



Echt irisch: Drei Cocktails für den St. Patrick's Day

Stuhr, 14.03.2025 Am 17. März färbt der heilige St. Patrick die Welt in irisches Grün. An seinem Jahrestag wird zu Ehren des Nationalheiligen mit so manchem Whiskey angestoßen. Wie das auch einfach zu Hause in Cocktail-Form geht, zeigt die kleine Handwerksbrennerei [Dingle](#) aus dem Südwesten des Inselstaates.

Möglich, dass Irland in der Geschichte des Whiskyes die Nase ein wenig weiter vorn hat. Kommt darauf an, wen man fragt. Fest steht: Die Grüne Insel besitzt eine der ältesten Whiskey-Traditionen. Kein besserer Tag also als an Irlands höchstem Feiertag, um die blühende Irish-Whiskey-Kategorie hochleben zu lassen: Am St. Patrick's Day, der jährlich am 17. März international gefeiert wird.

Wer war das eigentlich, dieser heilige Patrick? Der irische Bischof lebte im 5. Jahrhundert und gilt als erster christlicher Missionar Irlands. Es wird vermutet, dass der Nationalheilige und Schutzpatron derjenige war, der der irischen Bevölkerung das Destillieren von Alkohol beigebracht hat.

Irischer Whiskey ist daher selbsterklärend das Getränk der Wahl, um dem Anlass gerecht zu werden. Kombiniert mit nur wenigen weiteren leckeren Zutaten, ist der oft zugängliche und weiche Whiskey-Typ in Form von Cocktails besonders beliebt.

Einer, der sich hervorragend dafür eignet, ist der Dingle Single Malt von der gleichnamigen Halbinsel des Countys Kerry im Südwesten Irlands. In der 2012 eröffneten Brennerei wird der Single Malt durch und durch von Hand gemacht und dreifach in Pot Stills destilliert. Das Ergebnis ist aufgrund seiner Sanftheit, Reinheit und Aromatik weltweit beliebt und bietet die perfekte Basis für zahlreiche Cocktails, die bestimmt auch St. Patrick geschmeckt hätten.



Dingle Ginger & Lime

Zutaten:

3,5 cl Dingle Single Malt

Ginger Beer

Angostura Bitters

Für die Garnitur: Limette

Zubereitung:

Dingle Single Malt in ein gekühltes Glas mit Eiswürfeln geben und mit Ginger Beer auffüllen. Ein paar Spritzer Angostura-Bitters hinzufügen und mit einer Limettenspalte garnieren.



Irischer Frühling

Zutaten:

3 cl Dingle Single Malt

1,5 cl Zuckersirup

1 cl frisch gepresster Limettensaft

4,5 cl Apfelsaft

5 frische Minzblätter

4 cl Ginger-Ale

Für die Garnitur: Minzzweig

Zubereitung:

Ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hineingeben, dann mit einem Zweig Minze garnieren.



The Snug

Zutaten:

- 2,5 cl Dingle Single Malt
- 1 cl süßer Wermut
- 1 cl trockener Wermut
- 1 TL D.O.M. Benedictine
- 2 Dashes Angostura Bitters

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eis verrühren und in einen mit Eis gefüllten Tumbler abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Über Dingle

Die [Dingle Distillery](#), ein Schwesterunternehmen der Porterhouse Brewing Company, wurde 2012 von Oliver Hughes, Liam LaHart und Peter Mosley im gleichnamigen Ort im Südwesten Irlands gegründet. Familiengeführt wird hier in Handarbeit und kleinen Chargen dreifach destillierter Irish Whiskey hergestellt, der international preisgekrönt ist. Zudem produziert die Dingle Distillery Gin und Wodka.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 49 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.