

„Uerige“-Kombination: Whisky mit Bratwurst

in der Komödie auf Händen. Hinten gesehen sich Wolfgang Weiler, Mirjam Kauovic und Jens Knospe dazu.

Anzeige



Uerige-Chef Michael Schnitzler mit Whisky-Fair-Veranstalter Thilo Marquäß und dem Gold-Baas.

Mit Peter Inhoven auf der Messe in der „Classic Remise“

Es ist Düsseldorfs „feinstes Stöffchen“: Mit seinem Single Malt Whisky „Baas“ begeistert „Uerige“-Chef **Michael Schnitzler** reihenweise die Kritiker, bringt sogar die Schotten ganz aus dem Häuschen. Nachdem der dreijährige Whisky aus dem Hause „Uerige“ bereits bei der letzten Ausgabe der „Destillata“-Convention

Wurstmeister Peter Inhoven

die Goldmedaille einheimste, setzte es nun für den fünfjährigen „Baas“ ebenfalls Gold. Gut, dass Schnitzler seinen leckeren Whisky nun als Lokalmatador präsentieren kann: Am Samstag und am Sonntag steigt in der „Classic Remise“ auf der Harffstraße erstmals die große „Whisky Fair“. Über das Wochenende präsentieren 36 Händler und Brennereien aus aller Herren Länder ihre besten Produkte.

Für 10 Euro Eintritt bekommt man bei der Messe gleich noch ein Whiskyglas um den Hals gehängt. Damit man auch anständig überall probieren kann, natürlich. Die „Tastings“ kosten dann allerdings extra.

Für die passende Stärkung zum Whisky-Fest sorgt kein Geringerer als „Wurstmozzart“ **Peter Inhoven**. Er hat für die „Whisky Fair“ extra eine Bratwurst mit Uerige-

Düsseldorfer
nacht der
museen

>>> Sa., 18. April 2015



www.nacht-der-museen.de

Whisky komponiert, die er auf der Veranstaltung frisch zubereitet. Passender Name für die Wurst: „Die Highländerin.“