The Highland Herold

MAGAZIN FÜR WHISKY

WINTER 2013

BLINDVERKOSTUNG
ACHT WHISK(E)YS AUF ACHT SEITEN

KOCHEN ZU WHISKY
CHRIS PEPPERS REZEPT ZUM GLENROTHES SELECT RESERVE

ISLAY PORTRAIT FEATURE
EDDIE MACAFFER UND JIM MCEWAN

HOT DRINKS
FOR COLD WINTER DAYS

#21 | Winter 2013/2014
Kostenfrei im Fachhandel
www.highland-herold.de
www.facebook.com/highland.herold

Malts and More

Malts and More

Der Online-Shop mit über 800 Malt Whiskys und vielen anderen edlen Spirituosen

Alle Produkte auf Lager · Viele Raritäten & besondere Abfüllungen · Schneller Versand per DHL

IHR 5€ RABATT-GUTSCHEINCODE: HMQ413

Dieser Gutscheincode ist gültig bis zum 28.02.2014 ab einem Warenwert von 50,00 €.

Dieser Gutschein kann bei www.maltsandmore.de für ausnahmslos alle Artikel (auch Zubehör, Bücher oder Sonderangebote sowie Versandkosten) eingesetzt werden. Die Kombination mit weiteren Gutscheinen oder die Barauszahlung des Gutscheins sind nicht möglich. Dieser Gutschein ist nur einmalig und ausschließlich bei www.maltsandmore.de einlösbar. Bitte beachten Sie, dass je nach Warenwert zusätzliche Versandkosten anfallen können.

www.maltsandmore.de

HEISSGETRÄNKE MIT WHISKY WÄRMEN FINGER UND GEMÜT

ODER: WIE MAN DIE WHISK(E)YS AUS UNSERER BLINDVERKOSTUNG AN KALTEN TAGEN TRINKEN KÖNNTE.

Inhalt

2 KURZMELDUNGEN
+ Whiskypack unboxed

4 JUST BOTTLED
Abfüllungen im Winter

6 BLINDVERKOSTUNG
Wie funktioniert es?

8 ***BLINDVERKOSTUNGEN***
4 Distillery Standards und 4 Independents

16 ***HOT DRINKS***
Heißgetränke, die (auch) mit Whisky funktionieren.

20 ***KOCHEN ZU WHISKY***
Chris Peppers Perlhuhn mit Serviettenknödel

24 ***PORTRAIT FEATURE***
Eddie MacAffer und Jim McEwan

28 URIGE WHISKY BAR
Das Glühwürmchen

32 WHISKYGLÄSER
Tumbler, Snifter & Co.

34 TASTINGS & EVENTS
Veranstaltungskalender

36 TEDDY'S MALTERICKS
Poetische Erheiterung in fünf Zeilen mit Bowmore und Bruichladdich.

VORWORT

Herzlich willkommen zur Winterausgabe des Highland Herold für 2013/2014!

Die Tage werden kürzer, die Nächte kälter, genau die richtige Zeit für einen gepflegten Dram goldgelben Whisk(e)ys an einem prasselnden Kaminfeuer. Und damit Sie den richtigen Whisk(e)y finden, haben sich fünf Blindkoster richtig ins Zeug gelegt und diesmal gleich acht edle Gerstenbrände für Sie verkostet.

Außerdem finden sich über 40 weitere Abfüllungen, die gerade erschienen sind, in unserer (natürlich nicht abschließenden) Liste „Just Bottled“ auf den Seiten 4 und 5.

Das man Whisky auch als Heißgetränk servieren kann, beweist unser Artikel „Hot Drinks“ ab Seite 16. Wie wäre es mit einer „Drachenatembowle“ oder einem klassischen Irish Coffee? Und damit die Spirits nicht auf einen nüchternen Magen treffen, teilt Whiskykoch Chris Pepper sein Rezept zum Glenrothes Select Reserve mit uns: Perlhuhn auf Pastinakenpüree nebst Orangengelee mit Pana Cotta als passendes Dessert.

Um ein echtes Schottland-Gefühl zu bekommen, müssen Sie übrigens den heimischen Schaukelstuhl nicht verlassen, denn „Ernie“ nimmt Sie mit nach Islay zu den „New Lords of the Isles“. Um die passende Pup-Atmosphäre zu erleben, müssten Sie dann aber doch aus dem Haus und zum Beispiel die Whiskykneipe „Das Glühwürmchen“ im saarländischen Dillingen-Pachten besuchen. Warum sich das lohnt, erfahren Sie ab Seite 28.

Und nun wünsche ich Ihnen auch im Namen der gesamten Redaktion ein friedliches und besinnliches Weihnachtsfest. Bleiben Sie uns gewogen, wir freuen uns auf ein Wiederlesen in 2014 – kommen Sie gut ins neue Jahr!

T. Herold

Thorsten Herold, Herausgeber

Happy Christmas and peace for you all
All nation's people, small and fall,
In the south and the north
In each desert, each fjord
Happy Christmas, may all sorrows be small!

ASTERIX BEI DEN PIKTEN

DER AKTUELLE BAND 35 DER COMIC-SERIE FÜHRT DIE PROTAGONISTEN IN DAS HEUTIGE SCHOTTLAND.

Die Hefte mit den beiden Galliern Asterix und Obelix sind seit dem Tod von René Goscinny im Jahr 1977 zusammen mit oder unter Anleitung von Albert Uderzo von verschiedenen Künstlern weitergeführt worden. Der neue Band ist von Autor Jean-Yves Ferri und Zeichner Didier Conrad, hat 48 Seiten und kostet 12 Euro. /st

BIER UND WHISKY

ODER ANDERSHERUM – DAS FASS MACHT DEN GESCHMACK

Die Brauerei Locher aus der Schweiz lässt Whiskys in Bierfässern reifen (www.saentismalt.ch). Andersherum macht es The Whisky Shop Hartheim in Zusammenarbeit mit der Schlossbrauerei Schmieheim. Hier reift ein Bier in einem ehemaligen Lagavulin-Fass (www.the-whisky-shop.de). Wie Bier und Whisky zusammenpassen schauen wir uns 2014 genauer an. /st

CHIFFRE

NACHFOLGER GESUCHT

Nachfolger für Whiskyfachgeschäft gesucht. Gute Lage nähe Frankfurt am Main, mit gehobenem Ambiente und Whiskybar mit 40 Plätzen. Inklusive Cafébar, Tagescafé und Internetshop. Als Komplettpaket gegen Abstandszahlung abzugeben. Die Einarbeitung des Nachfolgers bis zu drei Monaten ist möglich.

Bei Interesse schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten und dem Betreff „Chiffre #21/2013“ an: kontakt@highland-herold.de. /st

WHISKY UNBOXED

UNSERE ERSTE UNBOXED REVIEW: FLAVIAR – *WHISKY'S BIG IN JAPAN,* TASTING PACK MIT FÜNF SAMPLES

Die Probenpakete von Flaviar unter dem Motto „Tasting is Believing“ mit fünf thematisch passenden Spirituosen zu je 5 cl gibt es seit 2012. Was man bekommt, wenn man eines der monatlich neu erscheinenden Packs bestellt, haben wir uns angeschaut. Unser Rezensionsexemplar war natürlich eins mit Whiskys darin, nämlich das Pack „Whisky's Big in Japan“, das im Juni 2013 erschienen und inzwischen wieder verfügbar ist. Das aktuelle Pack für Dezember 2013 ist auch eine Whiskyauswahl und beinhaltet unter dem Titel „Blended, Not Stirred“ fünf Blends. Außerdem sind drei weitere Whiskypacks verfügbar: „Whiskies of the World“, „Five Flavors of Scotch“ und das „Irish Whiskey Pack“. Einzeln kosten sie inklusive Versand rund 37 Euro. Im monatlichen Abo wird es günstiger, man bekommt dann aber auch mal Rum, Brandy oder Gin geboten.

Versand und Verpackung

Die Pakete werden aus Ljubljana in Slovenien per Einschreiben verschickt, die Versandverpackung ist zweckmäßig optimiert und passt genau um den mattschwarzen Produktkarton. Der trägt in glänzendem schwarzem Druck das Flaviar-Logo,

Die Versandverpackung des Tasting Packs passt genau um die Produktverpackung.

© /pr

ein kleiner Aufkleber weist den Inhalt aus. Der Karton besteht aus zwei Teilen, Deckel und Einschubsockel, die von roten Papiersiegeln zusammengehalten werden.

Der Deckel fühlt sich insgesamt etwas wackelig an. Da er nur lose übergestülpt ist, kann man die Pakete nach dem Öffnen der Siegel nur schwer von oben greifen, ohne dass der Sockel dabei herausrutscht. Der Sockel selbst steht stabil auf dem Tisch.

Whiskyproben im Pack

Die Whiskys kommen in Glasröhren von etwa 2,5 cm Durchmesser mit Schraubverschluss, Etikett und Papiersiegel über dem Deckel. Sie enthalten 5 cl und sollen für drei Personen ausreichen. Sie stecken aufrecht im Sockel, sodass die Etiketten gleich zu lesen sind, wenn man den Deckel abhebt.

Das Logo im oberen Bereich des Etiketts ist auf jeder Probe vor einer anders geformten schwarzen Fläche gesetzt. Darunter steht gut lesbar der Whiskyname und das Flaviar-Motto. Auf der Rückseite finden sich Angaben zu Füllmenge und Alkoholgehalt.

Spielanleitung zur Verkostung

Die zwei beiliegenden Informationsblätter fassen sich an wie Packungsbeilagen vom Arzt oder Apotheker und sind in englischer Sprache und im Stil einer lockeren Spielanleitung geschrieben. „We believe Flaviar Tasting is a simple social game," steht darin.

Die „Tasting Instructions" starten mit der „Preflight Checklist", die neben ausreichend Gläsern und dem üblichen Zubehör auch eine Musikanlage aufzählt. Die Anmerkung dazu lautet: „btw, a mobile phone is not a sound system, yet". Musik sei die zweite Leidenschaft von Unternehmensgründer Grisa Soba, teilte man uns mit. Deshalb die Verbindung und die in einigen Packs enthaltenen Musikempfehlungen. Abschließender Eintrag in der Checkliste ist: „Make sure your friends will come, so don't forget to remind them." Neben der Checkliste gibt es noch eine allgemeine Kurzanleitung zur Verkostung von Spirituosen, die von der „Smartass Corner" mit einprägsamen Erklärungen dazu ergänzt wird.

Das andere Infoblatt hält kurze Verkostungsnotizen und Hintergrundinfos zu den jeweiligen Spirituosen parat – in unserem Fall also zu japanischen Whiskys. Unter dem Punkt „Trivia & Smartass Corner" gibt es hier dann noch mehr Fun Facts und unterhaltsame Anekdoten zum Thema des Pakets.

Kommentar der Redaktion

Die Präsentation ist insgesamt sehr gelungen. Das Verpackungskonzept ist schlüssig und sieht dabei gut aus. Die Handhabung einmal geöffneter Pakete ist zwar unpraktisch, aber dafür sind die kleinen schwarzen Probendisplays ja auch nicht gemacht. Sie sollen in Gesellschaft geöffnet, kurz bestaunt und ihr Inhalt dann in Gläser geschenkt werden. Die Etiketten der Probenröhrchen sind schön einfach und klar gestaltet und unterstützen durch das grafische Element im Logo elegant die optische Unterscheidbarkeit. Die „Spielanleitung" sieht auch gut aus, ist unterhaltsam und macht Lust darauf, die Whiskys in der Gruppe zu probieren. /st

Im schwarzen Pappsockel stehen die Glasröhrchen mit den fünf Whiskys dieses Packs: *Isawa 10 y.o., Taketsuru 12 y.o., Yamazaki 12 y.o., Nikka From The Barrel* und der *Hakushu Bourbon Barrel.*

© /pr

Frontseiten der beigelegten Infoblätter. Im Scan rechts ist zu sehen, wie dünn das Papier ist. Nach der Lektüre dieser unterhaltsamen „Spielanleitung" kann man gut informiert mit dem Tasting beginnen.

Flaviar

TASTING IS BELIEVING

FLAVIAR TASTING INSTRUCTIONS

WE BELIEVE FLAVIAR TASTING IS A SIMPLE SOCIAL GAME, WHERE YOU CAN EXPAND YOUR KNOWLEDGE AND CHALLENGE YOUR FRIENDS TO SEE WHOSE PALATE OR IMAGINATION IS THE MOST CAPABLE. IT IS ALL ABOUT SOCIALIZING, BONDING, CELEBRATING, PEACE AND LOVE MAKING... KHM, AND SPIRITS ARE JUST AN IDEAL LUBRICANT FOR DOING THAT AND FOR SPENDING SOME QUALITY TIME WITH YOUR FRIENDS.

WHISKY'S BIG IN JAPAN

JUN 2013

"Man who catch fly with chopstick accomplish anything." Mr. Miyagi.

For a long time it was believed that Whisky made in the Scottish style, but not produced in Scotland, couldn't possibly measure up to the standards of the traditional Scotch Whisky distilleries. Not anymore. It was inevitable, but that's easy when you're Big in Japan.

Whisky in Japan has a surprisingly longer history than most would think, starting as far back as 1854, when Commodore Matthew Perry came to visit Japan to negotiate a treaty and brought with him a barrel and 110 gallons of American Whiskey as a gift for the Emperor. Needless to say the Emperor never received his Whiskey. There was no treaty either.

Some distilleries might not want to admit that there were 70 years of attempts at

JUST BOTTLED

Abfüllungen im Winter – fragen Sie Ihren Fachhändler oder besuchen Sie das Internet!

WINTER 2013/2014

SCOTCH WHISKY

BenRiach | 1993 19 y.o. | American oak cask finish
52,8 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 120,00 €

Benrinnes | 15 y.o. | Flora & Fauna
0,7 Liter | UP: ca. 65,00 €

Bowmore | Springtide
Oloroso Sherry casks | 54,9 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 190,00€

Bowmore | Mariner
1,0 Liter | UP: ca. 50,00 €

Bruichladdich | MCMLXXXV 1985 DNA4
49,3 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 360,00 €

Dalmore | 1996 Cromartie
limited bottling | 45 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 150,00 €

Glendronach | 1993, 20 y.o. | Oloroso Sherry butt 16
54,7 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 125,00 €

Glenfarclas | 1966 Sherry Cask
mit Holzkiste | 43,2 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 395,00 €

Glengoyne | 12 y.o. Cask Strength
cask strength | 57,2 % Vol. Alk. | 1,0 Liter | UP: ca. 60,00 €

Kilchoman | Small Batch for Germany 2013 | 5 y.o.
bourbon cask, sherry finish | cask strength | 792 Flaschen
59,4 % % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 105,00 €

Lagavulin | 1997, bottled 2013
p.x.sherry wood finish | 0,7 Liter | UP: ca. 85,00 €

Tomatin | Cù Bòcan | Oloroso Sherry butt 1557
unchillfiltered, peated | 46 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 55,00 €

Alambic Classique | 1983er Daluaine, 30 y.o.
Guyana rum barrel | 43,2 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 149,00 €

Alambic Classique | 2005er Glanallachie, 8 y.o.
Oloroso Sherry cask | 64,6 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 59,95 €

Berrys' Own Selection | Bowmore 1987, bottled 2013
refill hogshead #2817 | 46 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP 153,90 €

Berrys' Own Selection | Bowmore 2002, bottled 2013
refill hogshead #20092 | 57,6 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 78,90 €

Berrys' Own Selection | The Speyside 1995, bottled 2013
first fill Oloroso Sherry butt #15 | cask strength | 59,9 % Vol. Alk.
0,7 Liter | EVP: 78,90 €

Berrys' Own Selection | Linkwood 1999, bottled 2013
refill hogshead #11975 | 46 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 60,90 €

Berrys' Own Selection | Inchgower 2000, bottled 2013
ex-bourbon barrel #809759 | 46 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 52,90 €

Chieftain's | The Cigar Malt
Oloroso Sherry cask | 43 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 132,00 €

Compass Box | The Peat Monster 10th Anniversary
48,9 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 95,00 €

C&S Dram Senior | MacDuff Distillery, 22 y.o.
bourbon barrel #1379 | 166 Flaschen | 54,9 % Vol. Alk. | EVP: 89,90 €

C&S Dram Collection | Arran Distillery, 17 y.o.
sherry puncheon #931 | 606 Flaschen | 53,4 % Vol. Alk. | EVP: 69,90 €

C&S Dram Collection | Daluaine Distillery, 15 y.o.
hogshead #3390 | 254 Flaschen | 56,9 % Vol. Alk. | EVP: 59,90 €

EVP: vom Hersteller empfohlener Verkaufspreis | n.b.: bei Redaktionsschluss noch nicht bekannt | UP: ungefähre Preiseinschätzung | Hinweise: Alle Preisangaben dienen nur zur Orientierung, es handelt sich nicht um Verkaufsangebote. Bei der Recherche zu den Endkundenpreisen werden Onlineangebote für einzelne Whiskys zuzüglich den Versandkosten für eine Einzelbestellung betrachtet. Alle Angaben beruhen auf dem Stand bei Redaktionsschluss. Die aktuelle Verfügbarkeit und verbindliche Angebote für einzelne Abfüllungen erhalten Sie im Fachhandel.

Anzeige

Scotland's Glory
Würzburgs No.1 in Sachen Whisky!
Über 300 verschiedene Whiskysorten
Probieren vieler Whiskies vor dem Kauf möglich
Whisky-Seminare, Geschenkideen wie Schmuck, Gutscheine uvm.
Scotland's Glory • Grombühlstr. 20 a (direkt an der Grombühlbrücke) • 97080 Würzburg
Telefon 0931/907 13 456 • info@scotlands-glory.de • www.scotlands-glory.de

Duncan Taylor Dimensions | Glen Keith 1993, 20 y.o.
single cask 97137 | 54,4 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 100,00 €

Duncan Taylor Dimensions | Bladnoch 1990, 23 y.o.
54 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 100,00 €

Ian MacLeod | Smokehead 18 y.o. extra black
46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 100,00 €

Jean Boyer | 1995er Ben Nevis, bottled 2012
sherry cask | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 80,00 €

Jean Boyer | 1998er Caperdonich, bottled 2013
peated | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 75,00 €

Jean Boyer | 2000er Linkwood, 13 y.o.
sherry cask | 46 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 65,00 €

Jean Boyer | 1997er Glengoyne, bottled 2011
refill hogshead | 43 % Vol. Alk. | 0,7 Liter | UP: ca. 65,00 €

Speciality Drinks | Elements of Islay Lp_4
small batch | 54,8% Vol. Alk. | 0,5 L | UP: ca. 85,00 €

Speciality Drinks | Elements of Islay Br_5
small batch | 53,8 % Vol. Alk. | 0,5 L | UP: ca. 80,00 €

Speciality Drinks | Elements of Islay Bw_3
small batch | 51,6 % Vol. Alk. | 0,5 L | UP: ca. 80,00 €

Van Wees | Caol Ila 1982, 30 y.o.
500th cask | 51,6 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 200,00 €

Van Wees | Linlithgow 1982, 28 y.o.
wine treated butt 11/75 | 46 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 200,00 €

Van Wees | Bowmore 2000, 12 y.o.
hogshead #1436 | 56,1 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 60,00 €

IRISH WHISKEY

Jean Boyer | Conaill Carnagh
Irish Single Malt Whiskey | 43 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 54,00 €

Old Irish Whiskey | „Isle of Innisfree“
Blended Irish Whiskey | 40 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 28,50 €

Malony's Irish Whiskey
Blended Irish Whiskey | 40 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 29,90 €

Midleton | Very Rare 2013 Blended Pot Still Whiskey
letzte Abfüllung des Master Distillers Barry Crockett
bourbon casks | 40 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 134,90 €

Writers Tears | Cask Strength 2013
Blended Pot Still Whiskey | bourbon and sherry casks
53 % Vol. Alk. | 0,7 L | EVP: 79,90 €

INTERNATIONAL WHISKY

HVEN | Seven Stars Dubhe
Organic Single Malt Whisky | 45 % Vol. Alk. | 0,5 L | UP: ca. 110,00 €

Lost Spirits Distillery | Calafia
Heavily Peated American Single Malt | Hungarian oak casks,
58 % Vol. Alk. | 0,75 Liter | EVP: 64,00 €

Lost Spirits Distillery | Bohemian Bonfire
Heavily Peated American Single Malt | French oak casks
cask stregth | 59 % Vol. Alk. | 0,75 Liter | EVP: 64,00 €

St. George's Distillery | Chapter 13
Single Malt English Whisky | 49 % Vol. Alk. | 0,7 L | UP: ca. 85,00 €

Anzeige

IHR ONLINE-SHOP

WWW.WHISKY TOWER.COM

FÜR EDLE WHISKYS

BLIND VERKOSTET FÜR DEN HIGHLAND HEROLD

WAS HEISST DAS EIGENTLICH? WER VERKOSTET DIE WHISKYS UND WER SUCHT DIE ABFÜLLUNGEN AUS?

Begriffsklärung

Bisher haben wir zwei Begriffe verwendet, nämlich „Pool“, womit alle Whiskys gemeint sind, die für eine Verkostung ausgewählt wurden, und „Tester“, also die Personen, die im Sinne von „probieren“ die Whiskys „testen“ und ihre Notizen dazu schreiben.

Die Bezeichnung „Pool“ für alle einer Verkostung zugeordneten Whiskys finden wir sehr treffend. Es handelt sich nämlich um einen Probenpool, nicht um ein Teilnehmerfeld oder eine Kandidatenbank, es ist kein Wettbewerb.

Das Wort „Tester“ verlieh dem Ganzen bisher allerdings den Eindruck eines Tests im Sinne von „Produkttest“. Wenn ein Magazin Waren testet, weckt das die Erwartung auf ein abschließendes Urteil und eine möglichst objektive Bewertung. Üblicherweise mit vergleichbarer Punktzahl, Testsieger und Tabelle. Das gibt es bei unseren Blindverkostungen alles nicht. Die Blindverkostungsnotizautoren benötigen aber einen weniger umständlichen Titel und sollen von nun an „Blindkoster“ heißen.

Kein Wettbewerb

Eine objektive Wertung, die eine Abfüllung mit allen anderen ebenfalls bewerteten Whiskys vergleichbar macht, ist bei einem Geschmacksprodukt nur sehr begrenzt möglich. Bei Wettbewerben werden letztlich die besten Brände unter den teilnehmenden bestimmt, meistens wiederum aufgegliedert in Kategorien, um sie untereinander vergleichbar zu machen. Es wird also ein „relativer Sieger“ gekürt.

In den vier Saisonausgaben des Highland Herold pro Jahr wollen wir Ihnen aber lieber eine breitere Auswahl von Whiskys vorstellen, als ausreichend gleichartige für einen sinnvollen Wettbewerb zu versammeln. In unseren Verkostungsnotizen verzichten wir auch ausdrücklich auf absolute Einzelwertungen, zum Beispiel durch ein Noten- oder Punktesystem. Stattdessen stellen wir mehrere Notizen zu einem Bottling zusammen.

Die Blindverkostungsnotizautoren

Unsere Blindkoster gehen alle professionell mit Whisky um. Die wenigsten handeln direkt damit, aber alle haben geschulte Sinne und reichlich Erfahrung samt umfassender Fachkenntnis. Es sind beispielsweise die Barmänner von renommierten Whisky-Bars, langjährige Tasting-Moderatoren, Spirit Cosultants, Brand Ambassadors und eine international tätige Wettbewerbsjurorin.

Die Whiskys erhalten wir als unangebrochene Flaschen. Nach unserem Fototermin öffnen zwei Redakteure die Flaschen und füllen die benötigte Anzahl Probenflaschen zu je 10 cl ab. Die Probenflaschen sind mit der Verkostungskennung, einem Großbuchstaben und dem gerundeten Alkoholgehalt versehen. Die Blindkoster wissen sonst nichts über den Inhalt der Flaschen und es bleibt ihrer Expertise überlassen, in welcher Reihenfolge sie die Proben verkosten. Auch ob sie die Whiskys hintereinander oder einzeln an verschiedenen Tagen probieren.

Kommentar der Autoren

Die Notizen sind im persönlichen Stil des jeweiligen Autors verfasst und enden meistens mit einem Kommentar. Sollte in diesem besondere Begeisterung eines Autors zum Ausdruck kommen, ist das auch als persönliche Meinungsäußerung zu verstehen und nicht als eine Art redaktionelle Siegerehrung. Gleiches gilt für negative Bemerkungen oder Empfehlungen wie „Pur trinken!“.

Whiskys für die Pools auswählen

Für jede Blindverkostung gibt es eine Art Motto oder Thema, zu dem einige passende Eigenschaften gehören, die von den Whiskys erfüllt werden müssen. Unsere Redakion sucht dann mögliche Whiskys für die Pools aus und fragt beim Hersteller, dem Importeur oder einem Einzelhändler eine Flasche davon als Rezensionsexemplar an.

In dieser Ausgabe gibt es beispielsweise die zwei Gruppen Distillery Bottlings von 30–50 Euro und Independent Bottlings von 50–80 Euro. Weiter haben die Bottlings keine gezielten Gemeinsamkeiten. Dass alle unabhängig abgefüllten Whiskys in Fassstärke und single casks sind, ist diesmal Zufall. Unter den Distillery Bottlings befindet sich ein Irish Whiskey, zwei Single Malt Scotch Whiskys ohne Altersangabe und einer mit 15 ausgewiesenen Jahren. Diese Gruppe ist schon nicht mehr wirklich einer Kategorie zuzuordnen. Gar nicht wettbewerbsfähig vergleichbar waren die Whiskys im Pool unserer „kleinen internationalen Blindverkostung“ in Ausgabe #20: Anforderung war nur, dass alle drei Abfüllungen aus verschiedenen Ländern kamen.

Die Blindverkostungen im Highland Herold sollen als Sammlung von Besprechungen einzelner Whiskys gelesen werden, die nebeneinander und nicht im Wettbewerb zueinander stehen. Wenn das einmal anders sein sollte, wird es deutlich angekündigt sein. Sollten Sie kleine Wettbewerbe spannender finden oder andere Anregungen zu unseren Blindverkostungen haben, schreiben Sie uns eine E-Mail an kontakt@highland-herold.de. /st

© /pr

POWERS GOLD LABEL NON CHILL FILTERED

Triple Distilled Irish Whiskey | keine Altersangabe
matured in American oak casks | nicht kalt gefiltert
Alkohol: 43,2 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: 30–35 € (pro Liter: ~46 €)

BLINDVERKOSTUNG

von Julia Nourney

Farbe: dunkles Stroh, Rotgold.
Nase: sehr weich, süßlich, frisches Gebäck, getreidig, reife Früchte, besonders mürber Apfel, Birne und Mango, etwas florale Blütenaromen, zarte Röstnoten, Schokolade mit Nüssen und Rum-Rosinen (ja, genau: die bekannte Marke mit den viereckigen Tafeln), Crème brûlée
Gaumen: auch am Gaumen süßlich und weich, nun aber mit zarten Würzaromen, Toffee und etwas Vanille, Zesten von bitteren Orangen, wiederum Schokolade mit Nüssen und Rum-Rosinen – wobei mir jetzt das Milchschokolade-Aroma abhanden gekommen ist und die Schokolade nun viel dunkler wirkt – Trockenfrucht-Aromen, besonders Birne, Zwetschke und Apfel, zarte Röstnoten wie bei dunklem Kakao und wieder diese appetitanregende Note von Crème brûlée
Zugabe von Wasser: Muss das bei 43 % wirklich sein? Erstaunlicherweise hält der Whisky der Verdünnung lange stand, bleibt aromatisch und angenehm. Aber empfehlen würde ich es trotzdem nicht, denn Whisky darf ruhig ein bisschen „Rrrrrummms“ haben. Wer es schwächer will, soll Likör trinken!
Nachklang: Die Röstaromen nehmen leicht zu, machen den Whisky tiefgründiger und noch komplexer, die Würznoten stehen lange am Gaumen und wärmen insbesondere die Zungenmitte.
Kommentar: Die Farbe sieht nach eingestellter Standard-Farbe aus. Die Nase ist sehr ansprechend und macht Lust auf den ersten Schluck, geschmacklich dann keine Ecken und Kanten und trotzdem kein bißchen langweilig. Ein toller Whisky – absolut alltagstauglich und zu jeder Gelegenheit passend!

