



**Herrenabend im Steinernen Schweinchen, mit viel Whisky und edler Rauchware. (v.r.) Fleischer-Meister Dieter Rohde, Danne-
mann-Zigarren-Spezialist Thomas Wölfert, Nicole (Service),
Spirituosen-Spezialist Michael Kugel (Weinhandlung Margraf)
und Gastgeber Thomas Nähler.** Fotos: Schachtschneider

Whisky und Wildschwein

Mittlerweile eine herrliche Tradition im „Steinernen Schweinchen“ – im wahrsten Sinne des Wortes: einmal im Jahr, immer kurz vor Weihnachten, lädt **Thomas Nähler** zum Herrenabend ein. Da gibt's dann zum phantastischen Essen von Schweinchen-Koch **Jürgen Richter** (diesmal: Wildschweinerücken im Gewürzteig) wunderbare Gespräche über Frauen, Fußball, Autos – und das alles ohne schlechtes Gewissen. Und man erfährt Dinge, die man als Mann einfach wissen MUSS. Waren es in den vergangenen Jahren solch existentielle Grundlagen zu den Themen Grappa und Zigarren, so erzählte **Michael Kugel** (Weinhandlung Margraf) diesmal so ziemlich alles zum schottischen Nationalgetränk Whisky. Fachbegriffe wie „Nose“, „Taste“ und „Finish“ oder „trockener Torfrauch“,

fen hatte **Kugel** mitgebracht, vom Glenkinchie bis zum Lagavulin. Zumindest kurzfristig wurden auch eingefleischte Biertrinker schwach: wie Fleischer-Meister **Dieter Rohde** oder Getränkehändler **Jörg Kuhn**. Oder dessen Vater **Horst**, der mit Ex-Bürgermeister **Kurt Stückrath** und Hauptamtsleiter **Herbert Lauterbach** einen „Vellmar-Tisch“ bildete. Und auch echte Sportkanonen gaben sich dem Laster hin: so die beiden Ex-Huskies **Daniel Lammel** und **Ralf Hartfuß** (jetzt Pro im GC Gut Wissmannshof). Ganz neue Erfahrung auch für TV-Journalist und Produzent **Andreas Baum** (EXIT): der kannte Whisky bisher nur in Form von Jim Beam-Cola – und das aus dem „Last Penny“ (vor 20 Jahren). Richtig warmgeworden ist der Filmemacher mit dem „Classic Malt“ dennoch nicht, maximal mit dem Dalwhinnie – dem „Mädchen-Whisky“. **Baum**: „Genau das Richtige für einen, der sonst nur Ramazotti trinkt.“

