

## CHIVAS BARTENDERS' CHAPTER

### Chivas Regal Whisky definiert die Zusammenarbeit mit Barkeepern neu

Zum ersten Mal wurden heuer Wiener Bartender ausgewählt, die ein Jahr lang in den Genuss kommen, die traditionsreiche Spirituose Chivas Regal näher kennenzulernen und diese Insights an ihre Gäste weiterzugeben. Nächstes Jahr werden weitere Bartender auserwählt - so wird Jahr für Jahr der Kreis der Chivas-Experten und Expertinnen erweitert. Bei der 1. Chivas Bartenders' Chapter Bartour in Wien wurden die Bartender sowie ihre exklusiven Cocktails vorgestellt. Diese werden ab sofort allen Bargästen in der jeweiligen Bar serviert.

#### Alles begann in Schottland

Um authentische Eindrücke zum schottischen Traditionswhisky zu sammeln, reisten im Juni 2017 Andrea Hörzer (Josef Cocktailbar), Marius Willenbücher (Dino's American Bar), Michael Reinhart (D-Bar, The Ritz-Carlton Vienna) und Feng Liu (The Birdyard) zum Ursprung von Chivas Regal Whisky, nach Schottland. In der Strathisla Destillerie in Speyside wurden Tradition, Herstellungsprozess und Qualitäten ausführlich erklärt und die teilnehmenden Barkeeper konnten wahrlich mit allen Sinnen in die Welt von Chivas Regal eintauchen.

Zurück in Wien, hatten sie die Aufgabe über den Sommer ihre Eindrücke der Reise in je einem Cocktail mit Chivas Regal 12yo und Chivas Regal 18yo zu verarbeiten. Egal, ob klassisch oder ausgefallen – Vorgaben zu den Cocktail-Kreationen gab es, außer der Spirituose selbst, keine.

Stéphanie Madács, Brand Managerin Chivas Regal Österreich, freut sich, den Schritt in diese Richtung gegangen zu sein: *„Es ist faszinierend, welche unterschiedlichen Eindrücke die Reise bei jedem Barkeeper hinterlassen hat. Die Qualität und Kreativität der daraus resultierenden Drinks ist einzigartig. Ich finde es schön, dass sich die Barkeeper gegenseitig unterstützen, einen Expertenkreis bilden und wie eine kleine Familie sind. Genau das war unser Ziel.“*

#### Cocktail-Kreationen von Schottland inspiriert

Special Guest, Maximilian Warner, International Chivas Brand Ambassador, ist begeistert von dieser Herangehensweise und den kreativen Cocktail-Kreationen: *„Ich finde es unglaublich, welche Inspirationen die Bartender durch die Reise nach Schottland zurück nach Wien genommen haben. Jeder Drink ist auf seine Weise besonders und widerspiegelt Chivas Regal und die Herkunft perfekt.“*

Chivas-Genießer haben in den kommenden Monaten die Möglichkeit in den selektierten Bars Chivas Regal Punkte zu sammeln und diese in exklusive Chivas Regal Geschenke einzutauschen. Die Chivas Exclusive Cards sind in den folgenden auserwählten Bars erhältlich:

- The Birdyard, Lange Gasse 74, 1080 Wien
- D-Bar, The Ritz-Carlton Vienna, Schuberttring 5, 1010 Wien
- Dino's American Bar, Salzgies 19, 1010 Wien
- Josef Cocktailbar, Sterngasse 1, 1010 Wien
- Graben30, Graben 30, 1010 Wien

#### Alle Bars und Drinkrezepte:

Barkeeper Feng Liu | The Birdyard, Lange Gasse 74, 1080 Wien



**Farang**

Zutaten:

- 5cl Chivas Regal 12yo
- 1cl Kokoscreme
- 1,5cl Salted Caramel
- 3cl frischer Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis shaken, double-strainen, mit einer Crushed Ice Haube und zwei hausgemachten Salzstangen-Pralinen servieren.

**Notorious**

Zutaten:

- 3cl Chivas Regal 18yo
- 3cl Linie Aquavit
- 1 Barlöffel Honig
- 1cl Irish Stout Sirup

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Rührglas kaltrühren und in einem mit Buchenrauchmalz geräucherten Tumbler servieren. Mit einem Kapernreis-Chip dekorieren.