Er erinnert mich stark an irische Pure Pot Still Whiskeys mit ihrer gut balancierten Würze und Komplexität. Ich könnte mir vorstellen, dass hier sowohl Ex-Bourbon als auch Ex-Sherry-Fässer eingesetzt wurden, da die Aromen so vielschichtig sind. Sowohl das Grund-Destillat als auch die Fässer waren absolut sauber, da gibt es nix zu mäkeln.

Anzeige

THE GLENROTHES
SELECT RESERVE

Speyside Single Malt Scotch Whisky | no age statement
Alkohol: 43 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: 40–45 € (pro Liter: ~61 €)

BLINDVERKOSTUNG
von Mike Müller

Farbe: feines Rosé, leichte Mokkafarbe
Körper: mittelschwer mit schönen parallel laufenden Nasen (und das sogar noch nach mehrern Schwenkversuchen)
Nase: Zuerst kommt Vanille und danach nehme ich ein wenig den Geruch von (bitte nicht lachen) Sauerkraut war. Auf jeden Fall ist da ein nicht zu verachtender säuerlicher Duft im Whisky. Mit Wasser ändert sich da nicht wirklich viel. Ein wenig mehr Karamellbonbon und etwas weniger Säure.
Gaumen: Ist die anfängliche Schärfe einmal weg, entwickelt sich eine ausgeprägte Karamell- und Eichennote. Vielleicht ist da im Hintergrund noch ein wenig Sherryfass im Spiel?
Zugabe von Wasser: Wasser macht den Whisky unangenehm bitter.
Nachklang: Recht lang, was die Bitternoten bei Zugabe von Wasser nicht unbedingt angenehmer macht. Ohne Wasser gibt es aber nichts einzuwenden.
Kommentar: Der anfängliche interessante Duft spiegelt sich im Geschmack zwar nicht wider, aber im Großen und Ganzen ein leckerer Whisky. Allerdings wünscht man sich bei Zugabe von Wasser, dass der bittere Abgang nicht so unendlich lang wäre. Pur trinken!

© /pr

BLINDVERKOSTUNG
von Jens Tausch

Nase: Toffee, Biskuit, später entwickeln sich sehr subtile Torfnoten
Gaumen: herb-süß, malzig, mit etwas Holz und einem Hauch von hellem Kräuterlikör
Nachklang: Mittellang, die herbe Süße bleibt schön stehen.
Kommentar: Durchaus interessant als Starter in einem Tasting. Es fehlt mir aber ein Tick an Ausgewogenheit.

Anzeige

TULLIBARDINE SOVEREIGN

Highland Single Malt Scotch Whisky | na age statement matured in bourbon barrels
Alkohol: 43 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter
Preisbereich: ca. 35–40 € (pro Liter: ~54 €)

BLINDVERKOSTUNG

von Mike Müller

Farbe: Weißwein, helles Stroh
Körper: feine Perlenkette, schnell laufende Nasen, klebt wenig am Glas
Nase: Frisch gepresster Apfelsaft steigt sofort in die Nase, weinig (Riesling?), Zitronenrolle, feine malzige Anklänge (im Hintergrund), sommerlich. Mit Wasser wird alles etwas alkoholischer und leicht stechend. Trotzdem ist da noch der Apfelsaft (aber diesmal der gekaufte aus dem Discounter), weniger malzig, dennoch sehr frisch und fein.
Gaumen: Wärmend, der Apfelsaft weicht einem sehr apfelmusigen Geschmack. Hinten im Mund erscheint Crème brûlée (der weiche Teil, nicht die Zuckerkruste), das Weinige und Malzige kommt kaum durch, leicht scharf auf der vorderen Zunge.
Zugabe von Wasser: Das Fruchtige weicht einer leichten aber nicht unangenehmen Bitterkeit. Nein, ich muss mich verbessern: Nach einer Weile wird die Bitterkeit (Bittermandel) doch recht extrem und etwas überlagernd. In den Mundwinkeln sehr trocken. Schon mal auf eine Schlehe gebissen? Dann wisst ihr, was ich meine.
Am Ende kommt dann wieder der Apfel. Diesmal in seiner dritten Form, die jetzt mehr an Apfelkitsche (bergisch für Kerngehäuse) erinnert.
Nachklang: eher mittellang, mit Wasser etwas länger, aber dafür dann nicht so schön süß
Kommentar: Ein top Sommerwhisky, den ich gerade bei strömenden Regen und 7 °C Außentemperatur verkoste. Nicht schlecht aber auch nicht überragend.

BLINDVERKOSTUNG

von Jens Tausch

Nase: anfangs leicht schweflig, Apfelweinnoten, zitrisch, Limonade
Gaumen: leicht, erfrischend, spritzig-zitrisch, Zitronenlimonade
Nachklang: leichte Bitteraromen
Kommentar: Erfrischungsgetränk für den Nachmittag.

© /pr

GLENGOYNE
15 YEARS

Highland Single Malt Scotch Whisky | 15 years old
matured in oak casks | natural colour
Alkohol: 43 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter
Preisbereich: ca. 45–50 Euro (pro Liter: ~68 €)

BLINDVERKOSTUNG
von Mike Müller

Farbe: blassgolden, leichter Rotstich, schon fast ins Rosé gehend
Körper: Schöner fester Körper, schön laufende dünne Nasen, die langsam das Glas herunterrinnen. Die Perlenkette am oberen Rand sorgt auch noch nach zwei Minuten dafür, dass sich immer wieder neue Nasen bilden.
Nase: Zimtschokolade, komplex und vielschichtig, Vanillekipferl, passend zur anstehenden Weihnachtszeit. Mit Wasser etwas frischer, die Kipferl kommen noch stärker durch, während der Zimt aus der Schokolade verschwindet.
Gaumen: Das weihnachtliche Aroma findet sich nicht so deutlich im Geschmack wieder. Es überwiegt der vermeintliche Sherryfasseinfluss und die dunkle Schokolade.
Zugabe von Wasser: Hier hilft das Wasser ungemein. Die Aromen aus der Nase (interessanterweise die, die ich vorher ohne Wasser gerochen habe), tauchen wieder auf. Schön lang hält sich die Weihnachtszeit in meinem Mund. Im Hintergrund dann noch Noten von Rumkugeln und gerösteten Getreide.
Nachklang: lang und vielschichtig
Kommentar: Toller Whisky mit vielen Facetten. Duft ohne Wasser super, mit Wasser so lala. Mit Wasser ist alles wärmer und kuscheliger. Geschmack genau umgekehrt. Wer braucht noch Weihnachtsgebäck, wenn er auch diesen Whisky trinken kann? Ein sehr angenehmer Geselle.

BLINDVERKOSTUNG
von Jens Tausch

Nase: etwas würzig, junges Holz, Malz, später Anklänge von hellen Jus
Geschmack: süß-malzig, dezente Holztöne, rund
Nachklang: süß-würzig, kurz
Kommentar: Schöner Starter am Abend. Könnte ein klassischer Vertreter der Highlands sein.

© /pr

WHISKYTOWER MALCOM III.

Scotch Whisky distilled at Highland Park Distillery | 12 years
cask 5788 | 100 bottles | cask strength | no chill filtration | natural colour
Alkohol: 61,2 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 50 € (pro Liter: ~71 €)

In der Reihe *Historical Scottish Kings* herrschen neben *Malcolm III.* auch *David I.* (Bowmore 9 y.o.), *William I.* (Glenrothes 18 y.o.) und *Robert I.* (Dalmore 11 y.o.). Es ist eine „visuell zusammengehörige Sammler-Reihe“, so Timo Pfeiffer vom Whiskytower, die nicht die Destille, sondern die Hommage an einen König in den Vordergrund stellt. /jf

BLINDVERKOSTUNG

von Sascha Lauer

Nase: Noten von Lösungsmitteln und Brennspiritus. Nach vorne drängende Süße und latente Minze. Vanille, Erde. Nach einigen Minuten entwickeln sich auch Noten von Karamell und Eiche.
Gaumen: Alkoholische Schärfe und junges Holz. Latente Fruchtnoten (Mango?) mit Blausäure. Mit ein wenig Geduld findet man buttrige Toffeenoten mit Sahne und Marzipan, die einen Hauch von Weihnachten vermitteln.
Nachklang: Kaum präsent, die Süße verfliegt sofort und macht kurzzeitig bitteren, holzigen Noten Platz, ein wenig Mandel dringt durch. Vielleicht auch eine dezente Aschenote?
Kommentar: Auf mich wirkt er gleichzeitig jung und doch gereift. Kein Everyday-Dram, jedoch sehr gefällig, wenn man ihm genügend Zeit gibt.

BLINDVERKOSTUNG

von Jens Tausch

Nase: Künstliches Bananenaroma, später entwickelt sich ein Anflug von leichtem Torf mit dezenten Räucheraromen, Pfeifentabak, erstaunliche Noten von Haselnussgeist.
Gaumen: würzig-süßlich, Cox Orange, leichte Torfnoten, wieder dezente Aromen von Haselnussgeist
Nachklang: Lang, die würzig-süßlichen Aromen sind immer noch präsent.
Kommentar: Ein äußerst komplexer Vertreter. Die 61 % Vol. Alkohol benötigen keine Wasserzugabe, denn dann verliert der Whisky seine Komplexität im Geschmack. Er wird mit ein paar Tropfen Wasser zwar etwas süßer, aber das ist für mich kein Zugewinn. Insgesamt sehr spannend.

Anzeige

WHISKY IN WIESBADEN

IHR ONLINESHOP FÜR WHISKY & WHISKEY

THOMAS ZEMANN
Mecklenburger Straße 71, 65205 Wiesbaden
PHONE 0171 - 27 25 419
E-MAIL whisky-in-wiesbaden@gmx.com
www.stores.ebay.de/Whisky-in-Wiesbaden
www.facebook.com/pages/Whisky-in-Wiesbaden

MACMALT DRAGONBREATH

Single Malt Scotch Whisky distilled at Ardmore Distillery | 6 years
bourbon cask 95 | 218 bottles | cask strength | unchill filtered | natural colour
Alkohol: 59,1 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 60 € (pro Liter: ~86 €)

Der *Dragonbreath* hat 2013 die *Fellowship of Malt* verstärkt und zeigt sich seit dem vielseitig: In Ausagbe #20 verlieh Jan Steinhauer damit seinem Graupenrisotto die richtige Würze und ab Seite 16 in dieser Ausgabe ist er Teil unserer „Drachenatembowle“.

Neben dem *Dragonbreath* sind 2013 in der Serie außerdem ein trinkstarker 30-jähriger Daluaine und ein 6-jähriger Bunnahabhain in Fassstärke erschienen. Im Januar 2014 soll ein 12-jähriger Whisky der Speyside-Regionaus einem refill sherry cask folgen, so Thorsten Herold, der Chieftain of MacMalt. /st

© /pr

BLINDVERKOSTUNG

von Sascha Lauer

Körper: schwer und ölig
Nase: Stechende Noten mit Rauch, hölzern und mit Klebstoff. Zitrus und Gras gemixt mit Vanille. Vielleicht auch in Alkohol aufgelöstes Popcorn?
Gaumen: Holla die Waldfee ... viel Pfeffer, Chilischärfe, ein wenig grün und malzig. Strohmatten, Kräuter, dunkles Holz, rauchig, torfig und ein wenig Nuss, dünner Kaffee und hintergründige Süße. Mit Wasser wird er süßer und zeigt Noten von schwarzem Tee.
Nachklang: relativ kurz und säuerlich, ein wenig Nuss und Rauchnoten, die an der Zunge zu kleben scheinen und nicht harmonisch eingebunden sind.
Kommentar: Ein interessanter Whisky, der im Mund zunächst explodiert. Könnte vom Geschmack fast ein rauchiger Rye sein. Definitiv etwas für Fans ungewöhnlicher Geschmackskompositionen.

BLINDVERKOSTUNG

von Jens Tausch

Nase: Torf, Speck, Schamott, salzig
Gaumen: bonbonartige Süße, Torf, Speckkuchen
Nachklang: lang, sehr mundfüllend, süß, Torf angenehm präsent, adstringierend
Kommentar: Trotz der Fassstärke eine insgesamt frische Meeresbrise mit balancierten Torfaromen. Als Digestif gerne auch 2 Gläser.

Anzeige

whiskykeller
www.whiskykeller.de

bietet:

- reichhaltige Auswahl an Whisk(e)ys, Edelspirituosen und Liköre
- faszinierende und unterhaltsame Tastings
- (fast) alles zum perfekten Whisk(e)y-Genuss
- Exklusiv-Vertrieb Berrys Own Selection

Kontakt: info@whiskykeller.de

THE WHISKY CHAMBER HIGHLAND AINGEAL

Blended Scotch Malt Whisky distilled at the Highlands | no age statement
ex bourbon hogshead no. 3300 | 319 bottles | no added colour | no chill filtration
Alkohol: 52,8 % Vol. | Füllmenge: 0,5 Liter | Preisbereich: ca. 50 € (pro Liter: ~100 €)

© /pr

BLINDVERKOSTUNG

von Julia Nourney

Farbe: strahlendes Gold
Nase: Intensiv fruchtig, besonders Aprikose und Trockenmango, karamellige Süße wie bei einem Liebesapfel, geröstete Nüsse und Mandeln (aber ohne Zucker), dunkel geröstetes Toastbrot mit etwas Peanut-Butter, etwas Leder. Mit leichter Verdünnung wird's fruchtiger, jetzt riecht man auch Kumquat.
Gaumen: Sehr malzig mit vielen Röstaromen, kräftig würzig mit pfeffrigen Anklängen, die Fruchtnoten sind nur noch entfernt erkennbar.
Zugabe von Wasser: Eine leichte Verdünnung hilft, die Fruchtnoten wieder in den Vordergrund zu rücken.
Nachklang: Wird leicht bitter, da die Röstnoten zunehmend stärker werden. Auch in der verdünnten Version dominieren mit der Zeit die Röstaromen, wenngleich sie sich länger zurückhalten.
Kommentar: Die Farbe ist vermutlich natürlich und er wirkt ziemlich kräftig, nicht nur wegen der 53 % Vol. Alkohol. Eigentlich ein guter Whisky. So richtige Begeisterung kommt bei mir aber nicht auf, da mir ein Quäntchen Eleganz fehlt.

