

# MAURICE HENNESSY IN WIEN KING OF COGNAC

Der Chef des weltgrößten Cognac-Produzenten, Maurice Richard Hennessy, kam für einige Tage nach Wien, um neue Cocktail-Kreationen vorzustellen. Dabei inkludiert war auch ein exklusives Treffen mit Mitgliedern des F & B Manager Clubs Vienna, organisiert durch a3GAST.

TEXT: GERALD ZEMANN

Ein für alle Teilnehmer der Veranstaltung wohl einmaliges Erlebnis: Mit einem Hennessy-Cognac im Glas mit Maurice Hennessy himself plaudern zu dürfen, das ist wahrlich etwas Besonderes. Und das wollte man auch bildhaft dokumentieren. a3GAST-Fotograf Leopold Ziganek arbeitete auf Hochtouren, Maurice Hennessy stand gerne als Motiv zur Verfügung, mit überaus eleganter Routine ließ er das Blitzlichtgewitter in der Kruger's Bar in Wien über sich ergehen.

**Zu den Cocktails:** Genießen scheint es ein Frevel zu sein, ausgezeichneten Cognac mit anderen Zutaten zu vermischen. Für eingeschworene Puristen ist dies wohl kein Thema, sie werden auch künftig ihren Cognac unverfälscht konsumieren wollen. Maurice Hennessy verrät dafür, dass er seinen Cognac auch gerne mit Perrier-Wasser und auf Eis trinkt.

Wie Fernando Castellon, Cocktail- und Spirituosen-Spezialist im Dienste von Hennessy, den Fachleuten in Wien erklärte, war Cognac früher immer fixer Bestandteil von Cocktails, eher er etwa durch (billigeren) Rum ersetzt wurde. Ein guter Cocktail kann nur dann gelingen, wenn die Zutaten ausgezeichnet sind. Also ist Cognac nach wie vor eine ideale Zutat, das kräftige Herz für diverse Kreationen.

**Castellon demonstrierte** die Zubereitung von fünf Hennessy-Cocktails (Rezepte siehe Kasten), bei der anschließenden Verkostung bekamen nicht alle Drinks Bestnoten. Durchaus verständlich, was etwa in London oder Tokio den Gästen schmeckt, muss in Wien nicht unbedingt ein Renner sein. Wohl etwas gewöhnungsbedürftig: das Hennessy-Glas. Die Meinung der F & B Manager: „Ein schönes Glas, aber in einer klassischen Cock-



Fernando Castellon demonstriert die Zubereitung der Cocktails

## DAS UNTERNEHMEN HENNESSY

Firmengründer Richard Hennessy wurde 1724 in Cork, Irland, geboren. 1765 gründete er in Cognac das Unternehmen Hennessy Conelly and Co. Ursprünglich war es ein Handelsunternehmen, erst später begann man mit der Produktion von Cognac. Bereits nach wenigen Jahren konnte sich Hennessy als Marke durchsetzen, 1784 belieferte das Unternehmen den Hof von König Ludwig XVI. Zehn Jahre später exportierte Hennessy bereits bis nach New York. Das Exportgeschäft wurde laufend erweitert, 1847 etwa verschifft man bereits 9000 Flaschen. 1971 kam es zur Fusion mit Moët & Chandon, es entstand die Moët-Hennessy-Gruppe, mit der 1987 die LVMH-Aktiengesellschaft (Moët, Hennessy, Louis Vuitton) gegründet wurde. Das börsennotierte Unternehmen ist heute weltweit die Nummer 1 unter den Produzenten von Luxusgütern. Es erwirtschaftete im Vorjahr einen Gesamtumsatz von knapp 14 Milliarden Euro. Vorstandsvorsitzender des Unternehmens und Mehrheitsaktionär (60 Prozent der Stimmrechte) ist Bernard Arnault, er gilt derzeit als der reichste Franzose.

**Weltweit werden jährlich** rund 50 Millionen Flaschen Hennessy-Cognac verkauft, damit ist man die große Nummer 1 am Markt. Wichtigstes Exportland sind die USA, wo rund die Hälfte der Jahresproduktion verkauft wird.

**Wer meint,** Hennessy-Cognac wird nur von älteren Konsumenten gekauft, irrt. In der Hip-Hop- und Rap-Szene kommt die Marke Hennessy in den Songs, in den Videos sehr oft vor. Wenn in den Charts ein Song vorne liegt, in dem auch Hennessy in Bild oder Ton vorkommt, steigen sofort die Verkaufszahlen. Das Unternehmen unterstützt daher gezielt diese Musik-Szene.

**Maurice Richard Hennessy,** geboren 1950, gehört der achten Generation der Familie des Firmengründers Richard Hennessy an.



Mitglieder des F & B Manager Clubs mit dem Gastgeber

tailschale würden die Drinks viel mehr Aufmerksamkeit bekommen.“

**Nach der Demonstration** und Verkostung wurden die anwesenden Barprofis aufgefordert,

mit Hennessy-Cognac Eigenkreationen zu entwickeln. Es wurde kräftig geschüttelt, gerührt und verkostet. Ob dabei auch ein neuer Klassiker entstand, wird wohl erst die Zukunft zeigen.



