

[NEWS \(HTTP://MIXOLOGY.EU/CATEGORY/NEWS/\)](http://mixology.eu/category/news/)

[DRINKS \(HTTP://MIXOLOGY.EU/CATEGORY/DRINKS/\)](http://mixology.eu/category/drinks/)

[BARS \(HTTP://MIXOLOGY.EU/CATEGORY/BARS/\)](http://mixology.eu/category/bars/)



<http://adserver.mixology.eu/www/delivery/ck.php?>

[oaparams=2_bannerid=52_zoneid=23_cb=5b52a8ba7a_oadest=http%3A%2F%2Fgo.foodpairing.com%2Fmixology](http://adserver.mixology.eu/www/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=52_zoneid=23_cb=5b52a8ba7a_oadest=http%3A%2F%2Fgo.foodpairing.com%2Fmixology)



SCHLAGLICHTER VON DER INTERWHISKY

Ende November duftet Frankfurt ausgiebig nach Gerste, Mais, Roggen, Rauch und Torf. Die InterWhisky gehört zu den wichtigsten Fachmessen weltweit für das Wasser des Lebens. Wir lassen vier Fachleute mit ihren persönlichen Eindrücken zu Worte kommen.

Die InterWhisky ist jedes Jahr ein großer Trubel. Kein Restaurant, keine Bar, keine Hotel-Lobby in der Bankenstadt, in der Ende November nicht irgendjemand über das Wasser des Lebens fachsimpelt. Dazu ein mondäner neuer Veranstaltungsort im Gesellschaftshaus am Frankfurter Palmengarten. Anstatt einfach einen Gang über die Messe zu erzählen, wollen wir aber lieber einige Fachleute über ihre persönlichen Eindrücke sprechen lassen. Ein buntes Bild an eindrücken über die torfigsten Tage des Jahres. (<http://www.interwhisky.com/>)

Sabrina Ratschnig (Senior Brand Manager Premium, Beam Suntory Deutschland (<http://www.beamsuntory.de/>))

Für eine Whiskymesse bedarf es einer guten Grundlage. Wie sah die im besten Falle aus?

Bratwurst & Brezel auf der Terrasse des malerischen Gesellschaftshauses im Palmengarten.

Welche Preisträger hätten ihren Preis am ehesten verdient und warum?

Meines Erachtens nach sollten neben den Produkten die immer authentischen und wahnsinnig unterhaltsamen Markenbotschafter ausgezeichnet werden, die nie müde werden, Interessierten alles und noch mehr über Whisky beizubringen.

Für welche Begegnung hat sich die Messe gelohnt?

Für die ständig steigende Anzahl weiblicher Whisky-Fans, deren Leidenschaft und Herzblut für das Wasser des Lebens weit über die Messe hinaus geht.

Über die Logistik der Frankfurter Messe hört man oft viel Negatives – hier Deine Chance: Was könnte man im nächsten Jahr besser machen?

Das Ambiente im Palmengarten war ausgezeichnet und genau der Veranstaltung entsprechend. Drei Dinge würden mir hier aber einfallen. Erstens: "Genusszonen" einrichten, in denen man etwas Ruhe zum Genießen und Austauschen hat. Zweitens: Eine Auktionsplattform, um besonders Ultra-Premium-Produkten ein spielerisches Angebotsforum zu geben. Und zu guter Letzt: Eventuell eine limitierte Anzahl an Tagestickets à la „first come, first serve“, um Frustration vor Ort zu vermeiden.

Welche Frage hättest Du anstelle der letzten drei gerne beantwortet?

War schon sehr gut. Vielleicht sowas wie "Warum macht es Dir Spaß, Dich in dieser Kategorie zu bewegen?" – Da würde mir spontan so Einiges einfallen. Zum Beispiel folgendes: die Leidenschaft für diese Wissenschaft, das Streben unserer Kunden nach Wissen und die Möglichkeit, dieses befriedigen zu können. Außerdem der hohe Qualitätsanspruch an unsere Produkte und die Möglichkeit emotionaler Kommunikation.

