

## PRESSEINFORMATION

### Die Genuss-Trends für Weihnachten und Silvester 2015, perfekt inszeniert



Die diesjährigen weihnachtlichen Festtage und der Rutsch ins neue Jahr werden stimmungsvoller denn je und zum Genuss für alle Sinne. Denn gemeinsam mit Pernod Ricard Austria und dem Hotel Imperial Wien präsentiert Creative Head und perfectprops-Inhaber Andi Lackner die Deko- und Genusstrends 2015.

Liebe zum Detail steht für Andi Lackner stets im Fokus seines Schaffens. So passt auch die Dekoration während der Festtage perfekt zur gereichten Speise und zum servierten Festtagsdrink.

„Generell gilt: zu den Festtagen darf es ruhig etwas üppiger sein!“, so der Styling-Experte. Festlich wird es heuer daher immer dann, wenn Andi Lackner zu folgenden Anlässen lädt: „**Afternoon with the Queen**“ ist das Motto der Tee-Party mit Freunden, „**Season’s Greetings**“ die kreative Vorgabe für den Vorweihnachtstisch. Die feierliche Weihnachtstafel ist „**Gold All Over**“, während die Silvesterparty ganz im Zeichen von „**Sparkling Glitter & Glam**“ steht. Ein weiterer Trend ist „**Boxing Day**“, hier werden Geschenke als Accessoires genützt. Den feiertäglichen Genuss dominieren süße Zutaten und ungewöhnliche Ingredienzien, wie Feenglanz und Knallbrause. „*Kleine Details machen den großen Unterschied. Auch ein Drink muss ein Erlebnis für alle Sinne sein. Außergewöhnliche Drink-Zutaten dürfen daher an Festtagen nicht fehlen, wie etwa eine Brise Knallbrause, die den Absolut Elyx Vodka-Drink so richtig zum Prickeln bringt*“, so Marcus Philipp, Barkeeper in der Albertina Passage. Gemeinsam mit Barkeeperin Deniz Pinar vom Café Josefine kreierte Philipp die Rezepte der diesjährigen Festtagskreationen.

Zur Einstimmung wird zur 5 Uhr-Teeparty geladen. Dekoriert wird Englisch, „im Stil der Queen“. Passende Accessoires sind Quasten, Kordeln, Elemente aus Samt und blumiges Teegeschirr. Dazu wird der Drink **Rendezvous with the Queen** gereicht, eine Kreation aus Beefeater 24 Gin, verfeinert mit hausgemachtem Earl Grey-Honigsirup, Lemon Bitters und Milch. Perfekt dazu passen süße Leckereien wie Punschwürfel oder – ebenfalls im königlichen Stil der Queen serviert – köstliche Imperial Torte Mignons.



Der Vorweihnachtstisch strahlt dieses Jahr, dekoriert mit Kristallgläsern, Popcorn und Zuckerstangen, „Season’s Greetings“ aus. Im Gegensatz zum verspielten Tisch wird ein besonders edles Juwel pur kredenzt, das neue Prestige-Produkt **Havana Club Unión**. Dieser wurde in Zusammenarbeit mit dem berühmten kubanischen Zigarrensommelier Fernando Fernandez kreiert. Für die Reifung des exklusiven Produkts sind Fässer ausgewählt worden, deren Aromen auf die Begleitung durch kubanische Zigarren zugeschnitten sind. Eine echte Cohiba darf auf dem Vorweihnachtstisch daher auch nicht fehlen.

Am 24. Dezember erstrahlt die feierliche Weihnachtstafel in „Gold All Over“. Kombiniert werden unterschiedliche Goldtöne mit verschiedensten Accessoires wie Christbaumkugeln, Kerzen und Lampenschirmen - Hauptsache Gold. Kunstschnee und pompöse Federn dürfen nicht fehlen. An der Tafel Platz genommen, wird den Gästen der Festtagsdrink 2015 serviert: **Lillet Noël**, eine Mixtur aus Lillet Rosé mit **Perrier-Jouët Belle Epoque** oder **Grand Brut** sowie Granatapfelsaft. Für das festliche Dinner empfiehlt Imperial Küchenchef Rupert Schnait Rehrücken in Bergheu gegart mit Sellerie, Quitte, Enoki-Pilzen und Bircher Müsli - diese Kreation wird auch während der Festtage im luxuriösen Hotel serviert.



Schenken ist das große Thema der Festtage – das „verpackt“ Andi Lackner auch im Deko-Trend „Boxing Day“ und schmückt diese Tradition aus England, die jedes Jahr am 26. Dezember stattfindet, mit bunten Geschenkschachteln, Blumen, Kerzen und floraler Tischdecke. Der Perfect Serve zu diesem Anlass ist **Mon Ami Lillet**, eine geschmackvolle Kombination aus Lillet Blanc mit Birnensaft, Zimtsirup und Zimtstange.

Von 10 auf 0 – und damit ins neue Jahr – zählt Andi Lackner in einer glamourösen Kulisse aus „Sparkling Glitter & Glam“. Deko-Elemente wie Lametta, Pom Poms und Girlanden finden hier ihren perfekten Platz und stimmen die Gäste sofort festlich. Lustige Masken und bunte Ballons lockern die Dekoration noch etwas auf. Als genussvolle Weiterführung des Deko-Themas servieren Gastgeber den **Absolut Elyx Fairy Tale**, basierend auf der Premium Qualität des schwedischen Vodkas, Absolut Elyx. Verfeinert mit glamourösen Zutaten wie Perrier-Jouët Grand Brut, Wermut Bianco, Knallbrause und Feenstaub passt der Drink perfekt zum Silvesterbuffet mit Lachs, Meeresfrüchten und erlesenen Käse-Variationen.

### Die Festtage im Hotel Imperial Wien

Wer sich während der Festtage lieber verwöhnen lässt statt selbst zu verwöhnen, kann dies im Hotel Imperial, ein Luxury Collection Hotel, tun. Bei einem Stück der berühmten Imperial Torte lässt sich das Leben von seiner süßen Seite im legendären Café Imperial Wien wunderbar genießen; abends wird der Aperitif im »1873 - HalleNsalon« gereicht und Dinner im 2-Hauben-Restaurant OPUS serviert. Dieses vereint künstlerisches Schaffen und kulinarischen Genuss in imperialer Harmonie. Die ehemaligen Stallungen und prachtvollen heutigen Festsäle sind darüber hinaus die perfekten Banketträumlichkeiten, den Weihnachts- und Silvesterabend stilvoll zu feiern. Umgeben von Marmor, Seide und kostbaren Antiquitäten lassen Gäste die festlichen Abende in einer der luxuriösen Suiten ausklingen - wenn gewünscht stilvoll mit Butler, denn das Imperial offeriert als einziges Hotel in Wien einen Butler-Service für Suiten-Gäste.

Mehr Informationen zu den Weihnachts- und Silvesterangeboten des Hauses unter [imperialvienna.com/de/weihnachten-in-wien](http://imperialvienna.com/de/weihnachten-in-wien) sowie [imperialvienna.com/de/silvester-in-wien](http://imperialvienna.com/de/silvester-in-wien)

## Die Festtagsdrinks 2015 von Marcus Philipp und Deniz Pinar

### Rendezvous with the Queen

4cl Beefeater 24 Gin  
2cl Hausgemachter Earl Grey-Sirup (2 Teile Earl Grey Tee, 1 Teil Honig)  
2 Spritzer Lemon Bitters  
2,5cl Milch

### Havana Club Unión

4cl Rum Pur oder auf Eis

### Lillet Noël

5cl Lillet Rosé  
Ein Schuss Perrier-Jouët Champagner Belle Epoque oder Grand Brut  
4cl frischer Granatapfelsaft  
Granatapfelkerne

### Mon Ami Lillet

5cl Lillet Blanc  
5cl Birnensaft  
2cl Zimtsirup  
Soda zum Aufgießen  
Zimtstange als Garnitur

### Absolut Fairy Tale

4cl Absolut Elyx Vodka  
2cl Wermut Bianco  
2cl Maracuja-Saft  
1,5cl Zitronensaft  
1,5cl Maracuja-Sirup  
Perrier-Jouët Champagner Grand Brut zum Aufgießen  
Feenstaub als Garnitur  
Knallbrause wird in einer kleinen Schüssel dazu serviert

### Weiterführende Links:

[perfectprops.at](http://perfectprops.at) / [imperialvienna.com](http://imperialvienna.com) / [albertinapassage.at](http://albertinapassage.at) / [cafejosefine.at](http://cafejosefine.at) /

### Bezugsquellen:

[stamm.at](http://stamm.at) / [baccarat.de](http://baccarat.de) / [lobmeyr.at](http://lobmeyr.at)

## Über Pernod Ricard

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](http://www.pernod-ricard-austria.com)

## Rückfragehinweis:

### Pernod Ricard Austria GmbH

Mag. Martina Poimer  
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien  
E-Mail: [martina.poimer@pernod-ricard.com](mailto:martina.poimer@pernod-ricard.com)  
Tel.: 01 290 28 18 110

### massgeschneidert

Mag. Petra Leitner  
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien  
E-Mail: [leitner@massgeschneidert.at](mailto:leitner@massgeschneidert.at)  
Tel.: +43 676 9253485