

# The Highland Herald

WHISKYMAGAZIN

MINIAUSGABE THE VILLAGE 2014



## WHISKYGLÄSER

DAS KLEINE 1x1 DER  
RICHTIGEN GLASAUWAHL

### KOCHEN MIT WHISKY

GENIESSEN AUF TOUR: EIN REZEPT FÜR  
TREKKINGFANS UND WHISKYFREUNDE



#21.5 | Miniausgabe  
The Village 2014  
[www.highland-herold.de](http://www.highland-herold.de)

# BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY DESTILLERIE

Warum in die Ferne schweifen,  
wenn das Gute liegt so nah?!



Besuchen Sie uns  
am Schliersee.

Täglich geöffnet  
von 10.00 - 18.00 Uhr

letzte Besichtigung: 17.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage geöffnet



# HIGHLAND HEROLD MINIAUSGABE ZUR MESSE IN NÜRNBERG

ÜBER WHISKY LESEN, ÜBER WHISKY  
WISSEN UND WHISKY GENIESSEN!



## Inhalt

- 2** KOCHEN MIT WHISKY  
Mit Whisky unterwegs  
die Mahlzeit würzen.
- 5** WHISKYGLÄSER  
Wie die Glasform die  
Aromen beeinflusst.
- 9** TEDDY'S MALTERICKS  
Poetische Erheiterung

### IMPRESSUM

The Highland Herold Miniausgabe  
im Messemagazin The Village 2014

Sitz der Redaktion:

Verlag Dollinger & Stein GbR  
Leicherstraße 14, 65830 Kriftel

Herausgeber: Thorsten Herold

Chefredakteur: Sebastian Stein

Layout: Sebastian Stein

Fotos & Grafik: Philipp Rieß

Autoren in dieser Ausgabe:

Julia Nourney, Jan Steinhauer

V.i.S.d.P. für redaktionelle Inhalte:

Sebastian Stein

## VORWORT

Sie haben die Seiten einer Miniausgabe des Whiskymagazins „The Highland Herold“ erreicht. Diese kleine Sonderausgabe haben wir speziell für „The Village“ und als unterhaltsame Lektüre für entspannende Pausen während des Messebesuchs gemacht. Als Heft im Heft gibt es diese Printseiten exklusiv für die Besucher der Messe in Nürnberg.

Unter der Rubrik „Kochen mit Whisky“ stellt uns Jan Steinhauer diesmal ein Rezept vor, das er für Wanderungen und Trekkingtouren empfiehlt. Seine „Whiskypolenta mit Trockenfrüchten“ kann in einem Topf auf dem Gaskocher oder über dem Lagerfeuer zubereitet werden. Der Whisky bringt dabei den krönenden Schuss Würze ins Rezept und eignet sich natürlich auch um den den Abend des Wandertages im Anschluss an das Essen entspannt ausklingen zu lassen.

Über das Glencairn-Glas und seine Vorzüge haben Sie vielleicht bereits im Messteil dieses Heftes gelesen. Es gibt jedoch noch viele andere Glasformen auf dem Markt. Wie diese sich auf die Aromen des enthaltenen Whiskys auswirken, beschreibt Julia Nourney in ihrem Artikel zu einem kleinen Selbstversuch. Dazu hat sie sechs unterschiedliche Gläser aus ihrem Fundus ausgewählt und alle mit demselben feinen Geist befüllt – lesen Sie ab Seite 5 dieser Miniausgabe, was dabei herauskam.

Zur abschließenden Erheiterung steuert unser Whiskypoet Teddy noch zwei seiner Maltericks bei. Das sind kurze, auch mal derbe Gedichte auf die Whiskywelt. Zu finden sind sie üblicherweise auf der letzten Seite des Highland Herold, hier also auf Seite 9.

Viel Spaß auf der Messe, gute Unterhaltung und sláinte mhath!

