

Dresdner Freunde starten Whisky- Revolution aus Weinfässern!

Entdecken Sie, wie junge deutsche Marken wie die Dresdner Whisky Manufaktur und Penninger innovative Ansätze in der Whiskyherstellung verfolgen.

Dresden, Deutschland - In einem aufregenden Schritt für die Whisky-Welt haben zwei Freunde aus Dresden, Frank Leichsenring und Thomas Michalski, ihre Leidenschaft für das edle Getränk in die Tat umgesetzt! Nach einer feucht-fröhlichen Nacht in ihrer Stammkneipe kam ihnen die geniale Idee, selbst Whisky zu brennen. Trotz der fehlenden Tradition in ihrer Heimatstadt haben sie mit viel Experimentierfreude und Kreativität die „Dresdner Whisky Manufaktur“ ins Leben gerufen. Auf der Messe Interwhisky im Wiesbadener Kurhaus präsentieren sie stolz ihre Kreationen, die aus schottischem Rohwhisky und einzigartigen Reifemethoden bestehen.

Die beiden Freunde begannen mit einem Rohwhisky aus Schottland, der bereits fünf Jahre in Bourbon-Fässern lagerte. Doch das war ihnen nicht genug! Sie verfeinerten den Geschmack, indem sie ihn in Fässern reifen ließen, die zuvor mit Sherry oder Portwein gefüllt waren. Doch die Herausforderungen blieben nicht aus: Der Brexit und die Corona-Pandemie machten die Beschaffung von Rohwhisky aus Schottland schwierig. Entschlossen, ihre Vision weiterzuverfolgen, schafften sie zwei große Brennblasen an und begannen, unter der Marke „Hellinger 42“ selbst zu destillieren. Der erste eigene Whisky wird jedoch erst im nächsten Jahr abgefüllt, während die Messebesucher bereits die verschiedenen Sorten probieren können, darunter ein besonders schlanker Whisky, der in Weinfässern gelagert wurde.

Die Vielfalt der Whisky-Welt

Auf der Interwhisky-Messe versammeln sich Hersteller aus aller Welt, von den traditionsreichen schottischen Marken bis hin zu aufregenden neuen deutschen Labels aus dem Schwarzwald und von der Ostseeinsel Rügen. Die deutschen Produzenten lassen sich von den großen Namen inspirieren, setzen jedoch auf eigene, innovative Ansätze. Ein Beispiel ist die bayerische Hausbrennerei Penninger, die zwischen „Whisky“ und „Whiskey“ unterscheidet. Während der Whisky mit „y“ aus gemälzter Gerste in schottischem Stil hergestellt wird, bezeichnet der „Whiskey“ mit „ey“ eine Mischung aus Gerste, Mais und Roggen, die in den USA kreiert wurde. In Bayern erhält dieser dann seine besondere Reifung in Sherryfässern, was ihm ein einzigartiges Aroma verleiht.

Die Freiheit, mit verschiedenen Fässern zu experimentieren, ist ein weiterer Vorteil für die europäischen Brennereien. In der Schweiz nutzt die Appenzeller Brauerei Locher alte Bierfässer für die Whisky-Produktion, was in Schottland aufgrund strenger Vorschriften nicht erlaubt wäre. Diese kreative Herangehensweise zeigt, dass die Whisky-Produktion auf dem Kontinent viel Raum für Innovation und Individualität bietet.

Details	
Ort	Dresden, Deutschland
Quellen	• www.faz.net

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at