



GENUSSTREND 2016: SELBSTGEMACHTE MARMEADEN IM DRINK

Havana Club revolutioniert mit „Mojito Reloaded“

Wenn die Expertisen einer Einkochmeisterin, eines Barkeepers und eines hochwertigen Rums aufeinandertreffen, ist es der Beginn eines nachhaltigen Trends. Havana Club Austria hat sich gemeinsam mit Denisa Vikartovska (Ingwerer) und Robin Peller (Roberto American Bar) das Ziel gesetzt, Cocktails neu zu definieren und Klassiker, wie den bekannten Mojito, neu zu interpretieren. Über die letzten Monate hinweg wurden deshalb Marmeladen auf Havana Club Rum-Basis kreiert und eingekocht, die sich hervorragend zum Cocktailmischen eignen. Das Ergebnis von unzähligen Experimenten, Verkostungen und Verfeinerungen sind Erdbeer-Tonkabohne, Rhabarber-Lavendel und Mango-Minze – drei Sorten, die im Sommer 2016 in keinem Havana Club-Cocktail fehlen dürfen. Präsentiert wird das Ergebnis bei einem Presse Get-Together morgen, am 18. Mai 2016, am Karmelitermarkt. Die mit Marmelade verfeinerten Drinks können ab Juni in ausgewählten Bars, wie dem Robertos im ersten Bezirk, gekostet werden. Für alle experimentierfreudigen Mixologen wird die Marmelade ab 4,90 Euro bei Ingwerer erhältlich sein.

Denisa Vikartovska hat die Rezepte ihrer Großmutter modernisiert. Seit Jahren verwendet sie Havana Club Qualitäten als „Geheimzutat“ ihrer Marmelade und ist begeistert, dass immer mehr Menschen dem Einkoch-Trend folgen: *„Wir leben in einem Klima, in dem es nicht das ganze Jahr saisonales und somit frisches Obst gibt. Daher ist Einkochen so wichtig, um ganzjährig den Genuss von frischen Früchten zu haben.“* Dass sich Marmeladen auch besonders gut fürs Cocktailmischen eignen, weiß Barkeeper Robin Peller, der auf frische Zutaten Wert legt: *„Mit Marmeladen, egal ob fruchtig oder herb, lässt es sich hervorragend arbeiten. Sie definieren Drinks neu und bringen die perfekte Balance zwischen Säure und Süße.“*

Im Zuge des aktuellen Projekts - in Zusammenarbeit mit Havana Club Rum - wurden 3 verschiedene Marmeladen kreiert. Mit Zutaten wie dem heimischen Rhabarber, Erdbeere, exotischer Mango und Tonkabohne, versprechen die fruchtigen Sorten ein wahres Geschmackserlebnis.

Wenn Barkeeper Robin Peller Drinks mixt, haben diese immer etwas mit Einfachheit zu tun und passen perfekt zum kubanischen Spirit: *„Weniger ist oft mehr, gerade bei Cocktails. Leider vergessen das viele Barkeeper und überfordern den Gast mit zu vielen Zutaten. Ich setze auf frische Ingredienzien ohne viel Schnickschnack.“* Dem stimmt Denisa Vikartovska zu, denn der pure Geschmack hat auch bei ihr Priorität: *„Alles, was in der Marmelade drin ist, sollte man auch schmecken, sehen und riechen. Mit der Nase erkennt man den Rum, die Augen sehen die Fruchtstücke. Man muss den natürlichen Geschmack nicht unnötig verfälschen.“*

Dass sich das Endergebnis sehen lassen kann, sind sich Vikartovska und Peller einig: *„Es war ein spannender Prozess und das Zusammenarbeiten in einem kreativen Team hat Spaß gemacht. Wir sind stolz auf das Ergebnis und überzeugt, dass auch die heimischen Genießer auf den Geschmack kommen.“* Lukas Graser, Brand Manager Havana Club, ist



sichtlich zufrieden mit dem Ergebnis: „Wir wollten etwas Neues kreieren und genau das ist uns gelungen. Wir haben es geschafft, den Mojito zu revolutionieren und damit einen neuen Drink-Trend zu schaffen, der perfekt zum Sommer passt. Vielleicht ist es ja der Beginn einer kubanischen Cocktail-Revolution.“

Alle Drinkrezepte werden mit wenigen Zutaten zubereitet, zeigen aber große Wirkung – denn Frucht ist alles! Das folgende Drinkrezept „**Havana Club Mojito Reloaded**“ von Robin Peller, basierend auf den Marmelade-Kreationen, läutet den Sommer bereits etwas früher ein und bringt kubanisches Flair nach Österreich:

5cl Havana Club 3yo

3 Dessertlöffel Erdbeer-Tonkabohne-Marmelade (mit Havana Club 7yo)

Soda

Angostura

Frische Minze

Über Denisa Vikartovska / Ingwerer

Die gebürtige Slowakin lebt seit 2000 in Österreich und kann bereits auf eine langjährige Gastronomie-Erfahrung zurückblicken. Auf Ingwerer (handgemachter Ingwerlikör) ist sie in Bern gestoßen und hat sich dort sozusagen „veringwert“. Gemeinsam mit Niklas Friedl hat sie Peppes Ingwerer 2015 nach Österreich gebracht und seither wird mit regionalen Zutaten produziert.

Über Robin Peller / Roberto American Bar

Man muss ihn sicherlich nicht extra vorstellen, denn man kennt ihn bereits seit Jahren in der Wiener Barszene. Seine Anfänge machte er in der Loos Bar. Seit 2014 ist Robin Peller in der Roberto American Bar zuhause. Der gebürtige Wiener hat sich in den letzten Jahren ordentlich ins Zeug gelegt, was das Cocktail-Mixen betrifft: Viel Neues gelernt, nachgelesen und recherchiert und vor allem einiges selbst kreiert!

Über Pernod Ricard Austria:

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 18.000 Mitarbeitern in 80 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem österreichischen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Austria GmbH mit Sitz in Wien repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium- und Prestige-Spirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Absolut Vodka, Havana Club Rum, Chivas Regal, Jameson, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2014/15 einen Bruttoumsatz von 36 Millionen Euro verzeichnen. Pernod Ricard hat sich einer nachhaltigen Entwicklungspolitik sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol verschrieben und ist deshalb auch u.a. Mitglied bei SpiritsEUROPE, einem freiwilligen Zusammenschluss von führenden Spirituosenfirmen und der Spirituosenverbände der Länder. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol".

Mehr unter: www.pernod-ricard-austria.com



Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH.

Lukas Graser
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: lukas.graser@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 28 18-109

massgeschneidert in Wort und Tat

Mag. Petra Leitner
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien
Email: leitner@massgeschneidert.at
Tel.: +43 676 9253485