

Angela D'Orazio

In Schweden ist Angela D'Orazio wahrscheinlich eher nur bei Whiskyfreunden bekannt, doch international ist ihr Name größeren Kreisen geläufig: So war sie beispielsweise Jurymitglied oder auch Juryvorsitzende bei prestigeträchtigen Spirituosen-Wettbewerben wie der International Spirits Challenge, dem Superior Taste Award und der International Wine and Spirits Competition. Von 1996 bis 2011 leitete sie die Whisky-Wettbewerbe der Stockholmer Messe „Beer & Whisky“. Im vergangenen Jahr wurde ihr die große Ehre zuteil, in die berühmte Hall of Fame des „Whisky Magazine“ aufgenommen zu werden.

Aufgewachsen ist Angela D'Orazio zum Teil in Italien, zum Teil in Schweden, wo sie sich mit 27 Jahren auch gänzlich niederließ. Bereits ihre Zeit in Italien hatte ihr Interesse an Wein und gutem Essen geweckt und sie auch Verständnis für den Wert und die Qualität der Zutaten gelehrt. In Stockholm absolvierte sie an der Restaurant-Akademie eine Ausbildung als Sommelière.

Seit mehr als 25 Jahren arbeitet sie nun im Bereich Whisky; seit 2004 ist Angela D'Orazio bei Mackmyra als Master-Blenderin und als Chief Nose Officer (CNO) beschäftigt. In ihre Verantwortung fallen die unternehmenseigenen Blends und Rezepte sowie die Überwachung der Whisky-Qualität. Daneben bildet sie in Sensorik aus und behält den Überblick über den Whisky im Reifelager.



Yuko Ono

Yuko Ono stammt aus einer japanischen Teehändlerfamilie und ist begeistert als Grossistin und Importeurin tätig. Im Jahr 2006 gründete sie ihr Unternehmen Yuko Ono Sthlm. Sie wollte damit den Mangel beheben, dass sie in Schweden keinen Qualitätstee fand, der sich mit Fug japanischer Tee nennen konnte. Seitdem sieht sie es als ihre Berufung an, die japanische Teekultur in Skandinavien einzuführen. Sie wünscht sich, dass mehr Menschen den passenden japanischen Tee für den jeweiligen Zusammenhang finden, und sie möchte den Teegenuss auch im Alltag fördern.

Yuko Ono ist die erste Teeberaterin in Skandinavien überhaupt und die einzige zertifizierte in Schweden. Ihrer Meinung nach beruht die Kunst, den perfekten japanischen Tee zuzubereiten, im Wissen über seinen Anbau und die weitere Verarbeitung. Yuko Ono legt Wert auf den Ursprung eines Tees, seine Qualität und die damit verbundene Handwerkskunst. Die Teezüchter genießen ihre Bewunderung, und ihnen wie auch den Verarbeitern stattet sie häufig Besuche zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch ab.



Über ihr Unternehmen Yuko Ono Sthlm vertreibt sie japanische Tees; sie unterweist in der Kunst seiner Zubereitung, und die von ihr angebotenen Teeverkostungen, Teezubereitungskurse und Unternehmens-Events in ganz Skandinavien werden von den Besuchern sehr geschätzt, so unterschiedlich auch die Zusammenhänge sein mögen, aus denen sich ihr Kundenkreis zusammensetzt.

Über Mackmyra

Mackmyra ist das innovative Pionierunternehmen, mit dem die Geschichte des schwedischen Whiskys begann. Der Whisky von Mackmyra wird aus schwedischen Ingredienzien ohne jegliche Zusätze und klimaneutral destilliert. Die Single Malts von Mackmyra wurden vielfach ausgezeichnet. Sie bieten einen unvergleichlichen Whisky-Genuss, und die Kunden können in einem 30-Liter-Fass ihren persönlichen Whisky kreieren. Willkommen bei Mackmyra Whisky.

Über Mackmyra

Mackmyra ist das innovative Pionierunternehmen, mit dem die Geschichte des schwedischen Whiskys begann. Der Whisky von Mackmyra wird aus schwedischen Ingredienzien ohne jegliche Zusätze und klimaneutral destilliert. Die Single Malts von Mackmyra wurden vielfach ausgezeichnet. Sie bieten einen unvergleichlichen Whisky-Genuss, und die Kunden können in einem 30-Liter-Fass ihren persönlichen Whisky kreieren. Willkommen bei Mackmyra Whisky.