Thorsten Herold  
Herausgeber des Highland Herold

Anzeige

# HERRENBERGER WHISKYMESSE



Verbrauchermesse für Whisk(e)y mit  
Fokus auf unabhängigen Abfüllungen

12. April 2014, von 12 bis 21 Uhr  
[www.alte-brennerei-holz.de](http://www.alte-brennerei-holz.de)

WEINHAUS  
**ALTE BRENNEREI**  
WEIN | SPIRITUOSEN | FEINKOST

GETRÄNKE  
**HOLZ**

# WHISKYPOLENTA MIT TROCKENFRÜCHTEN

Text und Rezept: Jan Steinhauer

Fotos: Philipp Rieß und Jan Steinhauer

**DRAUSSEN LECKER KOCHEN –  
OHNE SCHWERES GEPÄCK UND  
GROSSEN AUFWAND.**

Für diese Ausgabe habe ich ein Gericht erstellt, das sich an all jene richtet, die auf Trekkingtour gehen und dabei das Gewicht des Gepäcks im Auge behalten müssen, Energie benötigen und trotz allem nicht auf Genuss verzichten wollen.



## KOCHEN AUF TOUR

Ich spreche dabei aus Erfahrung, denn ich habe etliche Leiden auf mich genommen, nur weil ich als Koch zu stolz war, mich von getrocknetem Astronautenfutter und Chemie aus Tüten zu ernähren. Deshalb schleppte ich kiloweise frisches Gemüse, Obst und Fleisch über zig Berghänge und wurde letztendlich ein fanatischer Gewichtsreduzierer.

Ich musste auch lernen, dass es echt dumm ist, in heißen und trockenen Ländern und nur mit dem selbst hingetragenen Trinkwasser am Lagerplatz abends Pasta kochen zu wollen. Auch wenn Pasta zusammen mit einem schönen Pesto ein hervorragender und leckerer Energielieferant nach anstrengenden Touren ist. Wasser sollte unter diesen Bedingungen aber zum Trinken eingeplant werden und nur sparsam im Kochtopf landen, da jeder Liter ein Kilogramm Gepäckgewicht ausmacht.

Bei weniger sommerlichem Klima habe ich auch schon versucht, tiefgefrorenes Fleisch mit auf den Weg zu nehmen. Es kühlt die frischen Lebensmittel, während es langsam zum Abend hin auftaut und dann verarbeitet werden kann. Das funktioniert aber auch nur am ersten Abend. Dabei sollte man außerdem extrem vorsichtig sein und die Güte von Lebensmitteln beurteilen können. Es wäre nämlich ziemlich gefährlich, wenn man sich eine

Lebensmittelvergiftung in der Wildnis abseits der Zivilisation einfangen würde, man denke nur an „Into the Wild“. Diese Methode für frisches Fleisch am Lagerfeuer ist also grundsätzlich nicht für die vorher erwähnten heißen Länder geeignet. Ganz zu schweigen davon, dass frisches Fleisch und Gemüse viel Wasser enthält und damit ganz und gar nicht als gewichtsoptimierter Proviant bezeichnet werden kann.

Dieses Rezept ist trekkingfreundlich, weil es auf getrockneten und damit haltbaren Zutaten basiert, die extrem leicht sind, ein geringes Packmaß haben und trotzdem einen hohen Energiewert aufweisen. Sie speichern die Hitze sehr gut, im Gegensatz beispielsweise zu Nudeln, die bei einem frischen Abendlütchen schon fast kalt sind, wenn man sie vom Kochtopf in das persönliche Geschirr verfrachtet hat. Das Gericht ist mit nur einer Flamme und einem Topf schnell zubereitet und auch ohne zusätzliche Gewürze aromatisch und lecker. Außerdem können die Zutaten auch als Snack während der Mittagspause herhalten. Also perfekt für lange Touren, bei denen alles getragen werden muss. Wer dann noch seinen Lieblingswhisky dabei hat, hat praktisch schon gewonnen – egal, ob der direkt in den Topf kommt oder als Dram die Mahlzeit begleitet.

