

# Drei Tage nur Whisky

Bereits zum 15. Mal ging vom 22. bis 24. November in Frankfurt die InterWhisky über die Bühne, die an allen drei Veranstaltungstagen restlos ausgebucht war.

Text: Wolfgang Schedelberger

Die Whisky-Welt wird immer bunter! Neben den großen Namen aus Schottland, die in Frankfurt vor allem auf die Zugkraft von Singlemalts setzten, präsentierten sich in Frankfurt auch renommierte Produzenten aus Irland, Kanada, Taiwan, Deutschland und den USA, wo ein Trend hin zu Rye Whiskies unübersehbar ist, die im Vergleich zu den wohl bekannten Bourbons nicht aus Mais, sondern aus Roggen gebrannt werden.

8.500 Besucher strömten an den drei Messetage in das Thurn-und-Taxis-Palais, um mehr als 500 verschiedene Whiskies zu verkosten. Ein genussvolles Duell der besonderer Art gab es am Auftaktabend im Rahmen eines Whisky-Dinners im benachbarten Frankfurter Jumeirah-Hotel, das pikanterweise von der US-Spirituosenfirma Beam gesponsert wurde. Beam ist allerdings nicht nur Eigentümer der bekannten Bourbon-Marke Jim Beam, sondern hat sich in den letzten Jahren zu einem Unternehmen mit einem

beachtlich breiten Sortiment an Premium-Spirituosen entwickelt. Neben Wodka, Rum, Cognac und Tequila gehören heute auch zahlreiche bekannte Whisky-Marken aus Kanada, Irland und Schottland zum Beam-Portfolio. Zwei von ihnen – der legendäre Laphroig aus Schottland (Islay) und Connemara aus Irland – waren Protagonisten beim hochprozentigen Länderduell.

Neben dem normalen Verkostungsprogramm der Aussteller auf der Messe lockten hochkarätige Masterclass-Tastings Whisky-Fans aus der ganzen Welt nach Frankfurt.

## US-Whisky made by Austrian

Zwar gibt es mittlerweile auch in Österreich hervorragende Whiskies, die jedoch primär für den Heimatmarkt gebrannt werden und in Frankfurt kaum vertreten waren. Dennoch sorgte auf der Interwhisky ein österreichischer Whisky-Brenner für Furore.

Robert Birnecker ging ursprünglich als Botschaftsmitarbeiter in die

USA, verliebte sich dort, heiratete und hängte den sicheren Diplomaten-Job an den Nagel, um gemeinsam mit seiner Frau Sonat in Chicago eine kleine Brennerei namens „Koval“ zu eröffnen. Das Besondere an den Koval-Whiskies ist, dass sie sowohl biologisch als auch koscher gebrannt werden. Das Brennhandwerk hat Birnecker ursprünglich bei seinen Großeltern am Attersee gelernt und später an verschiedenen Hochschulen perfektioniert.

Neben einem klassischen Bourbon und dem auf der Interwhisky als bester internationaler Whisky ausgezeichneten Rye destilliert Birnecker auch einen Koval „Millet“ aus Hirse, die von einem Biobauern-Kollektiv aus dem Mittleren Westen stammt. Das Sortiment wird durch einen „White Rye“ – einem weißen „Whisky“ ohne Fassreifung –, einen „Four Grain“ und dem „Sylvan“-Gin ergänzt. Die delikaten Koval-Spirituosen sind in Österreich bei Del Fabro erhältlich.

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



Oben: Hunderte Menschen mit einem gemeinsamen Ziel – der Andrang zur Interwhisky 2013 war gewaltig



Rechts: Robert Birnecker vom Attersee brennt seit ein paar Jahren in Chicago unter der Marke Koval feine Whiskies. Sein Roggen-Whisky hat sich im Rahmen einer Blindverkostung auf der Interwhisky als bester internationaler Whisky durchgesetzt



Neben Roggen (r.) und Mais (M.) brennt Birnecker auch Hirse zu Whisky

# Edle Spirituosen für lange Nächte

Parallel mit dem Aufschwung der Barszene entwickelt sich auch das Angebot an internationalen Markenspirituosen in Österreich. In den letzten Wochen fanden in Wien einige hochkarätige Verkostungen statt. Dazu eine Auszeichnung für eine Salzburger Brennerei.

Text: Wolfgang Schedelberger

## LOUIS XIII

Der wertvollste Schatz im Hause Rémy Martin ist der Grande Champagne Cognac Louis XIII. Nur die edelsten „Eaux-de-vie“ der Region Cognac lassen einen reinen „Premier Cru du Cognac“ entstehen, über den bis zu drei Generationen von Kellermeistern mit größter Liebe und Sorgfalt wachen. Eine derartige Rarität gehört natürlich entsprechend gepflegt. Deshalb arbeitet Rémy Martin mit den besten Häusern der Welt zusammen. Das Palais Hansen Kempinski Wien und der Stanglwirt in Going konnten als „Fortress-Betriebe“ gewonnen werden. Zu diesem Anlass kam Morgan de Prémol, der internationale Brand-Ambassador Louis XIII extra nach Österreich, um die besonderen Qualitäten des Louis XIII einem ausgesuchten Publikum zu demonstrieren.