Der Whisky ist ein bisschen wie Arnold Schwarzenegger in seinen jungen Jahren. Damals wirkte er, als könne er vor lauter Kraft kaum laufen. Dabei bewegte er sich etwas steif und ungelenk und man erwartete keine geistige Brillanz von seinen Rollen.

BLINDVERKOSTUNG

von Klaus Maier

Nase: Malzig, würzig, herbe Süße (Orangenschalen), harmonisch, die 53 % Vol. Alkohol sind schön eingebunden.
Gaumen: malzig, trocken, Süße, etwas Holz, nussig, Mandeln, rund, leicht bitter (nicht unangenehm), Ingwer?
Nachklang: Mittellang, es verbleibt eine trockene Süße und etwas Holz.

Anzeige

Alba Whisky Shop
uisgebeatha gu brath

Fachgeschäft und Versandhandel
Neuhofstraße 28 - 66976 Rodalben /Neuhof

www.Alba-Whisky-Shop.de

OLD MASTERS AUCHENTOSHAN

JAMES MACARTHUR & CO. LTD

Single Malt Scotch Whisky | aged 12 years
bourbon wood | single barrel bottling cask no. 102338 | cask strength
Alkohol: 62,9 % Vol. | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 80 € (pro Liter: ~115 €)

BLINDVERKOSTUNG

von Julia Nourney

Farbe: helles Stroh oder morgendliches Sonnenlicht an einem kalten Wintertag
Nase: Die Eindrücke in der Nase sind widersprüchlich, einerseits sind da Röstaromen wie bei Kakaopulver und Haselnüssen, andererseits aber auch grasige bis heuartige Noten. Der verdünnte Whisky zeigt viel mehr Tiefe und komplexere Aromen nach Trockenfrüchten, Zitruszesten, Birnen, karamellisierter Süße und etwas Jod.
Gaumen: Ohne jegliche Verdünnung sind zurückhaltende Torfnoten erkennbar, zarte Zitrusnoten, Toffee und Brotteig. Allzu oft möchte ich das aber nicht ausprobieren, denn die 62 % Vol. Alkohol beißen schon ordentlich in die Zunge.
Zugabe von Wasser: Bei einer Vermischung des Wassers und Whiskys im Mund entstehen süßliche, leicht phenolische Noten, viel Trockenfrucht und wiederum Brotteig. Bei dieser Methode ist der wärmende Effekt das Highlight.

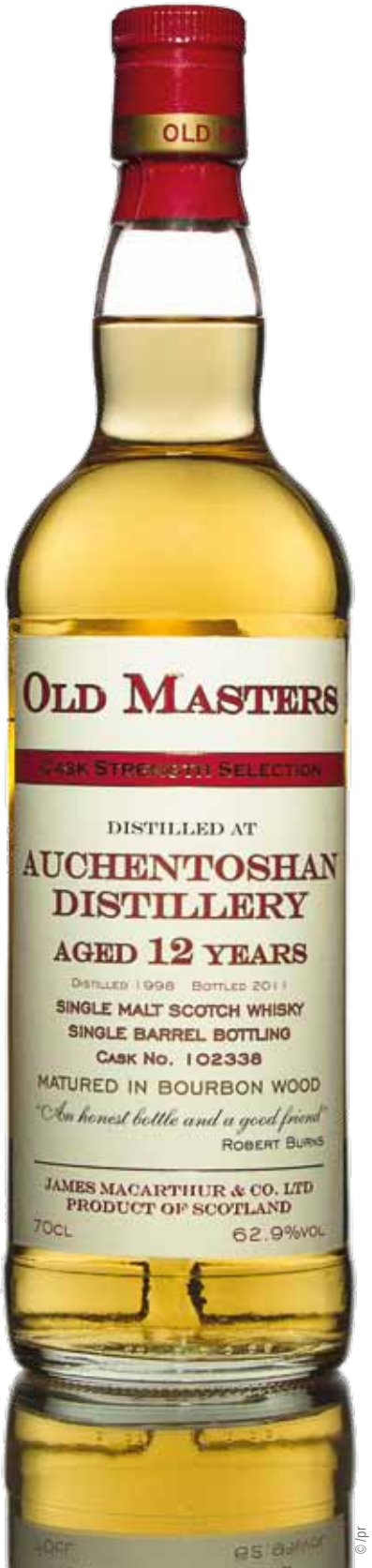
Bei der normalen Methode der Verdünnung, also der Beimischung von etwas Wasser im Whisky-Glas, gestaltet sich der Whisky etwas zarter besaitet. Jetzt dominieren hier auch die Zitrus-Zesten, leicht phenolische Anklänge und eine zurückhaltende Süße wie von braunem Zucker und Birnenkompott.
Nachklang: Ohne Verdünnung wärmend und würzig, die phenolischen Noten sind schon fast weg.

Mit Verdünnung ist auch nicht mehr viel Torfiges übrig, dafür kehren jetzt die Röstnoten zurück, würzig und wärmend, sogar fast ein bisschen ölig auf der Zunge. Was ganz lang am Gaumen kleben bleibt, ist die Süße von Birnenkompott, das mit einer einzelnen Nelke zart gewürzt wurde.
Kommentar: Die Farbe scheint natürlich zu sein. Die widersprüchliche Nase war mir zunächst etwas suspekt, das mag aber am hohen Alkoholgehalt und den dadurch verkapselten Aromen gelegen haben. Erst mit etwas Wasser zeigt sich der wahre Charakter und der ist sauber und makellos. Sozusagen Liebe auf den zweiten Blick, denn erst mit etwas Verdünnung kann man diesen Schatz heben! Ganz besonders gut gefallen mir die zarten phenolischen Aromen, die dem Whisky eine tolle Komplexität geben.

BLINDVERKOSTUNG

von Jens Tausch

Nase: mineralisch, herbe Kräuter, leichter Karamelltouch
Gaumen: malzig-süß, Kräuterbitter, etwas Karamell
Nachklang: mittellang, kräutrig-süß
Kommentar: Der fassstarke Whisky verträgt durchaus einen ordentlichen Schuss Wasser. Die Kräuterbitternoten werden entspannter. Die perfekte whiskologische Alternative zum klassischen grünen Kräuterschnaps nach dem Essen. Die Intensivität bestimmt man selbst – mit oder ohne Wasser!



© /pr

HOT DRINKS

FOR COLD WINTER DAYS

Text & Fotos: Philipp Rieß

Vier Alternativen zu Glühwein für die kalte Jahreszeit. Zwei davon sind klassische Kombinationen, nämlich der Irish Whiskey und ein sahniger Kakao mit Schuss. Die anderen beiden sind Abwandlungen von Heißgetränken, die man üblicherweise mit anderen Spirituosen zubereitet, die aber auch mit Whisk(e)y wunderbar funktionieren.

SCOTTISH COCOA

Zunächst 50 ml der Milch entnehmen und darin 2 Teelöffel Kakaopulver mit einem Teelöffel Puderzucker glattrühren und zur Seite stellen. Dann 100 ml der Sahne in einem geeigneten Behälter schlagen, bis sie cremig, aber noch nicht fest wird. Wer es besonders süß mag, kann in die Sahne ebenfalls einen Löffel Puderzucker geben. Die restliche Milch und Sahne in einen kleinen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen. Dann die vorbereitete Kakaocreme in die heiße Flüssigkeit einrühren. Wenn dafür ein Schneebesen benutzt wird, wird der Kakao noch cremiger. Aus dem Topf in in ein angewärmtes Glas oder eine angewärmte Tasse gießen. In den warmen Kakao kann man nun nach Belieben 2cl oder 4cl Scotch Whisky geben und verrühren. Zum Abschluss noch die Sahnecreme aufsetzen.

Für unseren Scottish Cocoa haben wir den *Glengoyne 15 Years* gewählt, weil Mike Müller in seiner Verkostungsnotiz auf Seite 11 dieser Ausgabe von Zimtschokolade und Vanillekipferln spricht. Das erschien uns sehr passend und schon im ersten Versuch mit 2 cl hatte sich der Whisky als empfehlenswert dafür erwiesen. Mit 4 cl spürt man den Alkohol, allerdings angenehm wärmend und nicht störend.

IRISH COFFEE

In der ursprünglichen Zubereitungsform wird zuerst Zucker karamellisiert, dann mit dem Whisky vermischt und weiter erhitzt – beides direkt im Glas über der offenen Flamme eines Brenners. Dabei wird das Glas ständig gedreht und anschließend wird der Kaffee zugegeben. Wir haben es andersherum gemacht, da in den meisten Haushalten keine Brenner vorhanden sind und Kaffee, Cream und Irish Whiskey zusammen auch ohne dieses Prozedere einfach gut schmecken.

Als erstes Kaffee kochen, Stärke je nach persönlichem Geschmack. Ein bisschen stärker als üblich ist aber empfehlenswert. Während der Kaffee kocht, die Schlagsahne mit dem Puderzucker vermischen und so lange schlagen, bis sie cremig, aber noch nicht fest ist. Alternativ kann auch Vanillezucker verwendet werden. Den Kaffee ins vorgewärmte Glas oder die Tasse gießen und den Whiskey zugeben. Zum Schluss die Sahnecreme über einen Löffel darauffließen lassen.

Für unseren Irish Coffee haben wir den *Powers Gold Label non chill filtered* verwendet.

Irish Coffee sieht am besten im passenden und hitzebeständigen Glas aus. Mit den Suchbegriffen „Grogglas“ oder „Punschglas“ wird man im Internet hierzu schnell fündig.

Irish Coffee

200 ml	Kaffee
100 ml	Schlagsahne
1–3 TL	(Puder)zucker
2–4 cl	Irish Whiskey

Scottish Cocoa

150 ml	Milch
2 TL	Kakaopulver
1 TL	Puderzucker
150 ml	Schlagsahne
2–4 cl	Scotch Whisky

HOT TEDDY

Um in der kalten Jahreszeit einer Erkältung vorzubeugen, eignet sich heiße Zitrone als bekanntes Hausmittel. Unser Whiskypoet Teddy MacMalt hat uns sein Rezept dafür verraten, mit dem er auf seiner zugigen Burg oder nach inspirierenden Spaziergängen in den Highlands Finger und Geist aufwärmt, um dann geschickt die Feder schwingen zu können.

Zunächst etwas Zucker oder Honig in ein vorgewärmtes Glas oder eine vorgewärmte Tasse gegeben. Das Vorwärmen bewirkt zum einen, dass das Getränk länger warm bleibt und zum anderen verhindert es Schäden am Gefäß, da jetzt 200 ml kochendes Wasser hineingegossen werden. In das gesüßte heiße Wasser 4 cl Whisky und die mit 2–3 Nelken gespickte Zitronenscheibe hineingeben und einige Minuten ziehen lassen, das sorgt auch für angenehme Trinktemperatur.

Da Teddy Fassstärken mag, haben wir unseren Drink mit dem *Old Masters Auchentoshan 12 y.o.* zubereitet. Das Ergebnis polarisierte: Der Geschmack hat etwas medizinisches und die 4 cl Fassstärke sorgen dafür, dass man auch den Alkohol im Drink deutlich wahrnimmt. Das schadet bei einem qualitativ hochwertigen Whisky aber nicht. Die Zitrone sollte allerdings entfernt werden, sobald die Säure des Drinks angenehm ist.

DRACHENATEMBOWLE

Den Rotwein zusammen mit den Gewürzen in einem Topf erwärmen. Wie beim Glühwein darf die Mischung nicht kochen. Die Zugabe von Pfefferkörnern verleiht dem Getränk eine angenehme Schärfe, die sich im Nachklang noch entwickelt und das wärmende Gefühl noch unterstützt. Die Anzahl der Pfefferkörner sollte an den eigenen Geschmack angepasst werden. Wer gerne und häufig scharfe Speisen isst, der kann sie vermutlich noch erhöhen. Wem das nicht gefällt, der kann sie auch ganz weglassen.

Den warmen und gewürzten Rotwein in ein Glas füllen und einen Löffel auf den Glasrand legen, wie im Bild unten zu sehen. Darauf werden die Würfelzuckerstücke gelegt und tropfenweise mit dem Whisky getränkt. Oder der Löffel wird mit dem Zucker einfach in den Whisky getaucht, bis die Zuckerwürfel vollgesogen sind. Danach sollten noch 1–3 cl Whisky übrig sein. Jetzt den Whisky anzünden. Während er verbrennt, schmilzt und karamellisiert der Zucker. Nach dem Verlöschen der Flammen schließlich die am Löffel klebende süße Masse in den Rotwein rühren und den restlichen Whisky dazu geben.

Wir haben den *Dragonbreath* gewählt, weil der Name hier Programm ist und die würzigen Aromen des Whiskys sich wunderbar mit dem Pfeffer vertragen.