## ZUBEREITUNG

Die Salami in grobe Würfel schneiden und in einem Topf ohne Fett ausbraten. Wer noch etwas Knoblauch oder frische Zwiebeln dabei hat, kann diese in dem ausgebratenen Fett anschwitzen. Das Ganze mit 250 ml Wasser auffüllen und die Oliven, Tomaten

und Trockenfrüchte darin kurz köcheln lassen. Dann die Polenta hinzugeben und etwa 5 Minuten unter Rühren kochen. Schließlich den grob gebrochenen Käse, die Nüsse und nach Belieben noch einen Schuss Whisky zugeben und kurz unterrühren.

## ZUTATEN PRO PERSON

- 40 g Polenta
- 30 g getrocknete Salami oder getrockneter Schinken
- 20 g getrocknete Oliven
- 4 Stk. getrocknete Tomaten
- 15 g getrocknete Früchte wie z.B. Datteln, Feigen oder Rosinen
- 25 g Hartkäse
- 20 g Nüsse wie z.B. Cashews, Erdnüsse oder Mandeln
- 250 ml Wasser
- Gewürze, Kräuter
- getrocknete Pilze
- 2 cl passender Whisk(e)y



## DIE KULINARISCHE VERBINDUNG

Durch die Salami, die Oliven, die Tomaten und den Käse erhält das Gericht Salz und natürliches Umami. „Umami“ kommt aus dem Japanischen und bedeutet soviel wie „würzig“ oder „herzhaft“. Natürliches Umami ist in Lebensmitteln wie zum Beispiel Fleisch, Käse, Tomaten, Pilzen und bestimmten Algen enthalten. Es ist auch in industriell hergestellten Lebensmitteln und allerlei Fertigprodukten zu finden, in den Zutatenlisten bezeichnet mit Glutamat oder Hefeextrakt.

Statt Salami kann für den herzhaften Biss natürlich auch ein Stück getrockneter Schinken verwendet werden. Die Trockenfrüchte und die Tomaten geben dem Gericht einen süßen Kontrast und die Nüsse zusätzlich eine weitere Textur.

### Kräuter und Gewürze

Möchte man unterwegs Gewürze dazu, bietet es sich an, die im Outdoorshop erhältlichen Gewürzdosen zuhause aufzubrechen und seine Lieblingsgewürze, Trockenkräuter oder verschiedene Gewürzmischungen wie Curry, Razel Hanout, Five Spices, oder Herbes de Provence einzufüllen. *(Anmerkung der Redaktion: Sie*

*können natürlich auch einfach die bereits in den Dosen enthaltenen Gewürzmischungen verwenden, wenn diese Ihnen zusagen. Jan Steinhauer bereitet seine Kräutermischungen in der Regel selbst zu. Deshalb findet man fertige Mischungen nur sehr selten in seinen Rezepten und scheinbar gar nicht in seinem Rucksack.)*

### Der passende Whisk(e)y

Wer in seinem Reiseproviant auch Whisky mitführt, kann das Gericht zum Abschluss noch mit einem Schuss davon bereichern. Je nach Auswahl oder Verfügbarkeit der Zutaten auf der Reise eignen sich unterschiedliche Whiskytypen. Sind beispielsweise viele Trockenfrüchte wie Pflaumen oder Feigen dabei, harmoniert ein Whisky, der im Portfass nachgelagert wurde, besser als einer aus dem Bourbonfass. Wird es herzhaft, vielleicht mit Kräutern, bietet sich ein rauchig-würziger Whisky an, der mit Sicherheit ebenfalls sehr gut mit den Oliven harmonieren wird.

Bei einem süßen Irish Whiskey könnte ganz auf die Oliven und die Tomaten verzichtet und stattdessen mehr gelbes Obst wie Aprikosen oder sogar Bananen zugegeben werden.



