

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 Schadelberger

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 Messtagen 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 „Miller“ aus Hirse, die von einem Biobauern-Kollektiv aus dem Mittleren Westen stammt. Das Sortiment wird durch einen „White Rye“ – einen 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



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