

Nürnberg – Whisky, Gin und Lebensfreude

Nürnberg steht nicht nur für Bier, Bratwürste und Lebkuchen, sondern gilt mittlerweile auch als Hochburg der deutschen Whisky-Szene und bietet mit dem außergewöhnlichen „Nürnberg Gin“ auch ein Highlight für alle Gin-Trinker.

Mit dem „Most Venerable Order of the Highland Circle“ beherbergt Nürnberg Deutschlands ältesten Whisky-Club, der seit 1990 existiert. Alle zwei Jahre fahren die rund 60 Mitglieder nach Schottland, um den Single Malt Whisky zu probieren. Im Frühjahr 1996 wurde ein Area-Tartan für das Gebiet Franken vom Highland Circle eingetragen. Dieser ist zugleich auch das erste deutsche Regional-Muster. Die Circle-Mitglieder pflegen die Städtepartnerschaft Nürnbergs mit Glasgow und laden Ende Januar eines jeden Jahres zu einem traditionellen „Robert-Burns-Supper“ ein, um der Nürnberger Öffentlichkeit die besondere Lebensart Schottlands nahe zu bringen.

Als internationale Besuchermesse hat sich die Whisk(e)y-Messe THE VILLAGE als besucherstärkste Messe dieser Art etabliert. Rund 2.800 Whisk(e)ys aus 22 Ländern mit einer Fülle an Aromen und Geschmacksnuancen können hier probiert werden. Neben der großen Auswahl an Whisk(e)ys liefert THE VILLAGE eine entspannte Atmosphäre mit irischer Folk-Musik, besondere Raritäten sowie vielfältige korrespondierende Angebote und fachliche Informationen rund um Whisk(e)y. Über 30 Master Classes bieten neben dem Messegeschehen die fachliche Tiefe für Kenner und Genießer.

Auch Deutschlands erster Bio-Whisky aus natürlichen Rohstoffen hat seinen Ursprung in Nürnberg. Braumeister Reinhard Engel und Sohn Max Engel aus der Hausbrauerei Altstadt Hof verwenden zur Destille des Single Malt Whiskys nur hochwertiges rotes Spezialmalz. Die Reifung des Organic Single Malts erfolgt zuerst in neuen Fässern aus amerikanischer Weißeiche. Im Anschluss erfolgt die Nachtreifung (das Finishing) der Organic AYRER´s RED in Fässer mit unterschiedlichster Vorbelegung (Sherry, Bourbon, Portwein). Abgefüllt wird der naturbelassene Single Malt in Bio-Qualität von Hand. Der AYRER´s PX Sherry Cask wurde 2015 zu Deutschlands besten Single Malt Whisky ausgezeichnet. Außerdem im Sortiment: ein AYRER´s Sherry Cask finished und ein AYRER´s WHITE, der bei der Destillata 2013 mit Silber belohnt wurde.

Die Whisky Handlungen Gradls Whiskyfässla, die rund 800 Destillate vorhält, und Scotch Broth Whisky & Whiskyakademie im Großraum Nürnberg bieten eine große Auswahl an bekannten wie unbekanntem Whiskysorten an. Das Scotch Broth Whisky & Whiskyakademie in Fürth bietet neben Tastings auch eine Whiskyakademie vom Grundkurs bis zur Masterclass an. Das Manager Magazin attestierte der Bar „Gelbes Haus“ einen „Top Platz im Reigen der deutschen Bar-Landschaft“. Inhaber Oliver Kirschner ist dank seiner außergewöhnlichen und geschulten Sinnesorgane einer der Whiskykoryphäen in Deutschland. Seine Seminare führen in die Welt des goldfarbenen Getränks, und die Auswahl der Malts in der Bar ist legendär. Aber nicht nur das Thema Whisky wird im „Gelben Haus“ großgeschrieben, auch Gin treibt den Inhaber Oliver Kirschner um. So kreierte er den „Nürnberg Gin“ – eine geschichtsträchtige Mischung. Denn kein geringere als Albrecht Dürer (1471-1528) reise im 16. Jahrhundert in die Niederlande, wo er den Genever kennenlernte und sich mit der Idee trug, diese Spirituose auch in Nürnberg herzustellen. Nach über 500 Jahren verwirklichte das Gelbe Haus, die Bar mit Tradition, Experimentierfreude und der ständigen Suche nach neuen Genüssen, dieses Vorhaben Albrecht Dürers. Apotheker Alexander Damm, Barmeisterin Sigrid Klein und Barinhaber Oliver Kirschner kreierten als Hommage an den berühmtesten Sohn der Stadt einen Gin mit lokalem Bezug. Aus zwei regionalen Spezialitäten - der Nürnberger Bratwurst und dem Nürnberger Lebkuchen - nahm das Trio die Anregungen für die „Botanicals“ des Nürnberg Gins. Als Beispiele seien Majoran, Pfeffer, Muskatblüte, Nelken, Kardamom, Piment und Zitrone genannt.