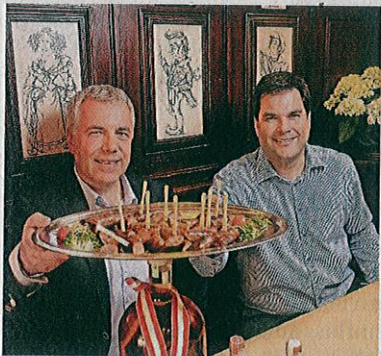


RP, 8.04.2015

MESSE

Eine eigene Wurst zum Whisky

(ak) Eine Flasche vom Whisky namens Baas habe sich Metzger **Peter Inhoven** vor ein paar Tagen mitgenommen, sei damit in seine Wurstküche gegangen – und habe eine Wurst kreiert, erzählt der echte Uerige-Baas **Michael Schnitzler**. Herausgekommen ist bei diesem Experiment – natürlich – eine Wurst. Aber eine, die ein leichtes Whisky-Aroma hat. Und genau diese kulinarische Premiere wird Samstag und Sonntag bei der Whisky-Messe in der Classic Remise (früher „Meilenwerk“) an der Harffstraße in Wersaten präsentiert. **Christoph Tenge** vertritt bei dieser Whisky-Fair das Uerige, und neben dem Baas aus



Thilo Marquaß (l.) und Christoph Tenge mit Whisky und Wurst RP-FOTO: BS

der Brauerei können dort Brände von mehr als 30 Ausstellern verkostet werden. Für den Samstag gibt es nur noch wenige Eintrittskarten zum Preis von zehn Euro, für den Sonntag dagegen noch einige, erzählt **Thilo Marquaß** vom Veranstalter Kaspar-Spirituosen. Man kann sich zwischen den Oldtimern von Stand zu Stand bewegen, gegen eine geringe Gebühr den Whisky seiner Wahl verkosten oder an einem Tasting teilnehmen. Und natürlich die Whisky-Bratwurst probieren.