



## Welt-Whisky-Cocktails am Welt-Whisky-Tag

**Stuhr, 17.05.2024** Jährlich wird länderübergreifend am dritten Samstag des Monats Mai der Welt-Whisky-Tag gefeiert. So auch in Australien und Dänemark. Mit den innovativen Abfüllungen der zwei Welt-Whisky-Brennereien Starward und Stauning lässt sich der Anlass nicht nur pur, sondern auch mit leckeren Drinks zelebrieren.

Am dritten Samstag im Mai wird der World Whisky Day gefeiert – und das schon im zwölften Jahr. Der Edinburgher Blair Bowman, seinerzeit Student in Aberdeen, rief den Ehrentag für seine Lieblingsspirituose 2012 ins Leben. Heute zelebrieren Genießerinnen und Genießer rund um den Globus das Lebenswasser an diesem Tag.

Was läge also näher, als am Welt-Whisky-Tag leckere Drinks mit Welt-Whisky zu mixen – jenen Destillaten, deren Heimat jenseits der bekannten Herstellungsländer liegt? Australien und Dänemark gehen in der Welt der Whiskys neue Wege und setzen mit ihren Brennereien [Starward](#) und [Stauning](#) eindrucksvolle und zukunftsweisende Impulse.

### Durch und durch australisch: Starward Whisky

Die Whiskys der Destillerie Starward aus dem australischen Melbourne sind anders. Echt australisch setzen sie auf fesselnde Aromen, inspiriert von der innovativen Food- und Bar-Szene der Stadt. Sie sind ein Abbild der kreativen, entspannten, kulinarischen Kultur der Metropole an der Südostküste des Landes und ihres einzigartigen Klimas.

Botschafter der in Fässern australischer Weingüter gereiften Single Malts von Starward ist Left-Field, der zugängliche Alleskönner. Zu 100 Prozent in ehemaligen Rotweinfässern aus französischer Eiche gereift, beschert er ein intensives und würziges Mundgefühl mit zarten Weinaromen.

Starward Nova fließt als ein Single Malt Whisky aus australischem Gerstenmalz der Region um Melbourne ins Glas. In Weinfässern gereift, die Shiraz, Pinot Noir und Cabernet enthielten, zeigt Nova eine fruchtige Komplexität und feine Eichenwürze.



Egal, ob pur, mit Cola, zu Pizza oder Bananenbrot, gediegen zum Krimi auf der Couch oder gesellig beim BBQ mit den Freunden: Bei Starward ist erlaubt, was gefällt! Rezepte für leckere Drinks gibt es satt – unter anderem den Fresh Pressed Aussi Apple, Australian Spritz und den Peach Iced Tea Highball.

#### **Australian Spritz**

Zutaten:

3 cl Starward Left-Field

3 cl Rosé Wermut

9 cl Pink Grapefruit Soda (z. B. Thomas Henry)

Grapefruitspalte und Minzweig für die Garnitur

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben und mit Grapefruit und Minzweig garnieren.

#### **Fresh Pressed Aussi Apple**

Zutaten:

3 cl Starward Left-Field

Saft von zwei frischen grünen Äpfeln

Grüner Apfel für die Dekoration

Zubereitung:

Starward Left-Field in ein mit Eiswürfeln gefülltes, hohes Glas geben. Mit frischem Saft von grünen Äpfeln auffüllen und einem Apfelfächer garnieren.

#### **Peach Iced Tea Highball**

Zutaten:

4,5 cl Starward Nova

1,5 cl Rinquiquin Aperitif à la Peche

1,5 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

Ca. 10 cl Soda

Zitronenspalte und Minzweig für die Garnitur

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Soda in ein mit Eiswürfeln gefülltes, hohes Glas geben. Umrühren und mit Soda auffüllen. Mit einer Zitronenspalte und einem Minzweig garnieren.

Kirsch Import GmbH & Co. KG • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • [www.kirschwhisky.de](http://www.kirschwhisky.de)

Presseraum: [www.kirschwhisky.de/presse](http://www.kirschwhisky.de/presse)

Pressekontakt: Tanja Bempreiksz • [t.bempreiksz@kirschwhisky.de](mailto:t.bempreiksz@kirschwhisky.de)

T: +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74





## **Unverwechselbar dänisch: Stauning**

Man nehme vier Ingenieure, einen Lehrer, einen Koch, einen Fleischer, einen Piloten und einen Arzt – fertig ist das Gründungsteam der dänischen Stauning-Destillerie. Die Freunde hatten im Jahr 2005 zwar zunächst kaum Erfahrung mit der Whiskyherstellung, aber eine gemeinsame Vision: Whiskys mit unverwechselbar dänischem Charakter zu machen. Sie stürzten sich ins Abenteuer.

