

LILLET[®]
Maison fondée en 1872

PRESSEINFORMATION

Lillet bringt Barkeeperin Susan MacKenzie und weibliche Genusstrends nach Wien



Die internationale sowie heimische Barszene ist nach wie vor von männlichen Barkeepern dominiert. Um in Österreich den „weiblichen Genuss“ einkehren zu lassen, lud der französische Wein-Aperitif Lillet Barfrau Susan MacKenzie aus der renommierten Goldenen Bar in München für eine dreitägige „Guestshift“ – sozusagen einen Tresentausch – in die Wiener Loos Bar ein. Hier „barkepte“ die talentierte Mixologin aber nicht ausschließlich, sondern erzählte Geschichten aus dem Alltag einer Barfrau und präsentierte neben Cocktail-Highlights aus ihrer „Heimatbar“ auch weibliche Genusstrends. Auch der eigens für Lillet kreierte „Prune Royal“ wurde serviert. Trends für den kommenden Cocktailsommer sieht Susan in leichten Drinks.

Frauen hinter der Bar

Zu selten ergreifen Frauen den Beruf der Barkeeperin – obwohl, so betont Susan, *„Frauen hinter dem Bartresen völlig gleichwertig agieren wie ihre männlichen Kollegen“*. Für die Münchner Barfrau sind Gastgeberium und Leidenschaft die wichtigsten Eigenschaften einer Barkeeperin: *„Für einen Großteil der Gäste ist es nach wie vor ein Phänomen, wenn eine Barkeeperin hinter dem Bartresen steht. Oftmals ist ein Gast von der Professionalität, vom Fachwissen und dem Handwerk einer Barfrau positiv überrascht.“*

Die weiblichen Genusstrends des Sommers

Generell sind in der Damenwelt fruchtig-frische Geschmäcker und in ihrem alkoholischen Aroma milde Kreationen besonders beliebt. Erfreulicherweise entdecken Frauen aber immer mehr auch ‚männliche Drinks‘ wie Mixes mit Whiskey für sich. Im kommenden Cocktailsommer muss es für Susan „Ingwer-haltig“ und geschmacklich eher leicht sein. Gerade Lillet eignet sich mit seinem milden, fruchtigen Geschmack super als Basis für sommerliche Cocktails: *„Im Sommer werden vermehrt leichtere Drinks gewünscht – Lillet oder Wermut mit Tonic sind simpel und schmecken großartig. Ansonsten finde ich in der Sommersaison auch Drinks wie den Richmond Gimlet (Beefeater 24, Limette, Limettensaft und Minze) sehr passend. Für meine Guestshift in der Loos Bar habe ich einen „sophisticated“ Drink kreiert, den ‚Lillet Prune Royal‘.“*

Genießen mit „Lillet Prune Royal“

Genuss bedeutet für Susan mehr, als „nur“ Cocktails und Cocktail-Zutaten: *„Für mich machen eine stimmige Atmosphäre, gute Gesellschaft und qualitativ hochwertige Produkte Genuss aus.“* Nach diesem Credo kreierte sie auch „Lillet Prune Royal“. Die besonders edle Kreation basiert auf Lillet Blanc und wird mit Beefeater Gin und

LILLET[®]
Maison fondée en 1872

Limettensaft gemixt. Verfeinert wird der „Prune Royal“ mit Ok Bitters (Bezugsquelle KSR Munich) und Marmelade aus Ringlotten. Diese süß-säuerlichen Edelpflaumen zählen zur Familie der Rosengewächse, wurde um 1800 in Frankreich, der Heimat von Lillet, entdeckt und nach der französischen Königin „Reine Claude“ benannt. Die Bitters, wie sie in der Lillet-Kreation von Susan Verwendung finden, sorgen für den nötigen Tiefgang und unterstützen die florale Note des französischen Wein-Aperitifs. Der Klassiker unter den „Cocktail-Feinschliffen“ macht den „Prune Royal“ mit seiner moussierenden Kohlensäure zu einer ausgeklügelten, anregenden Erfrischung. Im Rezept verwendet Susan Perrier-Jouët Champagner.



4cl Lillet Blanc
2cl Beefeater Gin
1cl frischer Zitronensaft
2 Barlöffel Ringlotten-Marmelade
3 Dashes Ok Bitters (KSR Munich)
Perrier-Jouët Champagner
Zitronenverbene

Zutaten (exkl. Champagner) auf Eis shaken und durch ein feines Sieb in ein Weinglas mit Eiswürfeln abseihen. Mit Ok Bitters (KSR Munich) verfeinern, mit Perrier-Jouët Champagner aufgießen und frischer Zitronenverbene aromatisieren.

Über Susan MacKenzie, Barkeeperin Goldene Bar München

Susan MacKenzie steht normalerweise fünf Tage die Woche von 17.00 bis 02.00 Uhr in der mehrfach ausgezeichneten Goldenen Bar in München hinter dem Bartresen. Ihre ersten Barerfahrungen sammelte die talentierte Mixologin während ihres Studiums. Dieses schloss sie zwar mit Erfolg ab, jedoch entschied sie sich, fasziniert vom Barleben, für eine Karriere als Bartenderin. In der Goldenen Bar mixt MacKenzie genussvolle Cocktailkreationen für anspruchsvolle Gäste. Die Zeit vor Arbeitsbeginn verbringt Susan am liebsten in der Sonne und beim Sport – „eine gesunde Work-Life-Balance ist für mich besonders wichtig.“

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



Pernod Ricard Austria

LILLET[®]
Maison fondée en 1872

Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol".

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

Rückfragehinweis:

massgeschneidert in Wort und Tat

Mag. Petra Leitner

Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien

E-Mail: leitner@massgeschneidert.at

Tel.: +43 676 9253485

ABSOLUT.



JAMESON
IRISH WHISKEY

LILLET

ABSOLUT ELYX



Bellini's

CHIVAS

RAMAZZOTTI

OLMECA
TEQUILA

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT