

ABSOLUT® ELYX

12 Monate voller Genuss:

Absolut Elyx und die Loos Bar präsentieren die Drinks des Jahres 2017 in Kalenderform

2017 steht ganz im Zeichen des stilvollen Genießens: In Zusammenarbeit mit der Wiener Loos Bar und in genussvoller Kooperation mit **Soul-Sängerin Dorretta Carter, Schauspielerin Michou Friesz, Schella Kann-Designerin Anita Aigner, Vienna Design Week-Geschäftsführerin Lilli Hollein, Drag Queen Tamara Mascara und Grande Dame Marianne Kohn** präsentiert Absolut Elyx die Trenddrinks des Jahres 2017 in Kalenderform. „Absolut Stilvoll Genießen“ ist der Titel des Kalenders – durch die Monate Jänner bis Dezember begleiten uns nämlich nicht nur die sechs Shooting Stars, die jeweils zwei Mal im Kalender abgebildet sind, sondern auch zwölf genussvolle Cocktailkreationen. Auf den Vorderseiten der Kalenderblätter halten die prominenten Damen jeweils ihre Lieblingsdrinks in der Hand, auf der Rückseite finden sich die Drinks im Detail. Kreiert wurden die genussvollen Kreationen, die vom fruchtigen Absolut Elyx Pipeline mit Mandelsirup, Limetten- und Ananassaft bis hin zum herben Clubland mit Portwein und Angostura reichen, vom Team der Loos Bar rund um Barchef Milen. Die Bartender griffen dabei auf experimentelle Zutaten wie Lavendel-Vanille-Honig, Apfelessig und weißen Schokoladesirup, sowie auf extravagante Garnituren wie Makis zurück. Das Team nahm bei der kreativen Zusammenstellung auch Rücksicht darauf, jeden Drink auf seinen jeweiligen Kalendermonat abzustimmen: so wird beispielsweise im sommerlichen Monat August der erfrischende Basequito mit Limettensaft und Basilikum serviert, im kalten Weihnachtsmonat Dezember der cremige White Russian. Die Basis aller Drinkrezepte ist Absolut Elyx, die Prestige-Form des schwedischen Vodka Absolut.

So genießen Dorretta, Michou & Co.

Jede der sechs prominenten Damen präsentiert zwei Trenddrinks für das kommende Jahr 2017: Soul Sängerin Dorretta Carter genießt den Pipeline und den Espresso Martini, Schauspielerin Michou Friesz hingegen liebt die Wilde Himbeere und den Basequito. Tamara Mascara empfiehlt Rosebud und Elyx Oyster Mary, Anita Aigner und Lilli Hollein sind mit Apple Tiki und Elyxier bzw. Honeyrider und Clubland auf ihren Sujets abgebildet. Die Grand Dame der Shooting Location, Marianne Kohn, setzt den Asian Mule und den Dezember-Drink des Kalenders, den White Russian, in Szene. Besonders gut schmeckte den Kalendergirls der Februar-Drink, die « Wilde Himbeere ».

Ins genussvolle Licht gerückt

Fotografiert wurden die insgesamt 25 Aufnahmen (inklusive Gruppenfoto des Loos Bar Teams am Ende des Kalenders) von Inge Prader. Die Fotografin setzte auf eine dunkle, stimmungsvolle Atmosphäre – genauso, wie man sie auch als Gast in der Loos Bar erlebt. *«So schön die Loos Bar zum Genießen ist, so herausfordernd ist sie fotografisch. Sie ist klein, sie ist finster und Spiegel gibt es auch genug. Allerdings liebe ich Herausforderungen und besonders mit solchen Frauen macht es mir großen Spaß, hinter der Linse zu stehen.»*

Bezugsquelle

Ab sofort ist der Kalender für 35 Euro in der Wiener Loos Bar erhältlich (die Auflage ist streng limitiert). Der Gesamterlös kommt KIVA zugute – einer Organisation, die Mikrokredite in Entwicklungsländern vergibt.



ABSOLUT® ELYX

Die Drinkrezepte auf einen Blick

Jänner: Pipeline

4cl Absolut Elyx
1,5cl Mandelsirup
0,5cl Frischer Limettensaft
8cl Ananassaft
2 Gurkenscheiben

Februar: Wilde Himbeere

4cl Absolut Elyx
6 Himbeeren
1cl Frischer Limettensaft
2cl Holunderlikör

März: Honeyrider

3cl Absolut Elyx
3 Barlöffel Lavendel-Vanille-Honig
10cl Champagner

April: Apple-Tiki

6cl Absolut Elyx
0,25cl Apfelessig
2cl Frischer Pink-Grapefruitsaft
2cl Cranberrysaft
2cl Falernum

Mai: Rosebud

5cl Rosen-Absolut Elyx homemade
1,5cl Lillet Rosé
0,5cl Beefeater Gin

Juni: Asian Mule

5cl Wasabi-Absolut Elyx homemade
2cl Frischer Limettensaft
Gingerbeer



ABSOLUT® ELYX

Juli: Espresso Martini

3cl Absolut Elyx
2cl Kahlúa
0,5cl Weißer Schokoladesirup
1 Espresso

August: Basequito

6cl Absolut Elyx
3cl Frischer Limettensaft
2cl Zuckersirup
6 Basilikumblätter

September: Clubland

5cl Absolut Elyx
2cl Sandeman White Porto
1 Spritzer Angostura

Oktober: Elyxier

3cl Absolut Elyx
3cl Kirschlikör homemade
1 Eiweiß
2cl Frischer Limettensaft
0,5cl Zuckersirup

November: Elyx Oyster Mary

4cl Absolut Elyx
1 Barlöffel Austernsauce
0,5cl Frischer Limettensaft
10cl Kirschtomatensaft homemade
Salz & Pfeffer, Tabasco
1 Barlöffel Oberskren

Dezember: White Russian

5cl Absolut Elyx
3cl Kahlúa
3cl Schlagobers, halb geschlagen

ABSOLUT® ELYX

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".

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH.

Katharina Walzl
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: katharina.walzl@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 2818 111

massgeschneidert in Wort und Tat

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