



Mit Frauenpower in den Lillet Picknicksommer:

Im Haar und hinter der Bar wird es „sustainable“!

Gemeinsam und im Freien organisierte Essen gibt es schon seit der Antike: Die Griechen nannten es Eranos, die Römer sagten Prandium dazu. Später, genauer gesagt in der Zeit des Barock, wurde das sommerliche Essen im Freien vor allem in Adelskreisen in Frankreich zelebriert. Der französische Wein-Aperitif Lillet stammt aus dem südwest-französischen Bordeaux, wo malerische Landschaften zum täglichen Picknick, wie wir es heute nennen, einladen. **Mit Frauenpower „an Bord“ plädiert Lillet heuer für nachhaltigen Haarschmuck sowie „Sustainable Mixing“, vor allem aber für die Einkehr des französischen Sommerpicknicks – des Pique Nique d’Été – in Österreich.**

Mit ihren liebevollen Kreationen aus ausgewählten und von Hand restaurierten Vintage-Materialien gäbe es wohl keine bessere Botschafterin als **Niki Osl** für die Mission von Lillet, den Aperitif-Genuss beim Picknick im Freien zu zelebrieren. Ihr persönlicher Start in den französischen Picknick-Sommer gestaltete sich kreativ, sie fertigte für Lillet einen aufwändigen Blumenkranz. *„Ich habe mich an den typischen Lillet-Farben orientiert: Rot, Weiß, Hellgelb, Dunkelblau, eine Spur Rosé. Die Lillet Flower Crown versprüht den Charme eines sonnigen Tages, später Nachmittag, schönes weiches Licht und die Sonne ist nicht mehr so heiß. Ich sitze beim Picknick, in der Hand einen ‚Mademoiselle Lilly-Cocktail‘, auf meinem Kopf die miss lillys hats Blumenkrone und um mich meine liebsten Freundinnen, die mit mir genießen“*, so die naturliebende Designerin über ihre Inspirationsquelle. Die Inhaberin des Labels „miss lillys hats“ stellt in ihrem Atelier im 19. Bezirk Blumenkronen, Hüte, Ansteckblumen und Hochzeitsaccessoires her. Einerseits vorgefertigte Kollektions-Pieces, andererseits individuelle Einzelstücke nach Wunsch ihrer KundInnen. Osls aktuelle Spring/Summer-Kollektion wurde kürzlich im Rahmen der Lena Hoschek-Show auf der Fashion Week Berlin gezeigt.

Trend: Nachhaltigkeit im Glas

Gestützt wird der Trend zum Picknicken auch vom steigenden Nachhaltigkeitsbewusstsein: Wer im Grünen picknickt, sollte dies – der Natur und Umwelt zuliebe – auch „grün“ tun. Nicht nur als Cocktail-Empfehlung für die kommende Picknicksaison gedacht, sondern vor allem auch als Schritt in Richtung „Sustainable Mixing“, präsentiert Lillet den „Mademoiselle Lilly“. Die Rezeptur stammt von Josef Cocktail Bar-Inhaberin **Andrea Hörzer**. Neben Lillet Rosé, feiner Zitrone und Rosenlimonade kommt auch eigens reduzierter Perrier-Jouët Champagner ins Glas, damit wird kein einziger Tropfen verschwendet. Passend zur blumigen Kooperation mit Niki Osl schmeckt auch der „Mademoiselle Lilly“ blumig-lieulich, behält durch den Ingwer aber eine gewisse Frische sowie leichte Schärfe.

Drinkrezept „Mademoiselle Lilly“: Der perfekt Serve zum Sommerpicknick á la Lillet

5 cl Lillet Rosé
2 cl Zitronensaft
2 cl Perrier-Jouët Champagner reduziert
5 cl Rosenlimonade (zum Beispiel von Fentimans)
2 Spritzer frischer Ingwer-Saft
Essblume als Dekoration

Zubereitung Drink:

Eis in ein Rührglas geben und alle Zutaten gut auf Eis rühren. Danach den Drink in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen und mit einer Essblume dekorieren.

Zubereitung Perrier-Jouët Champagner reduziert:

Perrier-Jouët Champagner mit braunem Rohrzucker aufkochen, abkühlen lassen und in Fläschchen füllen.



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

Sonja Fritsch
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: sonja.fritsch@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 2818 110

massgeschneidert in Wort und Tat

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