

Nürnberg ist die Hochburg der deutschen Whisky-Szene

Nicht nur Bier, Bratwürste und Lebkuchen stehen für Nürnberg, mittlerweile gilt die Stadt auch als Hochburg der deutschen Whisky-Szene.

Mit dem „Most Venerable Order of the Highland Circle“ beherbergt Nürnberg Deutschlands ältesten Whisky-Club, der seit 1990 existiert. Rund 60 Mitglieder treffen sich einmal monatlich zu Tastings. Seit Jahren fährt der Highland Circle auch regelmäßig in die bevorzugte Erzeugerregion zu den schottischen Single Malts. Im Frühjahr 1996 wurde von der Vereinigung sogar ein Area-Tartan für das Gebiet Franken eingetragen. Dieser ist zugleich das erste deutsche Regional-Muster. Die Circle-Mitglieder pflegen auch intensiv die Städtepartnerschaft Nürnbergs mit Glasgow, und Ende Januar findet regelmäßig das „Robert-Burns-Supper“ statt – Haggis (gefüllter Schafsmagen) und Ceilidh (Tanzabend) inklusive.

Außerdem kommt Deutschlands bester Whisky aus Nürnberg: In der Hausbrauerei Altstadthof wird aus der hochwertigen Spezialgerste seit einigen Jahren nicht nur Bier hergestellt, denn Braumeister Reinhard Engel destilliert mit großem Erfolg ausgezeichnete Single Malt Whiskys. Nach der Reifung in neuen Fässern aus amerikanischer Weißeiche wird der Organic AYRER´s RED naturbelassen und in Bio-Qualität von Hand abgefüllt. Reinhard Engels zu 100 Prozent ökologischem Whisky „AYRER´s PX 56“, einer Einzelfassabfüllung aus dem Pedro Ximénez Cask, wurde im Dezember 2015 in Frankfurt bei einer Blindverkostung die höchste Qualitätsauszeichnung verliehen. Außerdem im Sortiment: ein AYRER´s Sherry cask finished und ein AYRER´s WHITE, der bei der Destillata 2013 mit Silber belohnt wurde.

Dass man den Whisky nicht nur in flüssiger Form genießen kann, beweist die Nürnberger Metzgerei Steiner. Sie kombiniert hochwertigen schottischen Malt Whisky mit ihrem feinsten Schinken. Damit dieser das Whisky-Aroma vollends entwickeln kann, bekommt er genügend Zeit, auf gelbbraunem Rotbuchenholz zu reifen. Der "Grand Malt", wie die Metzgerei ihn nennt, ist in seiner Art einzigartig und ein absolutes Geschmackserlebnis.

Auch der kreative Nürnberger Süßigkeiten-Hersteller "Il Massimo" hat sich dem Thema Whisky verschrieben. Feinste Trüffel-Pralinen in Kombination mit verschiedenen hochwertigen Whiskysorten sind ein Muss für jeden, der sich dem anspruchsvollen Genuss verschrieben hat.

Drei große Whiskyhandlungen existieren in friedlicher Koexistenz im Großraum. Gradls Whiskyfässla hält rund 800 Destillate vor. Chef und Chefin sind ausgesuchte Experten, die auch Anfänger gerne und mit viel Herzblut in die Philosophie des Whisky-Genusses einführen. Otto Steudel, Ver- und Vorkoster mit Leib und Seele, hat 1984 sein Hobby zum Beruf gemacht und betreut neben seinem Ladengeschäft auch einen Onlinehandel. In der Nachbarstadt Fürth bietet Andreas Hertl sogar eine Studienmöglichkeit an: die Whiskyakademie mit drei Semestern vom Grundkurs bis zur Masterclass.

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 eine der Whiskykoryphäen in Deutschland. Seine Seminare führen in die Welt des goldfarbenen Getränks, und die Auswahl der Malts in der Bar ist legendär. Ebenfalls eine Topadresse: der „Freudenpark“ mit rund 250 Sorten.

Das jüngste Highlight der Szene stellt die Whisk(e)y-Messe Nürnberg „The Village“ dar. Im Reigen der etablierten Whiskymessen konnte sie sich im letzten Jahr mit über 16.000 Besuchern auf Anhieb den ersten Platz als Europas besucherstärkste Veranstaltung dieser Art sichern. Die AFAG Ausstellungsgesellschaft bettet die 60 Händler in eine Dorfkulisse mit stilisierten Häuserfassaden, kleinen Shops, einem

Pub und Cottage House sowie schottischen und irischen Accessoires. Rund 1200 Whisk(e)ys aus 14 Ländern warten darauf, verkostet zu werden. Die Weltreise in Sachen flüssiges Gold findet jährlich am Wochenende der Freizeit Messe Nürnberg statt.