein.

Alkoholgehalt: 15.8g

INHALTSSTOFFE

- 50 ml Johnnie Walker Gold Label Reserve
- 75 ml Apfelschorle
- 75 ml Soda
- Apfelschnitz und ein Rosmarinzweig (Garnierung)

ZUBEREITUNG

- Gib die Zutaten in ein mit Eis gefülltes Highball-Glas.
- Gut umrühren und servieren.





JOHNNIE WALKER

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R

Wenn du noch mehr Inspirationen brauchst, melde dich für den Diageo Bar Academy [Newsletter](#) an - er kommt direkt in deinen Posteingang und hält dich jeden Monat über die heißesten Trends und die neuesten Nachrichten in der Getränkeindustrie auf dem Laufenden.