Tim Tünnermann (Geschäftsführer Fachhandel Whiskybotschaft GmbH (<http://www.diewhiskybotschaft.de/>))

Wegen welcher „Frankfurter“ Whiskies bist Du gern Whiskybotschafter?

Für diese drei würde ich mich entscheiden: Laphroaig 21 Years (beim Whisky-Talk & Dinner), Murray McDavid 35 Years-Blend und der Dalmore Cigar Malt.

Welche Grundlage ist vorher nötig?

Das war ganz klar das 4-Gang-Menü beim Whisky-Talk & Dinner. Es gab nämlich Folgendes:

Zweierlei vom schottischen Glen Douglas-Lachs, geräucherte Whiskey-Kartoffelcrème, Feldsalat, Rote Bete und Meerrettich. Danach gebratene schottische Jacobsmuschel mit Whisky-Krustentiersud, Gewürzkarotte, Bohnen und Haselnuss. Als Hauptgang schließlich Hirschkalbsrücken an Whisky-Wacholderahmsauce, Wirsing, Steckrübenpüree, Pilzbolognaise, Marone und Cranberries. Abgerundet schließlich durch eine Whisky-Schokoladenmousse, Schokoladencreme, Birne und Weißes Kaffeeis als Dessert. Eine tolle „Begleitung“ für ein paar gute Drams.

Für welche potenziellen Preisträger schlug Dein Herz?

Das kann ich schlecht beantworten, ich hoffe, das ist verständlich. Wobei die Destillerie Kammer-Kirsch (<http://www.kammer-kirsch.de>) tolle Arbeit macht!

A propos tolle Arbeit – mit wem auf der Messe hast Du Dich besonders gern unterhalten?

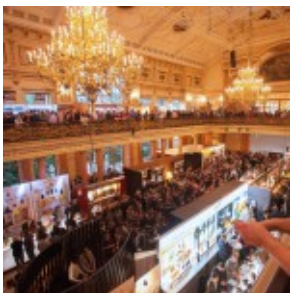
Wie jedes Jahr freue ich mich immer besonders, Richard Paterson zu treffen, der seit 10 Jahren ein enger privater Freund ist. Natürlich auch John Campbell, um mit ihm zu fachsimpeln (er gibt auch gerne mal Infos weiter, die noch nicht offiziell sind, wie z.B. diesmal das Geheimnis um den „Lore“, der nächstes Jahr im Frühjahr erscheinen wird). Aber ich freue mich natürlich auch stets, viele Fachhandelskollegen und Mitarbeiter der Distributoren zu treffen.

Und die Kehrseite – was mochtest Du dieses Jahr eher weniger?

Es hat den Anschein, dass es immer weniger Aussteller werden. Diageo, als wichtigster zu nennen, war beispielsweise nicht dabei. Aber auch Kavalan nicht. Unter der Hand hört man, dass dies vor allem mit den hohen Preisen für die Stände zusammenhängt. Auch den Eintritt haben viele Gäste bemängelt: € 18 ist schon viel.

Gibt es noch andere Eindrücke, die Dir wichtig waren?

Sehr schöner, luftiger Veranstaltungsort! Tolles Ambiente, hell und wunderschön. Um Welten besser als die Jahre zuvor!



(<http://mixology.eu/wp-content/uploads/2015/12/IW1.jpg>)



(<http://mixology.eu/wp-content/uploads/2015/12/IW2.jpg>)



(<http://mixology.eu/wp-content/uploads/2015/12/IW3.jpg>)

Bernhard Schäfer (Whiskyexperte, Vorsitzender Nürnberger Whisky-Genießer-Club)

Welche drei Whiskies waren „Deine“ Whiskies der Messe?

Auf jeden Fall der Laphroaig 21 Years, den John Campbell im Gepäck hatte, den gab es für die Friends of Laphroaig. Ich habe einen wirklich ordentlichen, 12 Jahre alten Slys probiert, der mir persönlich aber deutlich zu teuer ist. Schön fand ich die Idee von Glenfiddich mit dem „Original“ also diese „Replik-Idee“ der ursprünglichen ersten Single Malt-Abfüllung. Den kannte ich noch nicht und habe ihn probiert.

