

- 11:00 - 19:00** **Auf Anfrage jederzeit: Geführte Tour zu ausgesuchten Ständen auf der Messe**
Wir bieten, auf Wunsch, eine kleine geführte Tour durch die Messe. Nach Ihren geschmacklichen Vorlieben führen wir zu ausgesuchten Ständen und bringen Sie ins Gespräch mit den Betreibern. Wir beraten gerne unabhängig und geben einen Überblick. Sie erhalten eine Tour und drei Whiskys à 1,5cl. (Gruppengröße 2-5 Personen) Kosten pro Person € 15,-
Basic Seminare Anmeldung am Stand Highland Circle Halle 3C, The Cottage House
- 11:30 - 12:15** **House of McCallum**
Antony McCallum, Joh. Eggers Sohn GmbH, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 2, obere Ebene, Halle 3C
- 11:30 - 12:15** **Made by Billy Walker: The GlenAllachie Single Malt**
N.N., GlenAllachie, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Pub
- 11:30 - 12:30** **Bratwurst-Tasting**
Niclas Römer, RömerBEEF, Zur Verkostung stehen zehn exklusive Bratwürste: Römerle (Nürnberger), Gyros Bratwurst, Whiskey Bratwurst, Chilli Cheese Bratwurst, Walnuss Honig Bratwurst, Rotbier Bratwurst, Sauerkraut Bratwurst, Pizza Bratwurst, Blaubeer-Röstzwiebel Bratwurst und Curry Bratwurst (Beilage je Kurs Baguette mit verschiedenen Dips) Kosten pro Person: € 39,-
Meat-Tasting Freigelände
- 11:45 - 12:30** **Stonewood Whisky**
Andi Thoma, Stonewood Distillers, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 1, obere Ebene, Halle 3C
- 12:00 - 12:40** **Der perfekte Dram am Morgen. Beginnen Sie Ihren Tag auf der Messe mit milden, leichten Whiskys**
Ein Whisky am frühen Morgen? Aber sicher: Mit leichten, schmeichelnden Whiskys starten Sie mit uns in den Tag. Lassen Sie sich alles über Whiskys erzählen um, mit diesem Wissen die Messe starten. Sie erhalten drei Whiskys à 1,5cl. Kosten pro Person € 10,-
Basic Seminare Anmeldung am Stand Highland Circle Halle 3C, The Cottage House
- 12:30 - 13:15** **Dràm Mòr**
Kenny Macdonald, Prineus, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 2, obere Ebene, Halle 3C
- 12:30 - 13:15** **Unabhängige (Islay-)Erlebnisse: Elixir Distillers**
Céline Tetu, Elixir Distillers, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Pub
- 12:50 - 13:35** **SILD Warehouse-Tasting mit Fasstärke**
Helmut Knöpfle, Lantenhammer Destillerie, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 1, obere Ebene, Halle 3C
- 13:00 - 13:40** **Whisky und Schokolade: Finden Sie das perfekte Paar**
Whisky und Schokolade passen zusammen - aber nicht immer: finden Sie die passende Schokolade zum jeweiligen Whisky, finden Sie das perfekte Paar. Sie erhalten unterschiedliche Schokolade-Typen und drei Whiskys à 1,5cl. Kosten pro Person € 10,-
Basic Seminare Anmeldung am Stand Highland Circle Halle 3C, The Cottage House
- 13:30 - 14:15** **FADING HILL German Single Malt**
Jonas Klöckner, Birkenhof-Brennerei GmbH, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 2, obere Ebene, Halle 3C
- 13:30 - 14:15** **Geheimtipps aus den East Highlands: Glencadam**
Cody Reynolds, Glencadam, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Pub
- 13:55 - 14:40** **St. Kilian Experience**
Christoph Albietz, St. Kilian Distillers GmbH, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 1, obere Ebene, Halle 3C
- 14:00 - 14:40** **Riechen und Schmecken wie die Profis. Erweitern Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten, um Whisky zu genießen.**
Hier erfahren Sie, wie die Profis tasten: Was muss ich beachten, welche Aromen kann ich wahrnehmen, wie beschreibe ich, was ich rieche und schmecke. Unter fachkundiger Anleitung erhalten Sie drei Whiskys à 1,5cl. Kosten pro Person € 10,-
Basic Seminare Anmeldung am Stand Highland Circle Halle 3C, The Cottage House
- 14:30 - 15:15** **Geruchssinn, Aroma und Whisky**
Dr. Janne Savolainen und Bernd Schäfer, SAVU Glass, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 2, obere Ebene, Halle 3C
- 14:30 - 15:15** **Mit Compass Box Blended Whisky im Wandel erleben**
N.N., Compass Box, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Pub

- 14:30 - 15:30** **Steak-Tasting**
Niclas Römer, RömerBEEF, Alles vom Weide Angus aus dem Altmühltal: Filet, Terres Major, Hüftfilet, Picanha, T-Bone, Flanksteak, 500g Beef pro Person (Beilage je Kurs Baguette mit verschiedenen Dips), Kosten pro Person: € 99,-
Meat-Tasting Freigelände
- 15:00 - 15:40** **Frauen und Whisky, präsentiert vom Damen Whiskyclub „High Spirits“**
Wie Frauen das „Wasser des Lebens“ genießen. Lasst uns die feinen Unterschiede entdecken: Drei Whiskys - gemacht von drei Frauen - präsentiert von drei Frauen (inkl. Pairing) 3 Whisky à 1,5cl. Kosten pro Person € 10,-
Basic Seminare Anmeldung am Stand Highland Circle Halle 3C, The Cottage House
- 15:00 - 15:45** **Tamdhu**
N.N., Borco, Kosten pro Person: € 24,-
Master Classes Konferenzraum 1, obere Ebene, Halle 3C
- 15:30 - 16:15** **Die Magie der kleinen Fässer**
Axel Kraus, mackmyra, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 2, obere Ebene, Halle 3C
- 15:30 - 16:15** **Best of Whisky-Portfolio: Feines von Kirsch Import**
Michel Reick, Best of Kirsch Import, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Pub
- 16:00 - 16:40** **Torf und Rauch - kräftige Whiskys für die Sie Standhaftigkeit benötigen**
Die raue See bringt auf den schottischen Inseln ganz eigene Whiskys hervor: Kräftige, würzige und rauchige Whiskys, die auch an kalten Abenden ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Sie erhalten drei ausgesuchte Whiskys à 1,5cl. Kosten pro Person € 10,-
Basic Seminare Anmeldung am Stand Highland Circle Halle 3C, The Cottage House
- 16:05 - 16:50** **Glen Scotia**
Sebastian Büssing, Hanseaten, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 1, obere Ebene, Halle 3C
- 16:30 - 17:15** **Catawiki Single Cask Scotch Whiskies**
Jeroen Koetsier, Catawiki, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Konferenzraum 2, obere Ebene, Halle 3C
- 16:30 - 17:15** **Wie jeder Whisky – nur komplett anders: Stauning**
Hans Martin Hansgaard, Stauning, Kosten pro Person € 24,-
Master Classes Pub