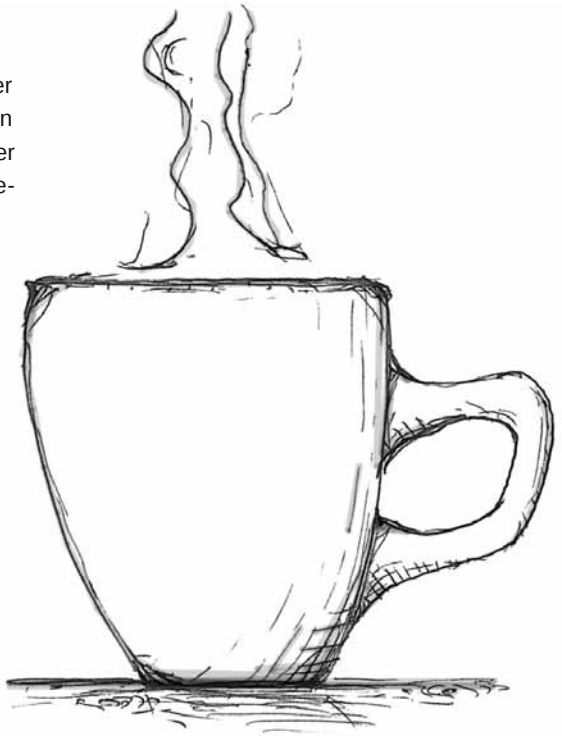
Hot Teddy

200 ml	Heißes Wasser
1	Zitrone
2–3	Gewürznelken
	Zucker oder Honig
4 cl	Whisk(e)y

Drachenatembowle

200 ml	Rotwein
1	Nelke
2	Kardamom
1	Sternanis
1/4	Zimtstange
4–6	Pfefferkörner (schwarz)
2–3	Würfelzucker
2–4 cl	Whisk(e)y in Fassstärke

ANDERE HEISSGETRÄNKE MIT WHISK(E)Y



Neben den vier vorgestellten gibt es noch einige weitere Heißgetränke, die bisher ohne Whisky auskommen (müssen). Doch dem Forschergeist sind keine Grenzen gesetzt. Wie schmeckt wohl der Helgoländer Eiergrog mit Whisky statt Rum? Oder ein Apfelpunsch mit einem Schuss fruchtigem Whisky? Auch ein einfacher Früchtetee lässt sich noch verfeinern.

Natürlich kann man nicht jedes Getränk mit jedem Whisky kombinieren. Aber da hilft nur Ausprobieren. Über Geschmack lässt sich gut streiten und in einer geselligen Runde trinkt es sich am besten. Wieso nicht bei der Gelegenheit noch ein neues Getränk erschaffen, mit dem man sich in den kalten Wintermonaten wärmen kann.

Für ein Heißgetränk mit spürbarem Schuss empfehlen sich 4 cl Whisky auf 150–250 ml Flüssigkeit. Beim Experimentieren mit Rezepten kann mit 2 cl angefangen werden, um erst zu probieren wie es schmeckt. Passt der Whisky grundsätzlich zum Rezept? Ist der Drink stark genug? Bei Bedarf kann dann noch mehr Whisky hinzugeben werden. Wenn der Whisky nicht passt, wird das meist auch schon bei wenig davon deutlich und man spart sich den Rest vielleicht lieber für einen Dram auf.

Haben Sie Anregungen, Kommentare oder ein eigenes Rezept zum Thema? Können Sie einen Whisky empfehlen, der zu einem unserer Rezepte passen würde? Schreiben Sie uns eine E-Mail an kontakt@highland-herold.de.

Anzeige

Burgundy Finish
Sherry Finish
Sauternes Finish

TULLIBARDINE 1488 DISTILLERY

Tullibardine®
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

`A drop of
pure Highland Gold`

whiskymax
get more spirit

Industriestrasse 18
D- 63533 Mainhausen
fon +49 (0) 61 82 - 64 03 81
fax +49 (0) 61 82 - 64 03 82
buying-sales@whiskymax.com
www.whiskymax.com

CHRIS PEPPER KOCHT ZU WHISKY

Text und Rezeptur: Chris Pepper
Einleitung & Fotos: Jan Steinhauer

DIE GERICHTE IN DIESER AUSGABE WURDEN VON WHISKYKOCH CHRIS PEPPER NACH SEINEN EIGENEN NOTIZEN ZUM GLENROTHES SELECT RESERVE ENTWORFEN.

Aus seiner Notiz heraus hat Chris zwei stimmige Gerichte entwickelt, die all die wahrgenommenen Aromen und Eindrücke widerspiegeln und potenzieren.

Für den Hauptgang wurden Malz und englische Orangenmarmelade geschickt im Serviettenknödel verpackt. Die Vanille wurde mit der süßen Pastinake zu cremigen Püree vereint. Der Schmand in der Rezeptur gibt dem ganzen Gericht nicht nur eine dezente Säure, sondern dämpft die Alkoholschärfe eines dazu genossenen Drams und lockt so noch mehr die feinen Aromen des Whiskys heraus. Durch die geschmacklichen Kontraste zwischen dem malzig-bitteren Knödel, dem süßlichen Püree und dem zarten Supreme ist ein tolles Gericht für die kalte Jahreszeit und vielleicht eine Alternative zur fetten Weihnachtsgans entstanden.

Beim Dessert wurden die Bitternoten der Orange, die Muskatnuss, Vanille und dieses mal auch der Zimt thematisiert, sodass aus der ordinären Panna Cotta ein lecker rundes Highlight zum Abschluss des Menüs wird.

DER KOCH

Chris Pepper

Kontakt: willkommen@whiskykoch.de

Chris Pepper wurde in England geboren und lebt seit 1988 in Deutschland. Hier hat er 10 Jahre im Hotel Waldesruh / Restaurand Pichlers als Koch und Küchenchef gearbeitet. Seit April 2010 widmet er sich ganz seiner Leidenschaft, dem Kochen zu Whisky. Gemeinsam mit seiner Frau Marion Pepper betreibt er bereits seit 2007 das Whiskyfachgeschäft *Whiskykoch* in Darmstadt.

Den Whiskykoch kann man auch für die eigene Veranstaltung oder Feier buchen. Auf whiskykoch.de gibt es alle Infos zum Repertoire und um mit ihm in Kontakt zu treten. Wer aus der Gegend von Darmstadt kommt, kann auch einfach im Laden vorbeischauen.

VERKOSTUNGSNOTIZ

von Chris Pepper

Glenrothes Select Reserve
Speyside Single Malt Scotch Whisky
no age statement | Alkohol: 43 % Vol.

Nase: zart, grünes Malz, saftig, leichte Fruchtigkeit, Orangen, Honig-noten, körnig, Vanille, süß, in der Ferne Muskatblüte, wachsig wie Kerzen, cremige Note, leicht Karamell
Gaumen: würzigere Noten, Frucht (Zitrus, Orangen), wieder cremige Noten, bleibt zart
Nachklang: die Würzigkeit bleibt, Muskatblüte, Zimt, sehr leichte Holznoten, trocknet etwas, Orangenmarmelade

SUPRÊME VOM PERLHUHN

AUF PASTINAKENPÜREE MIT SERVIETTENKNÖDEL

ZUBEREITUNG

Perlhuhn

Die Perlhuhn Suprême mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten kurz goldbraun anbraten. Auf ein Gitter geben und im vorgeheizten Ofen bei 120 °C weitere 20–25 Minuten garen. Nach der Bratzeit den Saft vom Blech in einen Topf geben und aufkochen. Schmand dazu geben und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Als Dekoration die Orangen in Scheiben schneiden und anlegen.

Pastinakenpüree

Die Pastinaken schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Das sollte etwa 20–25 Minuten dauern. Das Wasser abschütten und die Pastinaken zusammen mit einer ausgekratzten Vanilleschote, Butter und dem Schmand pürieren.

Serviettenknödel

Toastbrot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel schälen, ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen bis sie glasig sind. Milch, Marmelade und Muskatblüte zugeben und gemeinsam erwärmen, verrühren und zu den Brotwürfeln in die Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken. Kurz abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist und dann die Eier einrühren. Die Mischung sollte feucht, aber nicht nass sein. Sie muss fest genug sein, um eine Art dicke Wurst daraus zu formen.

Etwas Paniermehl auf ein Blech geben, darauf aus der Mischung die „Wurst“ mit etwa 5–6 cm Durchmesser formen. Die geformte Masse in ein Tuch – oder eine Stoffserviette – straff einwickeln und die Enden abbinden. Den Serviettenknödel in köchelndem Wasser etwa 20 Minuten garen.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Perlhuhn

6	Perlhuhn Suprême (das ausgelöste Brustfilet mit Haut und Oberknochen des Flügels)
	Salz, Pfeffer
200 ml	Schmand
1	Orangen

Pastinakenpüree

600 g	Pastinaken
1	Vanilleschoten
150 g	Butter
3 EL	Schmand

Serviettenknödel

600 g	Vollkorntoastbrot
1	Zwiebel
	Olivenöl
250 ml	Milch
1 Glas	Bitter-Orangen-Marmelade
2 TL	Muskatblüten gemahlen
	Salz, Pfeffer, Zucker
4	Eier
	Paniermehl

ORANGENGELEE MIT VANILLE PANNA COTTA

ZUBEREITUNG

Orangengelee

Die Gelatineblätter etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Mit einer Küchenreibe etwas von der Orangenzest abreiben, dann die Orangen auspressen. Um 300 ml Saft zu erhalten werden je nach Größe 2–4 Orangen benötigt.
Den Orangensaft mit dem Abrieb, den Gewürzen und dem Zucker aufkochen.

Etwas abkühlen lassen und die Gelatine ausgedrückt im warmen Saft auflösen. Anschließend in 6 Gläser portionieren. Die Gläser für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Panna Cotta

Die Gelatine für etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Anschließend die Sahne mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote und dem Mark aufkochen. Wieder etwas abkühlen lassen und wie beim Gelee beschrieben die Gelatine darin auflösen.

Die Sahne weiter abkühlen lassen, doch nicht so weit, dass die Gelatine bindet, und vorsichtig auf den gestockten Gelee gießen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis alles fest ist.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Orangengelee

300 ml	frisch gepresster Orangensaft, Orangenabrieb
100 g	Zucker
4 Blatt	Gelatine
	etwas Muskat und Zimt

Panna Cotta

300 ml	Sahne
½	Vanilleschote
100 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine

ANRICHTEN WIE CHRIS PEPPER

Hauptgang

Das Pastinakenpüree als Basis auf die Mitte des Tellers geben. Die Serviettenknödel in Scheiben schneiden und je zwei Scheiben darauf legen. Zum Schluss das Perlhuhn Supreme obenauf platzieren. Mit Soße umträufeln und einer Orangenscheibe garnieren.

Nachspeise

Die Panna Cotta mit etwas Vanillezucker besprenkeln und mit je einem Minzeblatt dekorieren.

The Highland Herold

KOSTENFREI IM FACHHANDEL

Wo Sie den Highland Herold bekommen, steht in unserer Liste auf www.highland-herold.de/fachhandel, die Sie auch über den QR-Code links erreichen.

KEIN FACHHÄNDLER IM ORT?

Unser Versandservice schickt die Hefte direkt zu Ihnen. Bei Einzelbestellung kostet ein Heft 4,90 € (inklusive Porto, Verpackung und Steuer). Aboanfragen und Bestellungen: kontakt@highland-herold.de

Anzeige

INTRODUCING TAMDHU.

ARGUABLY THE WORLD'S FINEST 10-YEAR OLD SINGLE MALT WHISKY; ESTABLISHED ON SPEYSIDE 1897, REBORN ON SPEYSIDE 2013 (IN HAND-SELECTED SHERRY CASKS NO LESS).

SO, ONCE MORE, ALL CAN ENJOY TAMDHU'S FRESH, RICH, SPICY NOTES AND PURE NATURAL COLOUR.

WHAT MORE DHU YOU NEED TO KNOW?

HOW DO YOU DHU?

SPEYSIDE SCOTLAND

whiskymax
get more spirit

Industriestrasse 18
D- 63533 Mainhausen
fon +49 (0) 61 82 - 64 03 81
fax +49 (0) 61 82 - 64 03 82
buying-sales@whiskymax.com
www.whiskymax.com

THE NEW LORDS OF THE ISLES

Text und Bilder: Ernie - Ernst J. Scheiner (www.whisky-distilleries.net)

„ICH NENNE IHN JAMES," SCHERZT EDDIE MACAFFER, WENN DER MANAGER DER BOWMORE DISTILLERY VON SEINEM FREUND UND KOLLEGEN JIM MCEWAN VON DER EBENFALLS AM LOCH INDAAL GELEGENEN BRUICHLADDICH DISTILLERY SPRICHT.

Auf der Hebriden-Insel Islay im Südwesten Schottlands ist der Umgangston zwischen den 3300 Einwohnern sehr freundschaftlich. Jeder kennt jeden, man grüßt sich sogar per Handzeichen beim Autofahren.

„Früher waren in der ältesten Islay-Brennerei Bowmore 30 Personen beschäftigt, heute sind nur noch 15 mit der Herstellung des Whiskys betraut," stellt der waschechte Ileach – so heißen die Inselbewohner – Eddie fest. „Wir haben zwar Computer, aber alle Prozesse werden immer noch von Hand gesteuert." Eddie ist überall, er nimmt seine Verantwortung sehr ernst, prüft die Malzqualität, die Einstellungen der Malzmühle, die Wassertemperatur des Läuterbottichs und die Aromen des 69 % Vol. Alk. starken New Makes.

Jim wurde nur wenige Tage vor Eddie in der Main Street von Bowmore im Schatten der Brennerei geboren. Der Geruch von Malz, Torfrauch und Alkohol wurde ihm in die Wiege gelegt. Jim und Eddie spielten in den Straßen des 800 Einwohner zählenden Ortes. Ihr „Disney World" war die Brennerei, sie spielten dort „Hide and Seek", versteckten sich zwischen den Fässern, in den Barley Lofts oder im Still House. Auf ihrem Schulweg gingen sie jeden Tag an der Brennerei der Morrisons vorüber. „Als Jungen träumten wir von einem Distillery-Job, dort wollten wir arbeiten," erinnert sich Jim. Schon als Zwölfjährige arbeiteten die beiden während der Ferien in der Brennerei, um sich einige Pence zu verdienen. Sie weißten Mauern und Wände, reinigten Lagerhäuser, schaufelten Torf oder markierten das Fülldatum der Whisky-Fässer mit einem Stencil (Schablone). Die Brennerei prägte nachhaltig ihre Kindheit und Jugend.