Benjamin Kraft, Barchef Palais Hansen Kempinski, und Morgan de Prémol

## BULLEIT

Amerikanische Whiskies sind stark im Kommen, wobei es nicht immer die bekannten Bourbons auf Mais-Basis sein müssen. Zunehmend gefragt sind die etwas weniger süßen Rye-Whiskies. Tom Bulleit, der 1987 die Marke seines Urgroßvaters wiederbelebte, setzt bei seinen Bourbons auf einen ungewohnt hohen Roggen-Anteil von 25 Prozent. Und seit zwei Jahren gibt es auch einen (fast) reinsortigen Rye von Bulleit, der von Barkeepern auf der ganzen Welt hochgeschätzt wird. Vor ein paar Jahren hat Tom Bulleit sein Unternehmen an Diageo verkauft. Dennoch ist der mittlerweile 75-jährige ehemalige Anwalt nach wie vor mit Herzblut für „sein“ Unternehmen unterwegs. Vorgangene Woche kam er nach Wien ins Restaurant Das Turm, um seine Whiskies zu kommentieren.



Tom Bulleit auf Wien-Besuch: Hier in der Bar des Restaurants Das Turm

## MOUNT GAY

Mount Gay wird seit 1703 in der ältesten Rumdestillerie der Welt auf der Karibikinsel Barbados hergestellt. Entscheidenden Einfluss auf Qualität, Geschmack, Aroma und Farbe hat die Reifung des Rums in Fässern aus weißer Kentucky-Eiche, in denen zuvor Bourbon gelagert wurde.

Seit kurzem wird Mount Gay in Österreich von Top Spirit vertrieben. Zu diesem Anlass lud Top Spirit zu einer exklusiven Verkostung ins Wiener Grand Hotel.

International bekannt wurde Mount Gay durch den Segelsport. Die Produktpalette besteht aus fünf Sorten: Mount Gay Eclipse, Mount Gay Eclipse Silver, Mount Gay Black Barrel sowie den exklusiven Raritäten Mount Gay Extra Old und Mount Gay 1703 Old Cask Selection.



Jason Turner, Anne Deutsch und Siegfried Pucher im Le Ciel des Wiener Grand Hotels

## PERNOD RICARD

In Vorfreude auf die kommenden Feste hat Lukas Hochmuth, neu prämiertes Sieger des Havana Club Grand Prix, exquisite Cocktailträume mit den edlen Spirituosen aus dem Hause Pernod Ricard Austria für unvergessliche Momente kreiert. In diesen Cocktail-Kreationen spielen Prestigemarken wie Absolut Elyx Vodka, Havana Club 7yo Rum, Beefeater 24 Gin und Chivas 18yo Whisky eine wichtige Rolle.

Besonderes Augenmerk hat Hochmuth dabei auf Nuancen, auf die einzelnen Geschmacksnoten konzentrierte Kompositionen ohne viel Pomp gelegt.

Die Garnitur ist reduziert und verzichtet auf übertriebene Signale. Dafür legt Hochmuth großen Wert auf außergewöhnliche Gläser. Die Cocktails schmeicheln nicht nur dem Gaumen, sie verbreiten auch festliche Atmosphäre.



Lukas Hochmuth kreiert in der Bar des Ritz-Carlton-Hotels Festtagscocktails

## GUGLHOF

Das jährlich in der Gourmetszene mit viel Spannung erwartete Ergebnis der hochkarätigen, österreichweiten Degustation der besten Brände des Landes bescherte dem Guglhof in Hallein ein eindrucksvolles Ergebnis, gerät doch die sonst eher zurückhaltende VINARIA-Testjury regelrecht ins Schwärmen: „Durchgehend hohe bis höchste Qualität, eine lange Tradition, eine berausende Tiefe und eine beeindruckende Reife zeichnen quasi alle Produkte aus der Edelschnapspalette der Familie Vogl aus.“

Mit Gravensteiner Apfel 2009, Dirndlbrand 2010, Alte Birne fassgereift 2004, Williamsbrand Reserve 2010 sowie GIN-Alpin konnte der Guglhof trotz renommiertester Konkurrenz aus Österreich und Deutschland bei fünf Sorten zudem den Sortensieger stellen.



Christoph, Anton sen. und Anton Vogl von der Salzburger Top-Brennerei Guglhof