

# GIN ARTHUR

## UND DIE SPIRITUOSEN-RUNDE



*Arthur Nägele war der erste Schweizer Spirituosen-Sommelier. Als Sensoriker kann er die Mandel im Gin und die Zuckerratte im Bourbon erschmecken. Heute reist er 240 Tage im Jahr um die Welt und gibt sein Fachwissen zu Whiskey, Williams und Co. unterwegs oder in seinem Büro für Gastrosophie und Sensorik in Rheineck weiter. Immer dabei: der Wacholder. Auf den hat der Vorarlberger feierlich geschworen.*

---

TEXT: GISÈLE LADNER

BILDER: DANIEL TALAMONA

---

«Mahagonifarben. Dichte, verwobene Aromatik, sehr komplex. Vanille, rote Beeren, kandierte Zitruschalen. Ein Hauch Südfrüchte.» Eine Beschreibung, die einem in Erwartung eines zuckrigen Desserts sprichwörtlich das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Bis zur Nennung der nächsten Zutat, die dem Traum von der süßen Sünde einen jähen medizinischen Charakter gibt. «Dann Wacholder, natürlich muss Wacholder drin sein.» Die blumige Beschreibung kommt nicht etwa von einem Koch, der von seiner neuesten Dessert-Kreation schwärmt, sondern aus der Bewertung eines eingereichten Gins an den Swiss Gin Awards. Kochen kann Arthur Nägele zwar auch sehr gut – hat seine Karriere doch in Hotelküchen begonnen – heute widmet er sich beruflich aber der sensorischen Vielfalt von hochwertigen Spirituosen.

Gin, Whiskey, Rum: Das ist die Welt des Vorarlbergers, der in seinem «Büro für Gastrosophie und Sensorik» in Rheineck arbeitet und von dort aus als angesehener Spirituosen-Sommelier die Welt bereist. «Der Spirituosen-Sommelier bringt ein detailliertes Hintergrundwissen zu Brennereien, der Geschichte hinter den Getränken und den Zutaten mit, weiss, welche Zigarre zu welchem Whiskey passt und welcher Edelbrand ein Menü abrundet», erklärt Arthur Nägele, der mit seiner Frau – einer Edelbrand-Sommelière – in Gaisau lebt.

### **Die Liebe zum Edelbrand in die Wiege gelegt**

Das Interesse an «Hochprozentigem» wurde Arthur Nägele als Sohn eines Schnapsbrenners sprichwörtlich in die Wiege gelegt. «Mein Vater nahm mich immer mit zum Brennen, denn ich war klein genug, um die Fässer von innen mit einer Bürste zu putzen», lacht Arthur Nägele, der in der elterlichen Wirtschaft – dem Kreuz in Gaisau – früh in Berührung mit der Gastronomie kam. «Die erste berufliche Station war die Handelsakademie und ich dachte, ich lande im Büro. Was ich heute tue, hätte ich mir nie träumen lassen.» Als Trainer, Speaker und Berater für alkoholische Getränke ist Arthur Nägele gern gesehener Gast bei Gin-Preisverleihungen und Whiskey-Messen. In Zusammenarbeit mit Gastrosuisse bietet er hierzulande das einzige Intensivseminar zum Spirituosen-Sommelier an. «Die Teilnehmenden erlangen ein vertieftes Wissen zu den Produkten. Es gibt nichts Schwierigeres für einen Barkeeper, als einen Gast mit Liebhaber-Wissen – auch den sollte er richtig beraten können.»

---

*«Mein Vater nahm mich immer mit zum Brennen, denn ich war klein genug, um die Fässer von innen zu putzen»*

---

### Die Zuckerwatte im Bourbon erschmecken

«An der Bar habe ich gelernt, dass es zwar ‹nur› sieben, acht Spirituosen-Kategorien gibt, darin aber eine riesige Vielfalt an Produkten. Nach der klassischen Hotellerie- und Kochausbildung habe ich mein Fachwissen immer weiter vertieft und bin schon als ich noch im Marketing des Hotels Walzenhausen gearbeitet habe, als Experte durch die ganze Welt getingelt.» Als Schützling von Degustator und Sensoriker Dr. Peter Dürr lernte Arthur Nägele, seine Sinne besonders fein auszubilden, um die facettenreichen Nuancen von Edelbränden erkennen zu können. Heute kann er in wenigen Worten eine ‹typische› Rumaromatik beschreiben, den Hauch von Zuckerwatte im Bourbon erahnen und die leichte Mandelnote im Sloe Gin prämiieren. Über 240 Tage im Jahr steht der Vorarlberger als Referent und Berater vor Publikum, macht Tastings und gibt Kurse – auch in seinem Büro an der Langenhagstrasse in Rheineck. Seinen Seminarteilnehmenden gibt er nicht nur sein Fachwissen weiter, sondern auch die Feinheiten, die man als Experte für die Beschreibung von Spirituosen braucht. «Es gibt eine sensorische und eine Verkaufssprache. Wenn ich ein Produkt mit Essig vergleiche, hinterlässt das einen negativen Eindruck – eine balsamische Note klingt doch schon viel besser», lacht Arthur Nägele.

### Der Profi spuckt

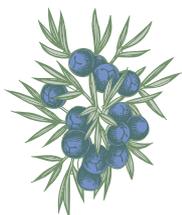
«Der Profi spuckt!» Wer beruflich Spirituosen konsumiere, benötige eine grosse Selbstdisziplin. «Es ist ein Job – ich kann nicht hier noch anstossen und dort noch mittrinken. Im Juni und Juli ist Hochsaison: Fünf Tage die Woche starten wir morgens um 10 Uhr und testen 60 Spirituosen – und das vier Wochen lang. Wer danach den Durst mit zwei, drei Bier im Pub stillt, hält das nicht lange durch. Man darf nicht vergessen – auch wenn wir die Spirituosen nicht schlucken, nimmt der Körper etwas Alkohol auf und muss das verarbeiten.» «Übersättigt» fühlt sich Arthur Nägele auch nach solchen Wochen selten. «Wobei es auch eine Präferenzfrage ist. Wenn du zwei Tage lang Vodka testest und den mit dem ‹wenigsten Geschmack› suchst, hast du es dann auch mal für einen Moment ‹gesehen›. Eine Spirituose, die Aroma und ein Profil hat, gibt Abwechslung.»





### Feierlicher Schwur auf den Wacholder

Als erstes Mitglied aus der Schweiz und Österreich ist Arthur Nägele Mitglied der Londoner Gin-Gilde. Aufgenommen wird nur, wer feierlich auf den Wacholder schwört. «Das war schon eine einmalige Erfahrung. Männer jenseits von 40 oder eher 50 stehen im Frack mit einem Wacholder im Kreis und schwören auf den einzigen und wahren Wacholder, der ja die Grundessenz von «echtem» Gin ist.» Selbst gehört Arthur Nägele zwar nicht zu den Spirituosen-Produzenten, hat es sich aber nicht nehmen lassen, seinen eigenen «Gin Arthur» für Freunde und Bekannte zu kreieren – mit Wacholder, versteht sich. Generell sei die Schweiz «sackstark» in der Gin-Produktion. «Die ersten zehn Plätze der diesjährigen internationalen Swiss Gin Awards gingen an heimische Produkte wie Turicum, Morris und Macardo. Die Schweizer können das einfach!»



Webseiten

<https://arthur.naegele.name>

[www.spirituosenakademie.com](http://www.spirituosenakademie.com)