Tradition

Damals lebten viele Familien vom Whisky. Cooper, Maltman, Mashman, Brewer, Stillman oder Warehouseman waren die typischen Berufe der Männer auf Islay. Die Distilleries sicherten den Menschen von Generation zu Generation das Einkommen. So verbrachten Jims Großvater und Urgroßvater ihr gesamtes Arbeitsleben in der Bowmore Distillery. Eddie und Jim wuchsen beide in sehr bescheidenen Verhältnissen auf. In ihren Familien wurde Gälisch gesprochen. Der Alltag im Ort mit der markanten Rundkirche wurde von der Fischerei, der Landwirtschaft und von den acht Whisky-Brennereien bestimmt. Dennoch gab nicht genügend Arbeitsplätze, „denn Jim und ich sind die einzigen unseres Jahrgangs, die fast ausschließlich auf Islay lebten und arbeiteten, die anderen suchten ihr Glück auf dem schottischen Festland." Das Leben auf der abgeschiedenen Insel verlief eher beschaulich. Samstags trafen sich die Jugendlichen zum Tanz in der Village Hall. „Wir jagten nach den wenigen Lassies," besinnt sich Jim. „Oft gingen Eddie und ich nach der Disco noch in die Brennerei um den einen oder anderen ‚wee dram' – einen Schluck Whisky – zu ergattern." Dort spielten sie mit den Mälzern Karten, schnupperten Whisky und lernten dabei nicht nur die Prozesse des Mälzens kennen.

GEWINNSPIEL
Erkennen Sie Eddie und Jim auf einem alten Foto wieder? www.highland-herold.de/news/288 besuchen, Tipp per E-Mail abgeben und am Gewinnspiel teilnehmen.

Eddie MacAffer freute sich riesig über die Auszeichung *Distillery Manager of the Year 2013* der renommierten britischen Zeitschrift *Whisky Magazine*: „Ich bin stolz auf mich, meine Familie und Bowmore Distillery."
Die Aufnahme links entstand im Still House von Bowmore, nur wenige Tage nachdem das bekannt wurde.

„Es war schon sehr traurig, als das 1964er Fass aus dem Lager über den Hof zum Lastwagen rollte, all die Jahre sah ich es in den No.1 Vaults, jetzt fehlt es irgendwie."
– Eddie MacAffer

Lehrmeister David Bell

Jim faszinierten seit jeher Fässer, er mochte ihre harmonische Form und den Duft des Eichenholzes. Gerne wollte er Küfer werden. Seine Mutter öffnete dem Sohn die Tür in eine faszinierende Welt, die ihn zu einem der bekanntesten und renommiertesten Gesichter nicht nur Islays, sondern ganz Schottlands machen sollte: Cooper, Cellar Master, Blender, Master Distiller, Distillery Manager von Bowmore, Director of Production bei Bruichladdich, *Keeper of the Quaich*, mehrfacher *Distiller of the Year* sowie *Whisky Innovator of the Year* und *Industry Leader of the Year* sind Stationen einer herausragenden beruflichen Karriere.

Der aufgeweckte Jim hatte zunächst großes Glück. Ein Rechtsanwalt, bei dem seine Mutter den Haushalt bewirtschaftete, ebnete ihm den Weg in eine Küferlehre bei Bowmore. Der Jurist schätzte den Jungen wegen seiner Zielstrebigkeit und seinen klaren beruflichen Vorstellungen. „Es war gar nicht so einfach," erklärt Jim, „denn nach den Regeln der Incorporation of Coopers mussten fünf Gesellen

Mit seinen Ideen und Abfüllungen machte Jim McEwan Bruichladdich seit 2000 zur progressivsten Distillery – nicht nur von Islay, sondern von Schottland überhaupt. Das Bild zeigt ihn am *Sample and Sprit Safe*, wo der leidenschaftliche Whisky-Brenner den Alkoholgehalt des Mittellaufs prüft.

Bild oben: Die McEwan World Tour 2013 – von Taipei, Osaka, Singapur, Calgary, New York ... nach Eppertshausen zum Third Laddie Day. Respekt und Standing Ovation für ein 50 jähriges Leben für den Whisky. Im Bild: Robin Laing (links), René Arm (Mitte) und Jim McEwan

die ordentliche Ausbildung gewährleisten, doch bei Bowmore gab es nur drei.“ Ein klärender Brief des Rechtsanwalts an die Küferinnung in Glasgow schuf eine „Lex McEwan“. Wegen der abgelegenen Insellage und den besonderen örtlichen Umständen erlaubte sie eine Ausbildung auch bei drei Küfern. Mit diesem Brief in den Händen bewarb sich der Fünfzehnjährige bei Bowmores Manager James McColl. Dieser erkannte Jims gute Anlagen und Charaktereigenschaften, hatte er doch bereits dessen große Einsatzfreude und Verlässlichkeit während der Ferienjobs beobachtet. „Am 1. August 1963, es war Eddies Geburtstag, ging ich mit löchrigen Schuhen in die Brennerei und begann meine Ausbildung zum Küfer.“ Der am längsten in Schottland tätige Böttcher David Bell wurde sein Lehrmeister. Mit größter Hochachtung und Ehrfurcht schwärmt Jim noch heute von ihm, „denn er lehrte mich nicht nur die traditionellen Methoden des Fassmachens, die Reifewirkung des Holzes, sondern auch die Werte des Lebens.“ „He was a very, very special person in my life.“ Bereits als 22-jähriger wurde Jim Cellar Master und durfte die Fässer mit Spirit füllen sowie die Bonded Warehouses überwachen.

Vom Maltman zum Manager

Eddie suchte zunächst sein Glück in der Handelsmarine. Sie führte ihn 1965 nach Glasgow, Jamaika und Britisch-Guayana. Ein langer Generalstreik der Schiffsmatrosen machte ihn jedoch schnell wieder arbeitslos und trieb ihn zurück auf die heimatliche Insel. Hilfesuchend wandte er sich an den Manager James McColl und erhielt von diesem einen Job: „Er hat mich in das Team der Mälzer und Fasslagerarbeiter zur Probe aufgenommen,“ erinnert sich Eddie, „und ich bekam sogar den gleichen Lohn wie die älteren Kollegen.“ Es war eine sehr anstrengende Zeit für ihn, denn die harte Schichtarbeit des Mälzers sollte den Alltag des Jugendlichen für acht Jahre bestimmen. „Das grüne Malz musste an fünf Tagen der Woche alle vier Stunden mit einer Holzschaufel auf den drei Malzböden gewendet werden, damit sich die Keimlinge nicht ineinander verschlingen,“ so der passionierte Golfspieler.

Der Distillery Manager of the Year 2013 durchlebte eine für Schottland typische Brennereikarriere. Stufenweise erarbeitete sich Eddie neue Kompetenzen und entwickelte sich vom Maltman, Mashman, Stillman bis hin zum Head Brewer und schließlich zum Distillery Manager. Sein eigentlicher Traum sollte sich erst spät erfüllen: 2006 wurde er zunächst kommissarischer Leiter der Brennerei und schließlich 2008 zum Manager der Am Bogha Mór Distillery ernannt.

Jim ist ein begnadeter Geschichtenerzähler in der besten schottischen Tradition. Mit Rhetorik, Mimik und Humor schafft er zunächst eine atemlose Stille, die sich bei der Pointe dann urplötzlich in schallendes Gelächter verwandelt. Sein Erlebnis mit „Günther, dem deutschen Whisky-Professor“ produzierte Lachsalven ohne Ende.

„Ich kenne Jim nun schon seit 1999 und ich empfinde es immer als ein Treffen von Freunden. Er hat sich sehr gefreut mich wieder mal zu sehen, da ich ihn leider nicht in den letzten Jahren auf Islay besuchen konnte. Er ist ein ganz besonderer Mensch und Freund. Ich bin stolz darauf Jim McEwan kennen zu dürfen.“

– Peter Augstein,
Eppertshausen im November 2013

„Für mich war dies der ‚biggest day in my life' ... Leider konnte meine Mutter das nicht mehr miterleben. Sie hatte meiner beruflichen Orientierung nämlich sehr skeptisch gegenüber gestanden. Es war einer meiner glücklichsten Tage im Leben, als ich abends meiner Frau die Nachricht der Ernennung zum Distillery Manager überbrachte." Seit insgesamt 47 Jahren identifiziert sich der zurückhaltende und ruhige Eddie mit seiner Brennerei. Sie war und ist der Mittelpunkt seines Lebens. In jungen Jahren habe er manchmal seine Entscheidung bedauert, heute sei er aber stolz Manager of Bowmore zu sein: „Life is good at the moment, our whisky, the quality is absolutely world class!" Überraschenderweise trinkt Eddy selbst nicht gerne Whisky. Die Aromen eines Whiskys mit der Nase zu genießen und nur einige Tropfen zu schmecken, genügen ihm vollkommen, sagt der Glasgow Rangers Fan.

Im nahenden Ruhestand plane Eddie MacAffer mit seiner aus Glasgow stammenden Frau und dem Hund Tipsy nach Johnston bei Glasgow umzusiedeln, weil dort die Auswahl an Golfplätzen größer sei als auf Islay. Jim bleibt hingegen auf der Insel zurück: „It has been a journey of 50 years for me and like all journeys it has had its ups and downs but you learn from the experiences and become the better man for them." Nach einem fünfzigjährigen engagierten Whisky-Leben, das ihn in aller Welt zu einer berühmten, geschätzten und sehr beliebten Persönlichkeit machte, kümmert er sich jetzt schlichtweg um seine Frau und die Enkel. Als Berater bleibt Jim McEwan der seit Juli 2012 im Besitz des französischen Getränkekonzerns Rémy Cointreau befindlichen Bruichladdich Distillery allerdings erhalten.

Die Interviews wurden im April 2013 geführt.

THE LORD OF THE ISLES UND DER WHISKY

Machir Bay, die weitläufige an der Westküste Islays gelegene Sandbucht mit ihren ins Meer ragenden Felsen, ist einer der Lieblingsorte Jim McEwans. Dort erholt sich der passionierte Wave-Watcher: „Diese gigantischen Wellen tosen in die Bucht, 4000 Meilen von Nova Scotia kommend, es ist unglaublich, sie enden hier in Islay. Und ich sehe sie sterben."

Es ist ein mystischer Ort, der die Entwicklung Islays prägte. Cill Chomain, die Kirche des Chomain, geht in ihrem Ursprung auf den irischen Missionar S. Comanus of Tyrconnell zurück, der wohl 688 an der Machir Bay ein Oratorium gründete. Es ist möglicherweise einer der Plätze, an dem die ersten spirits in Schottland gebrannt wurden, denn es war der Siedlungsbereich des ursprünglich irischen Clans MacBeatha. Als der Lord of the Isles Angus Óig Macdonald, der größte damalige schottische Landbesitzer und einer der einflussreichsten Fürsten Britanniens im 13./14. Jhd., Áine Ó Cathán, die Tochter eines Barons aus Ulster heiratete, kamen in deren Gefolge Familien aus ihrer alten Heimat nach Islay. Irische Namen wie Munro, MacPherson, Dunbar und MacBeatha – nicht zu verwechseln mit Macbeth - wurden seitdem in den schottischen Glens heimisch.

Einige Mitglieder des Clans MacBeatha waren seit dem 14. Jhd. traditionell fear críonna und senachies, (Mediziner und Geschichtenerzähler). Sie wurden für ihre reichbestückte Bibliothek gerühmt. Belesen und gebildet kannten sie wohl die Schriften ihrer maurischen Kollegen, die bereits im ersten Jahrtausend Destillationstechniken beherrschten und beschrieben. Ein kunstvoll verziertes keltisches Hochkreuz auf Kilchomans Friedhof dokumentiert die Wirkungsstätte der irisch-stämmigen Alchemisten. Es war wohl Fergus Beaton (anglisierte Schreibweise) gewidmet. Ob die ehemaligen Ärzte der Lords of the Isles Destillationsmethoden nach Schottland brachten, ist nicht gesichert. Wir können nur vermuten, dass Islay eine Wiege des schottischen Whiskys ist.

Anzeige

Islay Whisky...

Dein Shop!
islay-whisky-shop.de

Whisky & Dreams René Arm, Oberwaldstr. 5, 64859 Eppertshausen

Das Glühwürmchen

SEIT 30 JAHREN UND IN DRITTER GENERATION WIRD IN DER URIGEN KNEIPE IN DILLINGEN WHISKY AUSGESCHENKT.

Text: Johannes Hau
Fotos: Karsten Hemmer

Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Geschick entstand 1983 ein Gasthaus, das im Stil an kleine englische Pubs erinnert. Im Jahr 1990 dann übergab der Gründer Heinz Lauer das Glühwürmchen an seinen Sohn Frank und dessen Frau Astrid. Seit gut zwei Jahren ist heute mit Heinz' Enkelin Nina Heinen die 3. Generation am Ruder. Mit ihrem Freund Karsten führt sie das Glühwürmchen mit der selben Leidenschaft für gutes Essen und guten Whisky weiter, die den Ruf des Hauses geprägt hat.

Im Bild: Inhaberin Nina Heinen und ihr Freund Karsten Hemmer beim 30-jährigen Jubiläum des Glühwürmchens.

Wenn man über Whisky und Gastronomie spricht, fällt einem wohl nicht direkt das Saarland ein. Und doch gibt es hier, genauer im Dillinger Stadtteil Pachten, ein kleines, aber feines Gasthaus, das für viele saarländische Whiskyliebhaber der Inbegriff einer Whiskykneipe ist: Das Glühwürmchen. Im Jahr 1983 von Heinz Lauer eröffnet, ist in nunmehr 3. Generation und seit 30 Jahren das Glühwürmchen nicht nur in Sachen Whisky eine regionale Institution geworden. Ursprünglich betrieb Heinz an diesem Ort hinter seinem Wohnhaus eine Schreinerei, aber da Sohn Frank diese nicht fortführen wollte, entschied sich Heinz aus den Räumlichkeiten eine gemütliche urige Kneipe zu machen.

„Es lohnt sich immer, Nina oder Karsten auf den Tabernakel anzusprechen. So nennen die Eingeweihten das Schränkchen, in dem sie die besonderen Whiskys aufbewahren.“

Wie die Whiskykarte entstand

Angefangen hat alles 1989 mit der Hochzeitsreise von Frank und Astrid nach Schottland. Im Duty-Free-Shop der Fähre erstand Frank die beiden ersten echten Single Malts, die im Glühwürmchen zum Ausschank kommen sollten: Lagavulin 16 und Glenmorangie 10 Jahre.

