

01.03.2019 - 09:07 Uhr

## Whisky-Hochburg Nürnberg: Ausgezeichneter Whisky in historischen Gemäuern



Whisky aus Nürnberg  
<http://ots.de/8t1df0>

### Nürnberg (ots) -

Am 2. und 3. März 2019 treffen sich Whisky-Liebhaber und Destillierereien aus aller Welt bei der Whisk(e)y-Messe "The Village" in Nürnberg. Pünktlich zum Messebeginn ist Nürnbergs Whisky-Szene um zwei Attraktionen reicher: In den Kasematten der Nürnberger Stadtmauer reift im neuen Whisky-Zolllager von AYRER's Deutschlands bester Whisky und lockt mit "Whisky-Sundays". An gleicher Stelle betreibt Oliver Kirschner vom "Gelben Haus" seine neue Whisky- und Spirituosen-Schule.

Nürnbergs mittelalterliche Stadtmauer, die die historische Altstadt auf einer Länge von fünf Kilometern umschließt, beherbergt viele Geheimnisse. In der Neutormauer 3a haben Reinhard Engel von der Hausbrauerei Altstadtthof und AYRER's Destille, und Oliver Kirschner, Besitzer der Bar "Gelbes Haus", den idealen Ort für Whiskey-Lager und -schule gefunden und entsprechend saniert.

Ab April 2019 öffnet Reinhard Engel diesen verborgenen Ort für Besucher und lädt ein Mal im Monat beim "Whisky-Sunday" zu einer Genusstour mit Tasting ein. Interessierte erhalten einen Einblick in die Geheimnisse der Fassreifung sowie die Besonderheiten des Finishes, der Nachreifung, in verschiedenen Sherry-, Bourbon- und Portwein-Fässern. In der nahe gelegenen Whisky-Brennerei erfahren die Teilnehmer mehr über die ökologischen Rohstoffe, darunter ein rotes Spezialmalz, die zur Herstellung des Whiskys verwendet werden. Das Tasting der hauseigenen sowie fränkischen und internationalen Sorten erfolgt in der neu renovierten ProBIERBoutique des Altstadthofes. Seit 1984 betreibt Reinhard Engel die Hausbrauerei Altstadtthof und stellt gemeinsam mit Sohn Max Engel handwerkliche Brauspezialitäten, wie das berühmte Nürnberger Stadtbier, ein Rotbier, nach Bio-Standards her. Seit 2005 produziert Familie Engel in der AYRER's Whisky-Destille unter anderem den ersten Organic Single Malt Whisky Deutschlands, der 2015 als bester deutscher Single Malt Whisky ausgezeichnet wurde.

Oliver Kirschner, der in der gehobenen deutschen Bar-Szene durch seine Whisky-Vorträge sowie die Mitgliedschaft in Jurys und Fachgremien als Whisky-Mann bekannt ist, betreibt seit über 30 Jahren die Bar "Gelbes Haus", eine der Top-Adressen der Stadt. Da die Nachfrage nach Whisky-Kursen für Jedermann bereits seit Jahren größer wurde, hat er nun direkt neben dem Zolllager seine eigene Whisky- und Spirituosen-Schule etabliert. In den historischen Räumen gibt das "Gelbe Haus" regelmäßig in Seminaren zu den Themen Whisky, Gin und Rum sein Wissen zur Herstellung und Geschichte sowie die Kunst des Nosings und Tastings weiter.

## Nürnberg's Whisky-Szene

Alljährlich trifft sich zur Whisk(e)y-Messe "The Village", parallel zur Freizeit Messe Nürnberg, die europäische Whisky-Szene im Messezentrum Nürnberg. Whisky-Fans können hier die Angebote von über 100 Importeuren und Destillieren aus 18 Ländern mit über 2.500 Whisk(e)y's entdecken sowie Master-Classes, Tastings und Seminare besuchen. Allein im letzten Jahr verzeichnete die Messe rund 17.000 Besucher.

Nürnberg ist auch das Zuhause von Deutschlands ältestem Whisky-Club, dem "Most Venerable Order of the Highland Circle", der 1990 gegründet wurde. 60 Mitglieder treffen sich monatlich zu Whisky-Tastings, reisen regelmäßig nach Schottland und pflegen Nürnberg's Städtepartnerschaft mit Glasgow.

Weiterführende Links Hausbrauerei Altstadt Hof Nürnberg: <https://www.hausbrauerei-altstadthof.de>

Bar "Gelbes Haus" Nürnberg: [www.gelbes-haus.de/de/bar/kurse-tastings/termine-und-preise.html](http://www.gelbes-haus.de/de/bar/kurse-tastings/termine-und-preise.html)

Whisky-Club "The Most Venerable Order of the Highland Circle": <https://www.highland-circle.de/>

"The Village" Whisk(e)y-Messe Nürnberg: <http://www.whiskey-messe.de>

Kontakt:

Sarah Mörsdorf | PR und Kommunikation | Frauentorgraben 3 | 90443

Nürnberg

Telefon: +49 (0) 911 2336 139 | E-Mail: [moersdorf@ctz-nuernberg.de](mailto:moersdorf@ctz-nuernberg.de)

## Medieninhalte



*Deutschlands bester Organic Single Malt reift im neuen Zollager in Nürnberg's Stadtmauer.  
Weiterer Text über ots und [www.presseportal.de/nr/113984](http://www.presseportal.de/nr/113984) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe:  
"obs/Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg/Florian Trykowski"*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100056402/100825445> abgerufen werden.