# WHISKYGLÄSER

Text: Julia Nourney | Zeichnungen & Foto: Philipp Rieß

## DAS 1×1 DER RICHTIGEN GLASWAHL: DIE FORM HAT SPÜRBAREN EINFLUSS AUF DIE WAHRNEHMUNG DER AROMEN.

Das steht sie nun vor mir: Eine Flasche Single Malt, die ich kürzlich von meinen Freunden geschenkt bekommen habe. Ich hätte mir diesen edlen Tropfen vermutlich nicht selbst gegönnt, aber meine Freunde haben zusammengelegt und mir damit eine riesige Freude bereitet. Nach dem Öffnen entströmt der Flasche ein zarter Duft und ich kann den ersten Schluck kaum erwarten, muss mich aber vorher noch für ein Glas entscheiden. Der Gläserschrank bietet zum Glück eine große Auswahl an. Da wäre zunächst ein Tumbler aus Kristallglas mit edlem Schliff-Muster, den ich vor Urzeiten von meinem Bruder geschenkt bekommen habe, als er erfahren hat, dass ich gerne einen Whisky trinke. Dann stehen da mehrere Gläser mit verschiedenen Aufschriften, die ich bei Whiskymessen als Verkostungsgläser erhalten habe: ein Bugatti-Glas, gleich daneben ein Harmony-Glas, ein Glencairn-Glas und auch ein Snifter von Spiegelau. Und ganz hinten finde ich noch ein Schnapsstamperl mit dem Bild des Eiffelturms, das ich in einem Souvenir-Laden in Paris erstanden habe.

Ich bin mir durchaus bewusst, dass sich die verschiedenen Gläser unterschiedlich gut für meinen Whisky eignen werden. Um

die theoretisch bekannten Unterschiede auch zu erleben, probiere ich sie also einfach alle aus: Ich stelle die sechs Gläser in einer Reihe auf und befülle jedes mit einem Schlückchen meines edlen Single Malts. Obwohl ich versucht habe, in jedes Glas die gleiche Menge von etwa 2 cl einzugießen, sieht das Ergebnis erschreckend unterschiedlich aus. Der Tumbler und das große Snifter-Glas sehen bei 2 cl Inhalt so aus, als könnten sie noch einen Schluck vertragen. Dagegen ist das kleine Schnapsstamperl fast bis zum Anschlag gefüllt.

Da ein Whisky, ähnlich wie ein guter Wein, ruhig etwas atmen darf, bevor man ihn trinkt, lasse ich die Gläser zunächst ein paar Minuten stehen und zügele mich. Langsam macht sich ein wunderbarer Duft in meinem Zimmer breit. Nach einer angemessenen Wartezeit von rund 15 Minuten rieche ich zunächst aber nur daran. Ich schnüffele kurz an jedem Glas und kann gar nicht glauben, dass das alles der gleiche Whisky sein soll! Mein erster Eindruck verspricht interessante Erkenntnisse und so widme ich mich den Gläsern und den daraus entströmenden Aromen endlich im Detail.





## Der Tumbler

Der Tumbler schickt eine angenehme Whiskywolke in Richtung meiner Nase – aber zugegeben, so richtig weiß ich gar nicht wo ich da riechen soll. Nahe am Glasrand oder lieber über der Mitte des Glases? Soll ich meine Nase richtig tief ins Glas stecken oder einen gebührenden Abstand zum Rand lassen? Aber egal, wo ich auch rieche, es macht gar keinen großen Unterschied und ich kann nicht mal sagen, ob der Duft wirklich aus dem Glas kommt oder ob er sowieso schon durch das Zimmer wabert. Das Anwärmen des Glases gestaltet sich schwierig, da ich es zwar mit beiden Händen umfassen, es aber nicht gleichzeitig abdecken kann. Geschmacklich ist der Whisky zwar ganz anders als erwartet, haut mich aber nicht vom Hocker.

