



# **PRESSEINFORMATION**

# **KUBANISCHER GENUSS ZUM "SELBSTMIXEN"**

## Profi-Barkeeper Marcus Philipp & Havana Club lüften Geheimnisse rund um kubanische Drinks

Der gestrige Abend in der Wiener Trend-Bar OMU im 9. Bezirk stand ganz im Zeichen des kubanischen Genusses zum "Selbstmixen": Albertina Passage-Barkeeper Marcus Philipp präsentierte im Rahmen einer exklusiven Havana Club Cocktailschulung Tipps, wie man köstliche, kubanische Drinks auch zu Hause schnell und einfach zubereiten kann. Das Besondere am Workshop: die Teilnehmenden griffen auch selbst zu Barlöffel & Co. und mixten ihre persönlichen Lieblingsdrinks. Damit auch alle anderen Gäste der OMU Bar in den Genuss des Siegerdrinks "Chivi" kommen, steht dieser ab 15. März - und zumindest für 6 Wochen - auf der Cocktailkarte im OMU.

Gemixt wurden zudem auch Klassiker wie Havana Mojito, klassische Daiquiris oder der Havana 7 Old Fashioned. Sie werden auch in diesem Sommer Fixstarter bei jeder Cocktailparty sein.

Worauf man beim Cocktailmixen besonders achten sollte, erklärt Marcus Philipp: "Mit qualitativ hochwertigen und frischen Zutaten sowie ein bisschen Hingabe und Kreativität kann man eigentlich nichts falsch machen. Wichtig ist, dass es einem schmeckt und Übung macht bekanntlich den Meister".

Die erst vor 4 Monaten eröffnete OMU Bar mischt durch ihr einzigartiges Konzept die Wiener Bar-Szene gekonnt auf. Spezialisiert auf hochwertige Drinks und anspruchsvolles Essen im Tapas-Stil, sind Drink- & Food-Gourmets perfekt versorgt. Während Inhaberin Sabrina Royer hinter der Organisation steckt, beweist Bruder Alexander in der Küche sein Können. "Mit der Bar, die quasi wie ein Familienbetrieb geführt wird, wollen wir neue Wege beschreiten und den Gästen eine einzigartige legere Bar-Atmosphäre mit tollen Drinks und ebenso gutem Essen bieten", so Sabrina Royer.

Für alle, die Lust aufs Selbermixen haben, hier alle Tipps & Rezepte zusammengefasst:

#### **COCKTAIL TIPPS VON PROFI-BARKEEPER MARCUS PHILIPP**

- Tipp 1 Bei den ersten Mix-Versuchen am besten mit dem günstigsten Produkt anfangen. Falls etwas schief geht, ist der Verlust nicht ganz so teuer.
- Tipp 2 Immer frische Zutaten verwenden - dies wird sich definitiv in der Qualität der Drinks widerspiegeln.
- Wenn die eigene Hausbar keinen Cocktail-Shaker bietet, kann man alternativ auch ein Einmachglas Tipp 3 verwenden. Dies könnte dann auch gleich als trendiges Trinkgefäß verwendet werden.
- Tipp 4 Rezepturen sind Richtwerte und man darf auch gerne experimentieren: 1/3 Alkohol und 2/3 restliche























Zutaten bilden meist eine gute Basis für einen guten Drink.

Tipp 5 Je "filigraner" der Drink, desto filigraner das Glas. D.h. einen Drink mit Champagner serviert man in

einem anderen Glas, als einen Old Fashioned.

### **DRINKREZEPT SIEGERCOCKTAIL "CHIVI"**

CHIVI 5cl Havana Club Añejo 7 Años

¾ Limette

2 Barlöffel Rohrzucker

2 Kaffirblätter Lemongras 1,5cl Ingwerer Crushed Iced Limette, Zucker, Kaffirblätter und Lemongrass anmuddeln, Havana Club Añejo 7 Años und Ingwerer hinzufügen.Mit Crushed Iced auffüllen und gut durchmischen. Und mit Crushed Iced toppen und mit Lemongrassstil dekorieren.

## **DRINKREZEPTE HAVANA CLUB KLASSIKER**

Havana Mojito 5 cl Havana Club Añejo 3 Años

Weißer Rohrzucker

Soda 1/2 Limette Minze Eiswürfel Den weißen Rohrzucker ins Glas geben. Darüber den Saft einer 1/2 Limette pressen. 2-3 Zweige frischer Minze auf dem Handrücken anklatschen und mit ins Glas geben. Zutaten mit einem Stößel anmuddeln und eine Schaufel Eiswürfel hinzugeben. 5 cl Havana Club Añejo 3 Años hinzugeben, mit Sodawasser auffüllen und leicht durchrühren. Mit einem Minzzweig dekorieren.

Daiquiri 6 cl Havana Club Añejo 3 Años

2,5 cl Limettensaft 1,5 cl Zuckersirup Alle Zutaten zusammen mit Eiswürfel in einen Shaker geben und shaken. In eine vorgekühlte Cocktailschale ohne Eis abseihen. Als Dekoration eine Limettenzeste.

Havana 7 Old Fashioned 6 cl Havana Club Añejo 7 Años 1 Barlöffel gemahlener

Rohrzucker 4 Orangenzesten

2-3 Dashes Essences of Cuba

(beliebig)

Rohrzucker, 2 cl Havana Club Añejo 7 Años und 2-3 Dashes Havana Club Essence of Cuba im Glas verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach das Glas mit Eiswürfel und 4 cl Havana Club Añejo 7 Años füllen und kurz kaltrühren. Mit einer Orangenzeste garnieren.

#### **OMU bar & small eats**

Kolingasse 7, 1090 Wien

Öffnungszeiten: 17.00-02.00 Uhr

Küche: Mi, Do 17-23 Uhr; Fr, Sa 17-24 Uhr

Website: http://www.omu.bar

### 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 Informationen 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

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsai, BA Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien Email: devecsai@massgeschneidert.at

Tel.: +43 664 1260450









ABSOLUT ELYX