Ihre erste Destillerie entstand im alten Schlachthaus des Fleischers im kleinen Ort Stauning. Die Gründer bauten vieles selbst und nutzten, was vorhanden war. Seit 2018 steht neben dem alten Gebäude die ikonische neue Destillerie mit ihrer markanten Silhouette.

Für ihre Standards Rye, KAOS, Smoke und den neuen HØST sowie die zahlreichen Sonderabfüllungen verwendet die Destillerie vom Ringkøbing Fjord ausschließlich lokale Zutaten. Das Ergebnis: Whiskys mit dänischer Authentizität, die ihre Herkunft aromatisch spiegeln und hochleben lassen – pur oder in Drinks.

Der Apricot Danish Old Fashioned ist eine Hommage an klassisches dänisches Gebäck, der HØST Rose eine köstliche Interpretation des Whisky Sour und der Malted Danhattan eine dänische Interpretation des Kult-Cocktails Manhattan.

### **Apricot Danish Old Fashioned**

#### Zutaten:

5 cl Stauning Rye

5 cl Aprikosencreme-Likör

5 cl Orgeat-Sirup

#### Zubereitung:

Stauning Rye, den Likör und den Sirup in ein großes Rührglas geben, dieses mit Eis auffüllen und etwa 20 bis 30 Sekunden mit einem langstieligen Löffel vorsichtig umrühren. Einen großen Eiswürfel oder mehrere kleinere in ein vorgekühltes Glas geben. Den Drink durch ein Sieb in das Glas mit dem Eis abseihen.



### **Malted Danhattan**

#### Zutaten:

5 cl Stauning KAOS  
2 cl roter Wermut (z.B. GrapeDiggaz)  
5 ml Kirschsirup  
5 ml Gammel Dansk  
Maraschino-Kirsche für die Garnitur

#### Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in ein großes Rührglas geben, dieses mit Eis auffüllen und etwa 20 bis 30 Sekunden mit einem langstieligen Löffel vorsichtig umrühren. Durch ein Sieb in ein gekühltes und mit Eiswürfeln gefülltes Tumbler-Glas abseihen. Mit einer Maraschino-Kirsche garnieren.

### **Stauning Smoke Single Malt Cobbler**

#### Zutaten:

5 cl Stauning Smoke  
2 cl frisch gepresster Zitronensaft  
2 cl Grand Marnier  
2 Spritzer Angostura Bitters  
Ginger Ale (optional)  
Zitronenschale und Minzweig für die Garnitur

#### Zubereitung:

Whisky, Zitronensaft, Likör und Bitters in einem Shaker mit Eiswürfeln schütteln. Durch ein Sieb in ein mit zerstoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen. Optional mit Ginger Ale auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einer Zitronenschale und einem Minzweig garnieren, durch einen Strohhalm genießen.

### **HØST Rose**

#### Zutaten:

4 cl Stauning HØST  
2 cl Calvados (z. B. Christian Drouin)  
2 cl frisch gepresster Zitronensaft  
1,5 cl Grenadine  
Blüten für die Garnitur

#### Zubereitung:

Whisky, Calvados, Zitronensaft und die Grenadine in einem Shaker etwa 20-30 Sekunden auf Eiswürfeln schütteln. Den Drink durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Optional mit einem kleinen Zweig getrockneter oder essbarer Blüten garnieren.



### Über Starward

Die Heimat der von David Vitale gegründeten [Starward](#) Whisky Distillery ist Melbourne in Australien. 2007 begann die Erfolgsgeschichte in einem alten Flugzeughangar. Heute ist die Brennerei im urban gelegenen Port Melbourne beheimatet. Der Single Malt wird aus lokalen Zutaten hergestellt und reift unter einzigartigen klimatischen Bedingungen in australischen Weinfässern, um den Inbegriff einer unverkennbar australischen Spirituose zu schaffen. Starward ist Whisky, den es so sonst nirgendwo gibt.

### Über Stauning

[Stauning Whisky](#) wurde 2005 von neun Freunden mit verschiedensten beruflichen Hintergründen gegründet – vier Ingenieure, ein Pilot, ein Arzt, ein Lehrer, ein Koch und ein Metzger, vereint durch die Leidenschaft für Whisky. Ihr Ziel ist es, die Grenzen der Whisky-Herstellung zu erweitern, um Whiskys mit dänischem Charakter zu kreieren. In der Kombination herkömmlicher und neuer Methoden entstehen an der dänischen Westküste Whiskys aus regionalem Getreide, gemälzt auf dem Malzboden der Destillerie. In 24 kleinen Kupferbrennblasen wird dort über offenem Feuer destilliert, was den Whiskys komplexere Noten, mehr Gewicht und Charakter verleiht.

### Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 48 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.