**Form**  
meistens rund und zylindrisch, mit dickem Glasboden

**Volumen**  
Max. 300 ml, die ideale Füllmenge liegt bei 4–6 cl.

**Höhe**  
ca. 8–12 cm



## Das Bugatti-Glas

Das Bugatti-Glas entschädigt mich sofort! Warme, weiche Aromen mit zarten Anklängen von Frucht- und Vanillenoten erreichen meine Nase, die ich – ohne groß nachzudenken – knapp über dem Glasrand mittig positioniert habe. Zum Anwärmen des Glases nehme ich den schlanken Stil zwischen Mittel- und Ringfinger der linken Hand, umschließe das Glas fast vollständig und decke es mit meiner rechten Hand ab. So funktioniert die natürliche Glasheizung ganz schnell, sogar in weniger als einer Minute. Der Eindruck des Whiskys ist nun noch angenehmer, kein bisschen sprittig und macht Lust auf den ersten Schluck. Auch am Gaumen überzeugt mich das Bugatti-Glas: Der Whisky ist harmonisch und rund, sehr komplex und herrlich balanciert. Genau so hatte ich mir meinen Super-Tropfen vorgestellt!

**Form**  
tulpenförmiger Kelch mit schlankem Stil

**Volumen**  
Insgesamt etwa 140 ml, die ideale Füllmenge liegt bei 2 cl.

**Höhe**  
ca. 15 cm gesamt, ca. 8 cm Kelch



## Das Harmony-Glas

Als nächstes wartet das Harmony-Glas auf mich. Ähnlich wie beim Bugatti-Glas bin ich positiv von meinem Whisky überrascht und auch diesmal weiß ich intuitiv sofort, wie und in welchem Abstand ich riechen soll. Doch jetzt kitzeln leicht sprittige Aromen meine Nase. Da der Kelch beim Harmony-Glas etwas kleiner ist als beim Bugatti-Glas, ist auch der Abstand zwischen Whisky und Glasrand ein bisschen kürzer und alkoholische Eindrücke sind daher leichter wahrnehmbar. Dieser Eindruck verschwindet auch nach dem Anwärmen des Whiskys nicht. Das Trinken gestaltet sich etwas schwieriger als beim Bugatti-Glas, da sich der Kelch in einem etwas steileren Winkel schließt und der obere Glasdurchmesser dadurch etwas kleiner ist. Der Whisky erscheint am Gaumen etwas jünger als beim vergleichbaren Bugatti-Glas, ist aber insgesamt sehr aromatisch und harmonisch.

**Form**  
Geradliniges Kelchglas mit Stil, das nach oben hin schmaler wird.

**Volumen**  
Insgesamt ca. 110 ml, die ideale Füllmenge liegt bei 2 cl.

**Höhe**  
ca. 16 cm gesamt, ca. 7,5 cm Kelch





## Das Glencairn-Glas

Auch das Glencairn-Glas hat eine Form, die es mir leicht macht, die richtige Position meiner Nase, nämlich mittig und knapp über dem Glasrand, zu finden. Der Geruch ist ähnlich angenehm wie beim Bugatti-Glas, die Aromen sind üppig und harmonisch, und ich finde keine sprittigen Noten weit und breit. Doch das Anwärmen des Whiskys ist kompliziert. Das Glencairn-Glas ist insgesamt etwas größer als Bugatti oder Harmony und es hat einen kurzen, gedrunghenen Vollglasfuß, den man nur schwer zwischen Mittel- und Ringfinger pressen kann. Somit kann man das Glas auch nicht vollflächig mit zwei Händen umschließen und der massive Glasfuß nimmt viel mehr Einfluss auf die Temperatur des Inhalts, als es die Hände tun können. Geschmacklich lässt das Glas den Whisky im besten Licht erscheinen und trumpft außerdem mit der Stabilitätskarte auf, denn es ist aufgrund seiner Form fast „unkaputtbar“ und der niedrige Schwerpunkt sorgt für stabilen Stand.

### Form

tulpenförmiger Kelch mit dickem, kurzem Glasfuß

### Volumen

Insgesamt etwa 175 ml, die ideale Füllmenge liegt bei 4 cl.