Inzwischen gibt es dort mehr als 100 Whiskys aus aller Herren Länder zu probieren. Neben Schottland, Irland und Amerika kommen sie aus Japan, Kanada, Frankreich und Deutschland. In einer liebevoll gestalteten Whiskykarte werden sie ausführlich beschrieben. Der Schwerpunkt liegt natürlich auf schottischem Single Malt Whisky. Überwiegend mit Originalabfüllungen werden alle wichtigen Marken abgedeckt, daneben finden sich aber auch unabhängige Abfüllungen, um Destillen wie Longmorn, Mortlach und so weiter im Sortiment zu haben. Es überwiegen die 10- bis 12-jährigen Standards. Ältere Abfüllungen wie den Springbank 15 oder Glenmorangie 18 gibt es zu vernünftigen Preisen.

Es lohnt sich immer, Nina oder Karsten auf den Tabernakel anzusprechen. So nennen die Eingeweihten das Schränkchen, in dem sie die besonderen Whiskys aufbewahren. Da gibt es dann schon mal einen 20-jährigen Glen Scotia aus dem Sherry-Cask oder einen betagten Caol Ila von Cooper's Choice.

Karsten teilt nicht nur die Leidenschaft für Whisky mit vielen seiner Gäste, sondern hat seit Kurzem auch die Welt des Rums für sich entdeckt. Zwar reicht es noch nicht für eine eigene Karte, dennoch hat er schon den einen oder anderen leckeren Tropfen für den geneigten Genießer parat.

Whisky-Probierabende

An jeweils drei Samstagen im Frühjahr und Herbst finden im Glühwürmchen Whisky-Probierabende statt. Und das schon seit 1995. Anlass war laut Frank damals der 70. Whisky auf der Karte. Im Gegensatz zu den bekannten Tastings, sind die Probierabende

im Glühwürmchen nicht moderiert. Es gibt eine extra Karte, auf der die Whiskys in vier unterschiedliche Preiskategorien eingeteilt sind. Jeder Gast entscheidet sich für eine Kategorie und kann dann 8 aus 15 Whiskys zu 1 cl auswählen, die ihm gleichzeitig in nummerierten Gläsern serviert werden. Da sich regelmäßig interessierte Gruppen zum Probieren einfinden, entwickeln sich an den Tischen rege Diskussionen zu den ausgewählten Whiskys. Um an diesen Abenden auch die erfahrenen Whiskyfreunde anzusprechen, gibt es seit langem eine fünfte und manchmal auch eine sechste Preiskategorie, auf der jeweils vier besondere Whiskys zu 2 cl präsentiert werden. Diese Whiskys, die sich sonst nicht auf der Karte finden, werden eigens von Karsten und einigen whiskybegeisterten Stammkunden vorab aus einer Reihe von Kandidaten ausgewählt. Die fünfte Kategorie ist dann meist alten und seltenen Single Malt Whiskys vorbehalten. In der sechsten Kategorie gibt es Whiskys aus der übrigen Welt oder auch mal Whiskyliköre zu verkosten. Die Liköre brachte Nina in die Tastings ein, denn es seien immer wieder auch mal Gäste da, die zwar keinen Whisky trinken möchten, dafür aber bei einem Whiskylikör nicht nein sagen.

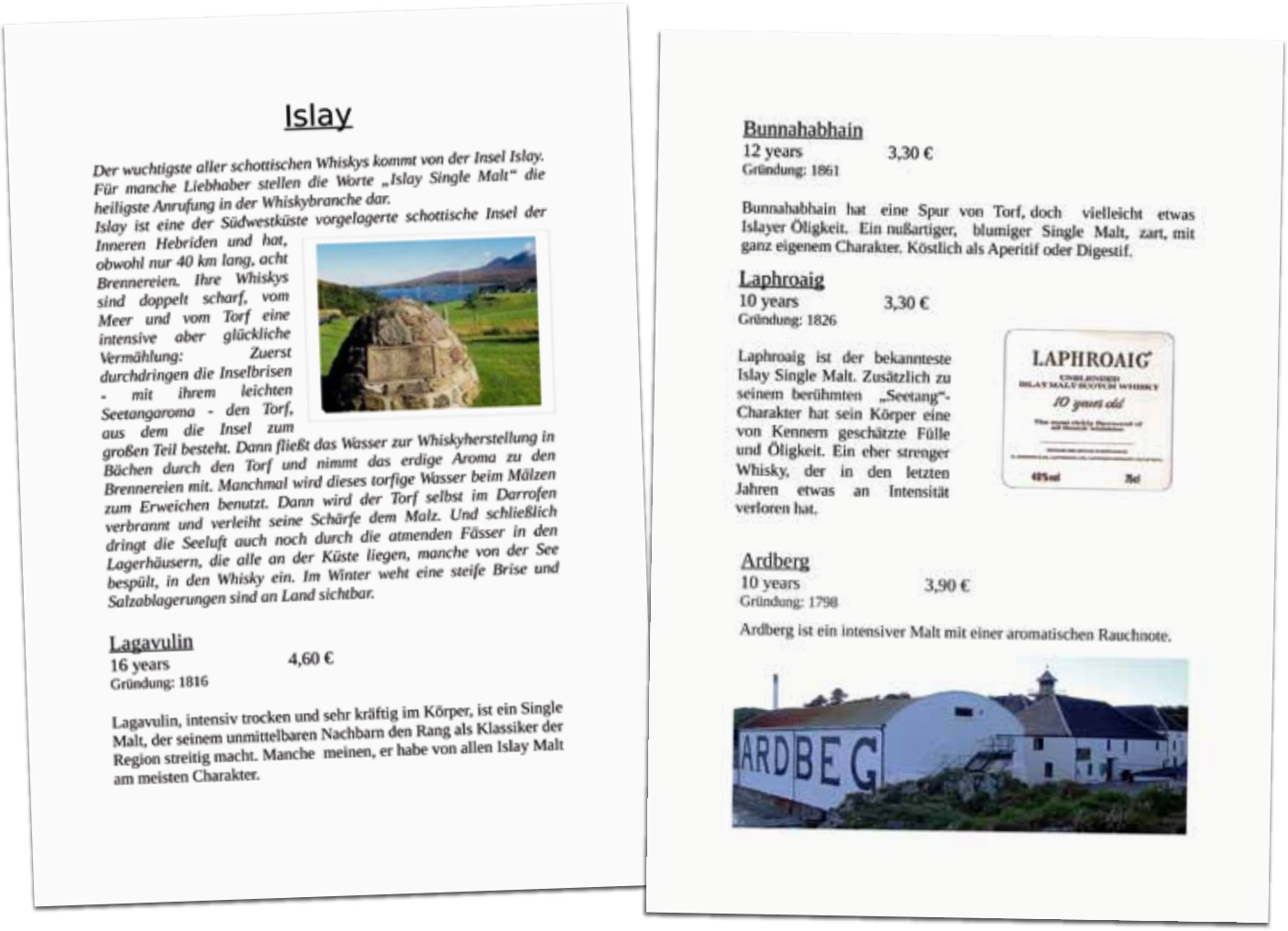
„Auf Vorbestellung gibt es für Gruppen auch Spanferkel aus dem portugiesischen Steinbackofen.“

Ergänzt werden die Probierabende in unregelmäßigen Abständen durch moderierte Whisky- oder Rum-Tastings. Zum Beispiel waren schon der Brand Ambassador von Wemyss Whisky, Mario Schölermann, und die Macher der Abfüllungen von TheWhiskyCask und TheRumCask, Jens und Michael aus Pirmasens, mit ihren neuen Single Cask Rums zu Gast.

Speisekarte

Mit Salatteller oder Schinkenbrot, Schnitzel oder Steaks findet sich auf der Karte für jeden Hunger etwas. Und manche Gerichte gehören zum Glühwürmchen wie der Whisky zum Guinness. So beispielsweise die Spaghetti mit Hackfleischsoße unter einem Berg Reibekäse oder der „französische Hamburger“ auf Baguette mit Zwiebeln und Harizza. Auf Vorbestellung gibt es für Gruppen auch Spanferkel aus dem portugiesischen Steinbackofen. Zurück von einem Besuch bei Ninas Mutter, die in Portugal lebt, war für Frank und Astrid schnell klar, dass auch das Glühwürmchen unbedingt so einen Ofen haben musste. Der Ofen eignet sich natürlich ebenso für andere Leckereien: Im Sommer finden regelmäßig Pizza- und Flammkuchenabende im Biergarten statt.

Zwei Seiten aus der umfangreichen Whiskykarte des Glühwürmchens.



Islay

Der wuchtigste aller schottischen Whiskys kommt von der Insel Islay. Für manche Liebhaber stellen die Worte „Islay Single Malt“ die heiligste Anrufung in der Whiskybranche dar.
Islay ist eine der Südwestküste vorgelagerte schottische Insel der Inneren Hebriden und hat, obwohl nur 40 km lang, acht Brennereien. Ihre Whiskys sind doppelt scharf, vom Meer und vom Torf eine intensive aber glückliche Vermählung: Zuerst durchdringen die Inselbrisen - mit ihrem leichten Seetangaroma - den Torf, aus dem die Insel zum großen Teil besteht. Dann fließt das Wasser zur Whiskyherstellung in Bächen durch den Torf und nimmt das erdige Aroma zu den Brennereien mit. Manchmal wird dieses torfige Wasser beim Mälzen zum Erweichen benutzt. Dann wird der Torf selbst im Darrofen verbrannt und verleiht seine Schärfe dem Malz. Und schließlich dringt die Seeluft auch noch durch die atmenden Fässer in den Lagerhäusern, die alle an der Küste liegen, manche von der See bespült, in den Whisky ein. Im Winter weht eine steife Brise und Salzablagerungen sind an Land sichtbar.

Lagavulin
16 years 4,60 €
Gründung: 1816

Lagavulin, intensiv trocken und sehr kräftig im Körper, ist ein Single Malt, der seinem unmittelbaren Nachbarn den Rang als Klassiker der Region streitig macht. Manche meinen, er habe von allen Islay Malt am meisten Charakter.

Bunnahabhain
12 years 3,30 €
Gründung: 1861

Bunnahabhain hat eine Spur von Torf, doch vielleicht etwas Islayer Öligkeit. Ein nußartiger, blumiger Single Malt, zart, mit ganz eigenem Charakter. Köstlich als Aperitif oder Digestif.

Laphroaig
10 years 3,30 €
Gründung: 1826

Laphroaig ist der bekannteste Islay Single Malt. Zusätzlich zu seinem berühmten „Seetang“-Charakter hat sein Körper eine von Kennern geschätzte Fülle und Öligkeit. Ein eher strenger Whisky, der in den letzten Jahren etwas an Intensität verloren hat.

Ardberg
10 years 3,90 €
Gründung: 1798

Ardberg ist ein intensiver Malt mit einer aromatischen Rauchnote.

Jam Session

Jeden ersten Donnerstag in den Monaten November bis Mai ist Live-Musik angesagt. Dann platzt das Glühwürmchen aus allen Nähten. Das Musikspektrum reicht quer Beet von Folk über Pop bis Rock und ist auch zeitlich nicht nur auf die letzten 30 Jahre festgelegt. Ungewöhnlich ist, dass Nina und Karsten keine Musiker engagieren müssen. Vielmehr darf an diesen Abenden jeder spielen, der Lust hat – bisher mangelte es nie an willigen Künstlern oder begeistertem Publikum für diese Veranstaltungen.

Whiskystammtisch

Jeden zweiten Dienstag im Monat findet ab 20:00 Uhr ein Whiskystammtisch in lockerer Atmosphäre statt. Verkostet werden Urlaubsmitbringsel, Messeneuheiten oder auch eine Anbruchflasche, die beim Aufräumen zufällig nach vielen Jahren wieder aufgetaucht ist. Es wird kritisiert, gefachsimpelt oder die Zugfahrt zur nächsten Whiskymesse geplant. Hier ist jeder Whiskyliebhaber aus Dillingen und Umgebung angesprochen, einfach mal vorbeizuschauen.

Das Glühwürmchen
Römerstraße 16a
66763 Dillingen-Pachten

www.das-gluehwuermchen.de

Öffnungszeiten
Montag–Donnerstag, 17:00–1:00 Uhr
Freitag–Samstag, 17:00–2:00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Die *poèts musicales* spielten anlässlich des Sommerfestes zum 30-jährigen Bestehen im Juni dieses Jahres im Glühwürmchen.

WHISKYGLÄSER

Text: Jörg Freiwald | Zeichnungen & Foto: Philipp Rieß

ZUM HOCHWERTIGEN DRINK GEHÖRT AUCH DAS RICHTIGE GLAS, DENN DIE FORM WIRKT SICH AUF DAS AROMA DES GETRÄNKS AUS.

Das eine perfekte Whiskyglas für alle Gelegenheiten gibt es leider nicht, dafür aber ganz unterschiedliche Formen für verschiedene Trinkweisen des Whiskys. Um hierbei nicht die Übersicht zu verlieren, präsentieren wir eine kleine Auswahl der gängigsten Glasformen und deren Verwendungsmöglichkeiten. Im Beitrag „Gläser im Vergleich – 150 Whiskygläser“ auf www.whiskyverkostung.com finden sich viele Bilder und Infos zum Thema, auch zu gravierten Gläsern. Denn Liebhaber edler Spirituosen wissen neben dem guten Tropfen meist auch ein hochwertiges Gefäß dafür zu schätzen. Luxuriöse oder ausgefallene Kristallgläser, einzeln oder im Set, könnten sich also als Geschenk eignen, wenn man den bevorzugten Whisky nicht kennt oder nicht mehr (rechtzeitig) bekommen kann.

> „Liebhaber edler Spirituosen wissen neben dem guten Tropfen meist auch ein hochwertiges Gefäß dafür zu schätzen.“

Form: meistens rund, zylindrisch; dicker Boden
Volumen: max. 300 ml
Höhe: ca. 8–12 cm

Der Tumbler (oder Old-Fashioned-Glas)

Diese mittlerweile klassische Form hat einen schweren Boden und durch das meistens dickwandige Glas wird der Inhalt kaum durch die Hände erwärmt. Die große Öffnung lässt die Aromen schnell entweichen, weshalb der Tumbler am besten geeignet ist, um an langen warmen Sommerabenden einen Drink „on the rocks“ oder einen Whiskey Sour darin zu reichen.