Zum Abschluß wurde von den Gästen kräftig gemixt

## HENNESSY-REZEPTE

(entweder mit Hennessy V.S. oder Hennessy Fine de Cognac)

### Paris

4,5 cl Hennessy  
1,5 cl Zitronensaft  
1 cl Triple sec  
Im Shaker mit Eis, über Barsieb (Strainer) ins Glas füllen

### New York

4 cl Hennessy  
10 cl Cola  
1 Zitronenscheibe  
Alle Zutaten mit Eis im Glas kurz rühren

### Shanghai

4 cl Hennessy  
10 cl Ginger Ale

Dash Angostura Bitter  
Alle Zutaten mit Eis im Glas kurz rühren  
Garnitur: Orangenschale

### Moskau

2 cl Hennessy  
Dash Zitronensaft  
Im Shaker mit Eis, über Barsieb ins Glas  
Garnitur: in Zucker gewendete Zitronenscheibe

### Miami

4,5 cl Hennessy  
1,5 cl frischer Limettensaft  
1 cl Zuckersirup  
4 frische Minzeblätter  
Alle Zutaten im Shaker mit Eis, über Barsieb ins Glas füllen  
Garnitur: Minzeblatt

## INTERVIEW

MAURICE RICHARD HENNESSY



**a3GAST:** In welchen Ländern, auf welchen Märkten, gibt es derzeit die größten Verkaufszuwachsraten von Hennessy-Cognac?

**M. Hennessy:** Die USA sind nach wie vor unser größter Abnehmer, dort halten wir bei einem Marktanteil von rund 60 Prozent. Wir verkaufen dort rund zwei Millionen Kisten á zwölf Flaschen, in Summe also rund 24 Millionen Flaschen. Auch Russland ist ein traditioneller Cognac-Markt für uns, auch dort geht das

Geschäft sehr gut. In China beginnt der Absatz gut zu laufen, es wird für uns ein sehr interessantes Land. Aber generell: Jeder Kunde, jedes Land ist für uns wichtig, egal ob Japan, Irland oder Norwegen. Wir freuen uns derzeit allgemein über sehr schöne Zuwachsraten.

**a3GAST:** Wann trinken Sie am liebsten Cognac?

**M. Hennessy:** Um Gottes Willen, das ist nicht eine Frage der Uhrzeit. Cognac genießt man mit Freunden, in netter Gesellschaft. Ich persönlich trinke Cognac nie alleine.

**a3GAST:** In den vergangenen Jahren gab es eine Vielzahl von Firmenübernahmen und -verkäufen am Spirituosenmarkt, zuletzt etwa die Übernahme von Allied Domecq um rund elf Milliarden Dollar. Werden auch Sie in naher Zukunft eine Firma, eine Marke, übernehmen?

**M. Hennessy:** Da wir zum LVMH-Konzern gehören, kann ich Ihnen diese Frage nicht beantworten. So etwas wird auf der höchsten Ebene des Konzerns entschieden.

**a3GAST:** Gibt es bei Cognacs einen Trend zu bestimmten Geschmacksfeinheiten, also etwa hin zu mehr Frucht oder zu mehr Holz?

**M. Hennessy:** Das Besondere unserer Cognacs, etwa beim XO, ist, das sie immer gleich schmecken, jedes Jahr. Wir blenden, wir verwenden dafür bis zu 100 verschiedene Cognacs, manche davon sind älter als 30 Jahre. Wenn jemand einen bestimmten Cognac liebt, dann will er, das er immer gleich schmeckt. Dafür sorgen unsere Blendmaster von der Familie Fillioux, die bereits seit sieben Generationen für uns arbeiten. Es gibt aber eindeutig einen Trend zum oberen Segment, zu älteren, höherpreisigen Cognacs. Dort verzeichnen wir sehr schöne Zuwachsraten.

**a3GAST:** Vom exklusiven Cognac Hennessy Ellipse, er wird nur auf eine spezielle Anfrage hin abgefüllt, werden weltweit jährlich nur rund 2000 Flaschen, in Österreich waren es bisher fünf, verkauft. Immerhin liegt der Preis pro Flasche bei 6000 bis 7000 Euro. Wie schmeckt so ein Cognac?

**M. Hennessy:** Das ist mit Worten nicht zu beschreiben. Aber für sein Alter schmeckt er nach wie vor sehr frisch, mit einem sehr langen Abgang. Ellipse ist der Blend aus nur sieben Cognacs, der älteste stammt aus dem Jahr 1810 und wurde bereits auch, ebenso wie alle anderen Cognacs, von einem Mitglied der Familie Fillioux geblendet. Wenn ich heute einen Ellipse im Glas habe, dann habe ich auch Firmen- und Familiengeschichte im Glas. Das ist für mich schon außergewöhnlich.



M. Hennessy (3. v. li.) als begehrtes Fotomotiv