### Höhe

11,5 cm gesamt, 9 cm Kelch



## Der Snifter

Auf das nächste Glas habe ich mich schon sehr gefreut, denn es sieht sehr elegant aus und es sticht aus der Serie der Gläser schon aufgrund seiner Größe heraus. Ich finde problemlos die richtige „Nasenposition“, die aufgrund des größeren Glasdurchmessers diesmal aber eher am Rand als in der Mitte der Glasöffnung liegt. Und der erste Eindruck ist ... enttäuschend. Die Aromen sind gar nicht so intensiv wie bei den vorausgegangenen Gläsern. Doch da ich diesem Glas schon aufgrund seines Äußeren Vorschusslorbeeren gegeben hatte, wage ich einen zweiten Sniff. Und plötzlich verstehe ich auch den Namen des Glases – Snifter – denn jetzt nehme ich die Aromen auf eine wesentlich subtilere und auch viel zartere Weise wahr. Aufgrund der Größe des Glases ist die Oberfläche des Whiskys viel weiter von meiner Nase entfernt. Die Aromen drücken daher nicht mit voller Kraft in die Nase, sondern umspielen diese nur dezent. Ich bin mir sicher, dass dieses Glas sich daher auch für fassstarke Whiskys gut eignet, die bei kleineren Gläsern oft zu alkoholisch daher kommen.

Ich würde die zurückhaltenden Aromen ja gern durch Anwärmen des Whiskys beflügeln, aber das Glas ist so groß, dass ich nicht so viel Fläche mit meinen Händen abdecken kann, wie bei den anderen Gläsern. Dafür werde ich am Gaumen belohnt, denn der Snifter hat einen leicht ausgestellten Rand, der es dem Whisky ermöglicht, viel breiter über die Lippen in den Mund zu fließen und somit sofort ein viel komplexeres Gefühl am Gaumen zu erzeugen. Ja, genauso hatte ich mir meinen Whisky vorgestellt! Insgesamt wirkt das Glas von all denen, die vor mir stehen, am edelsten. Und dafür ist sicherlich nicht nur die elegante Form, sondern auch die dünne, aber auch sehr empfindliche Glasqualität verantwortlich.

### Form

großer tulpenförmiger Kelch mit Stil

### Volumen

Insgesamt etwa 280 ml, die ideale Füllmenge liegt bei 6 cl.

### Höhe

ca. 19 cm gesamt, ca. 11 cm Kelch

## Der Schnapsstamperl



Als letztes Glas der Reihe steht das Schnapsstamperl vor mir. Ich nehme es in die Hand und schnuppere daran, aber ich fühle mich fast lächerlich dabei. Sind diese Gläser überhaupt dafür gemacht, dass man daran riecht? Oder wird nur erwartet, dass man den Inhalt in einem Zug hinunterstürzt? Die Aromen, die die Innenwände meiner Nase treffen, sind alkoholisch und nicht sehr aromatisch, also kein Vergleich zu den anderen Gläsern. Ich verzichte darauf, das Glas anzuwärmen, da ich befürchte, dass sich dadurch noch mehr alkoholische Noten zeigen. Und beim Trinken ertappe ich mich tatsächlich dabei, einen viel größeren Schluck zu nehmen als bei den anderen Gläsern, bei denen es mir viel mehr um den schlückchenweisen Genuss ging. Könnte ich meinen edlen Tropfen einzig aus diesem Glas genießen, wäre die Freude vermutlich nur halb so groß.

### Form

meistens rund und zylindrisch, mit dickem Glasboden

### Volumen

Insgesamt etwa 50 ml, die ideale Füllmenge liegt bei 2 cl.

### Höhe

ca. 4 cm



## FAZIT

Ein und den selben Whisky aus sechs verschiedenen Gläsern zu trinken, ist wirklich ein Erlebnis, denn er stellt sich mit jedem Glas etwas anders dar und zeigt andere Seiten seiner Persönlichkeit. Solch einen Versuch habe ich bestimmt nicht zum letzten Mal gemacht, auch wenn ich in Zukunft auf Tumbler und Schnapsstamperl verzichten und mich auf Gläser konzentrieren werde, die die feinen Aromen besser zur Geltung bringen.