Für unter 30 Euro finden sich bereits die unterschiedlichsten 6er-Sets. Auf www.cocktailian.de werden geschliffene Variationen angeboten und bekannte Marken, wie Jack Daniels oder Johnnie Walker, bieten auf ihren Onlineshops Tumbler mit ihren Logos an. Die *Balmoral*-Serie auf www.theresienthal.de bietet mit ihren Kristallgläsern Handarbeit zu Preisen von bis zu 120 Euro pro Glas.

Form: tulpenförmig, dünnwandig, mit Stiel
Volumen: ca. 150–200 ml
Höhe: ca. 14–19 cm

Das Nosing-Glas (oder Snifter)

Die tulpenartige Form des Glases sorgt für eine gute Entfaltung der Aromen des Whiskys und die verjüngte Öffnung lässt diese nur langsam entweichen. Durch die dünnwandigen Gläser kann der Inhalt schneller mit den Händen erwärmt werden und auch die Farbbestimmung ist durch die Form des Glases einfacher. Deshalb ist das Nosing-Glas bei Whiskyverkostungen nicht mehr wegzudenken und es eignet sich hervorragend zum Genuss von Single Malts.

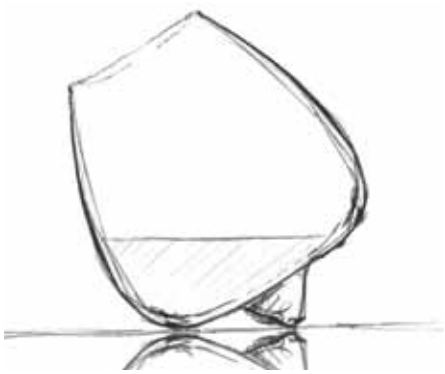
Im 6er-Set sind Snifter von Herstellern wie Spiegelau oder Stölze auf vielen Versandhausseiten im Netz für unter 25 Euro zu finden. Sie werden oft mit einem Deckel verkauft, damit auch die flüchtigen Noten eingefangen werden können.

Form: stets rund und tulpenförmig, dicker Boden
Volumen: 190 ml
Höhe: 11,5 cm

Das Glencairn-Glas

Die Griffigkeit des Tumblers und der Effekt des Nosing-Glases werden im Glencairn-Glas kombiniert. Während das Glas durch seinen niedrigen Schwerpunkt auch nach der vierten Runde sicher auf dem Tisch steht, sorgt die Tulpenform für eine wunderbare Entfaltung der Aromen. Durch die schmale Öffnung gelangt der Whisky zuerst in die Nase und dann an den Gaumen.

Das mit dem *Queens Award* ausgezeichnete und in seiner Form patentierte Glas gibt es nur in dieser einen Art. Für Preise ab etwa 5 Euro kann es bei so ziemlich allen Versandhäusern und Glas-Shops bestellt werden.



Form: meistens rund, Boden mit Glaskegel
Volumen: max. 300 ml
Höhe: ca 8–10 cm

Das Rocking-Glas

Natürlich gibt es im Bereich der Whiskygläser unterschiedliche Designs, die auch in ihrer Funktion für einige Überraschungen sorgen können. Auf www.schottischerwhisky.com finden sich unter anderem auch sogenannte „Rocking"-Gläser. Diese haben einen gläsernen Kegel unter dem Boden, der nach Herstellerangaben für ein stetes Schwenken des Glases samt Inhalt sorgt, wenn man es abstellt, oder besser gesagt ablegt.

Die Variante von Normann Copenhagen hat einen nach innen gewölbten Kegel, sodass man das Glas normal abstellen und den Inhalt durch seichtes Schwenken gut erwärmen kann.

TASTINGS & EVENTS

17.01.14, 20:00 UHR
NEUE WHISKIES BRAUCHT DAS LAND

Neue Anfüllungen im neuen Jahr – diese Verkostung legt ihren Fokus auf Originalabfüllungen, die im Frühjahr erscheinen. Fünf Whiskys und ein Snack, Preis pro Person: 35,– €. www.whiskykoch.de

24.01.14, 19:00 UHR
TALISKER TASTING

Moderiertes Tasting im Hotel-Restaurant Hör in 66539 Neunkirchen. Die regionale Küche des Restaurants serviert Vorspeise und Hauptgang dazu. Kosten pro Person: 55,– €. www.hotel-hoer.de/service/aktuelles

25.01.14, 15:30 UHR
WHISKYMAX-TRAM FRANKFURT

Rollende Verkostung: Die Tram fährt jeden letzten Samstag im Monat durch Frankfurt während den Passagieren sechs Whiskys gereicht werden. Diese Fahrt kostet 67,– €. Mehr Infos und Buchung: www.whiskymax.com

31.01.14–02.02.14
HANSE SPIRIT HAMBURG

Zum vierten Mal findet diese Endverbrauchermesse für Whisky und Spirituosen in Hamburg statt. Diesmal in Halle A2 der Hamburger Messehallen. Mehr Infos dazu auf: www.hanse-spirit.de.

14.02.14–16.02.14
FINEST SPIRITS '14

Im MVG Museum in München geht es an diesem Wochenende nur um feine Geister aus aller Welt und da darf der Whisky natürlich nicht fehlen. Mehr Infos zum Festival im Web: www.finest-spirits.com

22.02.14–23.02.14
WHISKY TIME FRANKFURT

Die entspannte Messe in Frankfurt Sachsenhausen wird vom Fachgeschäft Whisky Spirits veranstaltet. Im vergangenen Jahr erlebte diese Veranstaltung ihre Premiere. Mehr Infos gibt es im Netz auf: www.whisky-time-frankfurt.de

24.02.14, 19:30 UHR
C&S DRAM TASTING IN MÜNSTER

Im American Restaurant *Tennessee Mountain* veranstaltet das *Whisky Dungeon* ein Tasting mit sechs Malts aus Schottland. Praxisnah moderiert von Andrea Caminneci. Mehr Infos dazu auf: www.whiskydungeon.com

01.03.14–02.03.14
THE VILLAGE 2014

Im Frühjahr 2014 wird diese Veranstaltung im Rahmen der Freizeitmesse Nürnberg das zweite Mal gehalten. Rund 40 Aussteller präsentieren ihre Whisk(e)ys. Mehr Infos auf: www.whiskeymesse.de

07.03.14–09.03.14
WHISKY'N'MORE

Die Verbraucher- und Fachmesse findet im neu renovierte Gebläsehaus an der Jahrhunderthalle in Bochum statt. 2014 schon zum sechsten Mal. Mehr Infos dazu auf www.whiskynmore.de.

21.03.14, 20:00 UHR
DINNER MIT ANTONY MCCALLUM

Der Rare Malt Manager von Ian Macleod ist zu Gast beim Whiskykoch in Darmstadt und spricht über die Whiskys von Glengoyne und Tamdhu. Sechs Whiskys, fünf Gänge, 81,00 € pro Person. www.whiskykoch.de

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

WEINHAUS ALTE BRENNEREI WEIN|SPIRITUOSEN|FEINKOST
GETRÄNKE HOLZ

TASTINGS & EVENTS

25.03.14–30.03.14
CELTIC DAYS IN HUDE

Bei diesem Fest in der Nähe von Oldenburg geht es nicht nur um Whisky. Veranstaltet vom *Pro Musica Activa e.V.* widmet sich die Veranstaltung der keltischen Lebensart allgemein. www.celticdays.de.

29.03.14–30.03.14
5. WHISKY FESTIVAL IN RADEBEUL

Das Festival in Dresden-Radebeul wird von den Whiskyspezialisten des Pubs *Die Schmiede* organisiert und findet im Hotel *Goldener Anker* statt. Mehr Infos auf: www.whisky-festival.com.

12.04.14, 12:00–21:00 UHR
HERRENBERGER WHISKYMESSE

Die erste Herrenberger Whiskymesse wird den Schwerpunkt auf unabhängige Abfüller und Händler setzen und will den Besuchern eine entspannte Atmosphäre bieten. Mehr Infos dazu gibt es auf: www.alte-brennerei-holz.de.

25.04.14–26.04.2014
AUSTRIAN WHISKY & SPIRITS FESTIVAL

Das Arcotel Nike in Linz ist der Veranstaltungsort dieser großen Messe mit ansehnlichem Whiskyanteil. Masterclass Tastings in den luxuriösen Räumlichkeiten des Hotels eingeschlossen: www.whisky-festival.at.

10.05.14–11.05.14
KIELER WHISKYMESSE 2014

Die Veranstaltung im Norden Deutschlands findet im *Steigenberger Conti Hansa* in Kiel statt. Karten gibt es schon im Vorverkauf. Mehr Infos zu Ausstellern und Vorverkauf gibt es auf: www.kieler-whiskymesse.de

17.05.14–18.05.14
THE WHISKY FAIR 2014

In der Josef Kohlmeier Halle in Limburg findet diese Großveranstaltung statt. Mehrere Dutzend Aussteller erwarten die Besucher in verschiedenen Räumen und einem Zelt. www.festival.whiskyfair.de

Anzeige

IMPRESSUM

The Highland Herold – Magazin für Whisky | Ausgabe #21 – Winter 2013 | Erschienen im Dezember 2013 | Sitz der Redaktion: Leicherstraße 14, 65830 Kriftel | Herausgeber: Thorsten Herold (th) | Chefredakteur: Sebastian Stein (st) | Grafik, Layout: Philipp Rieß, Sebastian Stein | Mitarbeiter dieser Ausgabe: Diego Berndt (db), Jörg Freiwald (jf), Jan Steinhauer (js) | Fotografen: Philipp Rieß (pr), Jan Steinhauer, Karsten Hemmer | Gastautoren dieser Ausgabe: Johannes Hau, Sascha Lauer, Klaus Maier, Mike Müller, Julia Nourney, Chris Pepper, Ernst Scheiner, Jens Tausch | Verlag Dollinger & Stein GbR, Leicherstraße 14, 65830 Kriftel | Verantwortlich im Sinne des Presserechts für die redaktionellen Inhalte: Sebastian Stein | Nachdruck und elektronische Vervielfältigung nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlages. | Alle Preisangaben beruhen auf Informationen von dritter Seite auf dem Stand bei Redaktionsschluss. Für verbindliche Verkaufsangebote wenden Sie sich bitte an den Fachhandel. | Heftbestellung (ab Ausgabe #19) und Anzeigenservice: kontakt@highland-herold.de | E-Mailadresse für Pressemeldungen und Neuigkeiten aus der Whiskyszene: news@highland-herold.de

Die nächste Saisonausgabe erscheint im März 2014:

#22 | FRÜHJAHR 2014

The Highland Herold

www.highland-herold.de | www.facebook.com/highland.herold

TEDDY'S MALTERICKS

BOWMORE

On Islay, the island of peat
when in a summer there is great heat
Instead cold milk and water
Islay-sons and it's daughters
Drink a mug of Bowmore indeed

BRUICHLADDICH

In the waves of the sea, wild and free
lived a lassie called „Maiden of Sea“
Her wet lips promised sin
The only way, her to win
Was to catch her with a Bruichladdich

www.saentismalt.ch

SÄNTIS MALT

SWISS HIGHLANDER

Edition Dreifaltigkeit. Bestechend charakteristisch. Einzigartig lebendig. Unglaublich überraschend. Verblüffend rauchig.

In Deutschland erhältlich

Die Schmiede, 01445 Radebeul, **Die Genusswelt,** 01896 Pulsnitz, **Cadenhead's Whisky Market,** 10247 Berlin, **Vino Doni GbR,** 31234 Edemissen, **Rolf Kaspar GmbH,** 45138 Essen, **Taste Whiskey,** 47178 Duisburg, **die genussverstärker,** 63067 Offenbach, **Whisky-in-Wiesbaden,** 65205 Wiesbaden, **Willi's Whiskylädchen,** 65428 Rüsselsheim, **Weinkaufs Scheune,** 69509 Mörlenbach, **Bestwhisky,** 70197 Stuttgart, **Weinhaus Alte Brennerei,** 71083 Herrenberg, **Leo Whisky e.K.,** 71229 Leonberg, **Silberburg am Markt,** 72070 Tübingen, **alleswhisky GbR,** 73492 Rainau, **finde-deinen-whisky,** 76133 Karlsruhe, **Viktor Riegger GmbH,** 78052 VS-Villingen, **Weinhaus Baum,** 78462 Konstanz, **Stefan Meier KG,** 79098 Freiburg, **Elixier,** 80331 München, **Destille FFB,** 82256 Fürstenfeldbruck, **Schwendl's Getränkemarkt,** 83342 Tacherting, **SPECIAL-WHISKYS,** 84030 Ergolding, **Herzog's Haus der Genüsse,** 84130 Dingolfing, **Der Weinphilosoph,** 85991 Vaterstetten, **Café Koch,** 86551 Aichach, **Whisky & Stone,** 87488 Betzigau, **Steinhauser GmbH,** 88079 Kressbronn, **Wein Bastion Ulm,** 89077 Ulm, **Celtic Whisky,** 90459 Nürnberg, **The Whisky-Corner,** 92278 Illschwang, **Weltbasar,** 96450 Coburg, **Die Whiskyquelle,** 98593 Floh (Seligenthal)/OT Struth (Helmershof)

Whisk(e)y-Messe Nürnberg

THE VILLAGE

ESTABLISHED 2013

MESSE NÜRNBERG
1.+2. MÄRZ 2014

- Rund **50 Importeure** und Destillerien präsentieren sich in besonderer Kulisse
- Über **600 verschiedene Whiskies** aus 12 Ländern
- **Experten-Vorträge** mit dem Highland-Circle Nürnberg
- **„Traditional Irish Music“** mit der Gruppe Heywood

WWW.WHISKEYMESSE.DE

im Rahmen der

Freizeit
Messe Nürnberg
26. Febr.-2. März 2014