**Barkeeper Michael Reinhart | D-Bar, The Ritz-Carlton Vienna, Schuberting 5, 1010 Wien**

**Last Dish**

Zutaten:

- 4cl Chivas Regal 12yo
- 2cl Zwetschgenbrand
- 2cl Limettensaft
- 1cl hausgemachter Zimtsirup
- 2 Barlöffel Zwetschgenmarmelade
- Vanille Limetten Espuma
- Zwetschgen crunch & Zwetschgenchutney

Zubereitung: Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken und doppelt in das vorgekühlte Glas abseihen. Mit ISI (Espumafflasche) das Espuma „on the top“ und auf dem Glasrand das Zwetschgen crunch mit dem Zwetschgenchutney geben.

**Black Speyside**

Zutaten:

- 6cl Chivas Regal 18yo
- 2 Barlöffel Aktivkohle-Sirup
- 1 Dash Chocolate Bitters
- PX Sherry (Glasbenetzung)
- Zedernholz, Orangenzeste

Zubereitung: Chivas Regal 18yo, Aktivkohle-Sirup und Chocolate Bitter mit Zedernholz auf Eis rühren. Das vorgekühlte Trinkglas mit Eiwürfeln befüllen, mit PX Sherry benetzen und mit einer Orangenzeste ausgarnieren. Der Drink wird in einer Pfeife auf Trockeneis serviert und am Gast eingeschenkt.

**Barkeeper Marius Willenbücher | Dino's American Bar, Salzgies 19, 1010 Wien**

**Linn House Old Fashioned**

Zutaten:

- 5cl Chivas Regal 12yo
- 1,5cl Haggis Essence (homemade)
- 1 Barlöffel dunkler Zuckersirup
- 0,5cl Barlöffel Kardamom Bitters (Fee Brothers)
- Dash Soda

Zubereitung: Alle Zutaten im Rührglas kaltrühren und auf einem Eisblock servieren.



**Rezept "Haggis" Essence:**

Herz, Leber und Niere anbraten, den entstandenen Bratensaft zwei Tage mit Chivas Regal 12yo vermischen und kühlen, danach Fett abnehmen und mehrfach filtrieren.

**Maximilian**

**Zutaten:**

6cl Chivas Regal 18yo  
2cl Mozart Dark Chocolate  
1,5cl Bitter Orangenlikör  
1 Barlöffel Cherry Bitters (Fee Brothers)

**Zubereitung:** Alle Zutaten im Rührglas kaltrühren und auf einem Eisblock servieren.

**Barkeeperin Andrea Hörzer | Josef Cocktailbar, Sterngasse 1, 1010 Wien**

**Martha Kaiser**

**Zutaten:**

5cl Chivas Regal 12yo  
3 Dash Sexy Bitters  
1 Barlöffel Zuckersirup

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einem Rührglas kaltrühren und in einer Coupette servieren. Hausgemachter Butterkeks als Garnitur.

**On-Top:**

Apfel-Calvados-Espuma

**Rezept Apfel Calvados Espuma:**

10cl frischer Zitronensaft  
3 Äpfel entsaften  
10cl Calvados  
1/2 Vanilleschote  
2 Esslöffel Zucker  
20cl Joghurt

**Wald & Wiese**

**Zutaten:**

3,5cl Chivas Regal 18yo  
1 Barlöffel Waldboden-Moosessenz  
0,5cl Haselnusssirup  
2cl Hagebuttenessenz

**Zubereitung:** Alle Zutaten auf Eis shaken, fein strainen und in einer Coupette servieren.

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

#### Rückfragehinweis:

##### **Pernod Ricard Austria GmbH**

Stephanie Madacs  
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien  
E-Mail: [stephanie.madacs@pernod-ricard.com](mailto:stephanie.madacs@pernod-ricard.com)  
Tel.: +43 1 290 28 18 122

##### **massgeschneidert in Wort und Tat**

Victoria Devecsei, MA  
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien  
E-Mail: [devecsei@massgeschneidert.at](mailto:devecsei@massgeschneidert.at)  
Tel.: +43 664 1260450