## ÜBER DIE AUTORIN



Foto: Ralf Rettinghausen

Die international tätige Spirituosen-Fachfrau aus Oberursel bei Frankfurt beschäftigt sich schon seit zwei Jahrzehnten mit Whisk(e)y, Grappa, Obstbrand und anderen edlen Spirituosen. In ihren Vorträgen und Verkostungen

gibt sie ihr Wissen, das sie vorwiegend in den Produktionsbetrieben vor Ort erlangt, mit großer Leidenschaft an ihre Zuhörer weiter. Dabei geht es nicht nur um die Methoden der Herstellung und Reifung, sondern auch um die Wahl des richtigen Glases und der richtigen Verkostungstechnik.

Sie publiziert regelmäßig in Zeitschriften, Magazinen, Blogs und der Fachpresse und war schon mehrfach Jury-Mitglied bei internationalen Spirituosen-Wettbewerben, wie beispielsweise der

IWSC (International Wine and Spirits Competition in London), dem Stockholmer Beer & Whisky Festival und dem jährlich stattfindenden Wettbewerb des American Distilling Institutes.

Als selbständige Beraterin unterstützt sie Produktionsbetriebe bei der richtigen Wahl der Herstellungs- und Reife-Technologien sowie bei der Optimierung ihrer Produkt-Portfolios. Als „Contract Blender“ arbeitet sie für einige Hersteller, die ihr damit die Verantwortung für die geschmackliche Qualität ihrer Whisky- und Gin-Produkte übertragen.

Julia Nourneys unermüdliche Bemühungen um das „Wasser des Lebens“ wurden 2007 von dem Gourmet-Magazin „der Feinschmecker“ und der schottischen Brennerei Glenfiddich mit dem Titel „Whisky-Kenner des Jahres“ belohnt. 2011 wurde sie vom französischen Cognac-Büro als eine von weltweit nur 27 Personen in den begehrten Kreis der „Cognac-Educatoren“ aufgenommen und damit offiziell autorisiert, Cognac-Verkostungen und Cognac-Fortbildungen in deren Namen anzubieten.

Die nächste Ausgabe erscheint im März 2014:

**#22 | FRÜHJAHR 2014**

# The Highland Herold

The Highland Herold | Whiskymagazin | [www.highland-herold.de](http://www.highland-herold.de)

## TEDDY'S MALTERICKS

### THE VILLAGE

Den Menschen in Nürnberg in Franken,  
sollt' ein Whiskyfreund huld'gen und danken  
Eine eigene Stadt,  
man für's Whiskyvolk hat  
Das verheißt uns Genuss ohne Schranken.

### BALBLAIR

Ein Tourist im Urlaub bei Balblair  
Liebte Whisky, das Land und „fresh air“  
Land und Luft gab's genug  
Aber leer war der Krug  
Und so rief er „I want to have noch mehr!“



# Hautnah erleben!



Klüger Bauen



Schöner einrichten



Gesund leben



Reitsport



Familienspaß



Vieleseitig erleben



Kochen + Essen



Region erleben

**Consumenta** 25.10.-2.11.  
Messe Nürnberg · [www.consumenta.de](http://www.consumenta.de)

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV

# HOGA

22.-25.1.2015  
Messe Nürnberg  
[www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de)

## Die Zukunft im Blick!



**HOGA Nürnberg – 2015 die Nr. 1 im Süden!**

Ein exzellentes Menü an Trends, Lösungen und Innovationen. Planen Sie Ihre Ziele vor der Saison. Hier zeigt sich die Branche in ihrer ganzen Vielfalt!



AFAG Messen und Ausstellungen GmbH,  
Projektleitung HOGA,  
Messezentrum 1, 90471 Nürnberg,  
☎ (09 11) 9 88 33 - 540, [hoga@afag.de](mailto:hoga@afag.de)