Wie war die Preisverleihung?

Dazu kann ich nichts sagen, weder war ich in die Preisvergabe involviert, noch habe ich mitbekommen, wer welchen Preis bekam, ich kam erst am Samstag.

Begegnungen, für die sich ein ganzes Wochenende gelohnt hätte?

Jede! Es ist immer eine schöne Mischung von Freunden aus Schottland, einigen Keepers of the Quaich (<http://www.keepersofthequaich.co.uk>), die man sonst nicht so sieht. Außerdem einige Hersteller bzw. Mitarbeiter der Importeure und ein paar Whisky-Enthusiasten, die man über die Jahre kennengelernt hat.

Wie steht es um Beschwerden über die allzu gern bemängelte InterWhisky-Logistik?

Ich kann mich über die Logistik nicht beschweren. Es wird wohl immer Probleme am Einlass geben, denn zu Stoßzeiten gibt es nie genügend Türen.

Thomas Zilm (Brand Ambassador Glenmorangie/Ardbeg (<http://www.theglenmorangiecompany.com/our-brands/ardbeg/>))

Die Fahrt nach Frankfurt macht keinen Spaß. Für welche drei Whiskies all das?

Den Weg nach Frankfurt waren doch allein schon all die Whiskies wert! Es gab viele fantastische Produkte an sämtlichen Ständen zu verkosten. Da wären nur drei den vielen hundert anderen gegenüber unfair.

Was isst man, um hundert Whiskies probieren zu können?

Über das Essen auf der Messe kann ich nicht viel sagen. Wir hatten so viel am Stand zu tun, dass keine Zeit zum Essen blieb. Aber wie von Weitem zu beobachten gewesen ist, war es einfach zu eng und zu klein, um zeitnah die vielen Leute zu versorgen.

Welche der vielen Leute waren eine besondere Bereicherung für Dich?

Für mich waren die Zeit und die Gespräche mit Andy Macdonald großartig. Andy ist der Destillerie-Manager von Glenmorangie.

Welche Innovationen hätte die InterWhisky nötig?

Die Logistik war gar nicht so schlecht. Am Samstags war es brutal voll, aber hey – part of the game! Es ist nun einmal schwierig, eine geeignete Räumlichkeit zu finden, bei der alle glücklich sind.

Photo credit: via InterWhisky 2015

SCHLAGWORTE: [BARGEFLÜSTER \(HTTP://MIXOLOGY.EU/TAG/BARGEFLUSTER/\)](http://mixology.eu/tag/bargefluster/), [FRANKFURT \(HTTP://MIXOLOGY.EU/TAG/FRANKFURT/\)](http://mixology.eu/tag/frankfurt/), [INTERWHISKY \(HTTP://MIXOLOGY.EU/TAG/INTERWHISKY/\)](http://mixology.eu/tag/interwhisky/), [INTERWHISKY 2015 \(HTTP://MIXOLOGY.EU/TAG/INTERWHISKY-2015/\)](http://mixology.eu/tag/interwhisky-2015/), [MADE IN GSA+ \(HTTP://MIXOLOGY.EU/TAG/MADE-IN-GSA/\)](http://mixology.eu/tag/made-in-gsa/)

SHARE



[THE CASTLE PUB: BIER-BASTION IN BERLINS NORDEN \(HTTP://MIXOLOGY.EU/BARS/THE-CASTLE-PUB-BERLIN/\)](http://mixology.eu/bars/the-castle-pub-berlin/)

[GINIE IN THE BOTTLE: SCHON WIEDER GURKE? \(HTTP://MIXOLOGY.EU/DRINKS/GINIE-IN-THE-BOTTLE-GIN/\)](http://mixology.eu/drinks/ginie-in-the-bottle-gin/)

HINTERLASSE EINE ANTWORT