

Barkeeper als Gastgeber Pernod Ricard Austria präsentiert Festtags-Kreationen

Weihnachtliche Festtage bedeuten Zeit mit Familie und Freunden, sind Zeit der Ruhe und vieler Genuss-Momente. Pernod Ricard Austria, der Genuss-Experte mit Premium Marken wie Absolut Elyx Vodka, Perrier-Jouët Champagner, Lillet, Beefeater 24 Gin und Havana Club Rum hat sich mit Top-Barkeepern des Landes zusammengetan, um die festlichsten Drinks für Weihnachten, Silvester und den feiertäglichen Herrenabend zu kredenzen.

Barkeeper werden zu Gastgebern und bringen Abwechslung in ihren Festtags-Genuss. Die beiden Mixologen Lukas Hochmuth und Michael Reinhart von der Hotelbar des Jahres, der D-Bar im „The Ritz-Carlton Vienna“ und Dominik Wolf, Havana Club Experience-Sieger aus Graz zeigen ihre ganz persönlichen Inspirationen und verraten, mit welchen Festtagscocktails sie ihre Gäste verzaubern.

Stilvoll serviert werden die Drinks mit edlem Porzellan der Wiener Porzellanmanufaktur Augarten. Einen Ausblick auf das chinesische Neujahr (Anm.: 16. Februar) gibt Feng Liu, Chef des soeben eröffneten Birdyard. Mit seinem eigens kreierten Drink gehen wir gemeinsam ins Jahr der Hunde.

Ein prickelndes Weihnachtsfest

Rot, Gold und Grün. Kerzen, Tannenzapfen und Tannenzweige. Klassiker, die 2017 das Dinner am Heiligen Abend begleiten. Die Gastgeber Michael Reinhart und Lukas Hochmuth, sie mixen ihren Gästen dafür den eigens kreierten „Liaison“ aus Lillet Blanc, selbstgemachtem Organgensirup, frischem Zitronensaft und Old Fashion Aromatic Bitters. Getoppt wird der farblich passende Drink mit Perrier-Jouët Grand Brut. Gepaart mit einem Menü, serviert auf den Tellern der Porzellanmanufaktur Augarten ergibt sich ein stimmungsvolles Ambiente.

Glimmeröse Silvesterparty

Silvester wird üppig und «glimmerös», das sagen auch die Bar-Experten aus der prämierten Hotelbar. Von der Deko, über das Backhausen-Teeservice und die Vogelkolonie-Kollektion von Augarten. Im Glas wird es hochprozentig und prickelnd, die Gäste werden mit einem königlichen „Royal 24“, einem Mix aus Beefeater 24 Gin und Perrier-Jouët Champagner, verwöhnt. Der „Absolut Elyx Aphrodisiac“ verlockt mit Absolut Elyx Vodka, Kalè, selbstgemachtem Vanillesirup, Ananassaft und einer besonderen Deko aus Limettenscheibe mit Sandelholz-Räucherstäbchen.

Wenn Mann seine Ruhe genießt

Ein Herrenzimmer. Kaminfeuer, dunkle Möbel und gedimmtes Licht. Dominik Wolf serviert seinen Gästen „Cuban Navidad“. Neben der Premium-Qualität, Havana Club Selección de Maestros, beinhaltet der festliche Drink Rohrzucker und Zimtbitter und Sternanis. Perfektioniert hat der passionierte Barkeeper und Havana Club Experience-Gewinner seinen Drink mit selbstgemachten Pralinen – golden glänzende Kugeln mit Havana Club - dem Gold der Karibik -verfeinert.

Ausblick auf das Chinesische Neujahr

Feng Liu, Gastgeber des neu eröffneten Birdyard, kredenzt seinen Gästen den extra fürs diesjährige Chinesische Neujahr kreierten „Chivas Chinese New Year“. Der festliche Drink vereint Chivas 12yo, Atsukibohnen-Erdbeer-Sirup, Yuzusaft und Soja Milch.

Die Festtagsempfehlungen von Pernod Ricard Austria im Überblick:

Cuban Navidad (von Barkeeper Dominik Wolf)

5cl Havana Club Selección de Maestros
1 Barlöffel Rohrzucker
5 Tropfen Zimtbitter
1 Stück Sternanis

Alle Zutaten auf Eis rühren, in einem Tumbler ohne Eiswürfel servieren.

Liaison (von Barkeeper Lukas Hochmuth & Michael Reinhart)

3cl Lillet Blanc
1,5cl gewürzter Orangensirup (selbst gemacht)
1,5cl Zitronensaft frisch gepresst
2 dash Old Fashion Aromatic Bitters

Alle Zutaten auf Eis shaken und mit Perrier-Jouët Champagner toppen.

Absolut Elyx Aphrodisiac (von Barkeeper Lukas Hochmuth)

5cl Absolut Elyx Vodka
3cl Kalé
2cl frisch gepresste Limette
2cl selbstgemachter Vanille-Sirup
5cl Ananassaft
2 dash Creole Bitter

Deko: Limettenscheibe mit Sandelholz-Räucherstäbchen

Royal 24 (von Barkeeper Lukas Hochmuth)

4cl Beefeater 24 Gin
2,5cl frisch gepresster Grapefruitsaft
1,5cl Zuckersirup
2 dashes Peychauds Bitter

Alle Zutaten auf Eis shaken, Double Strain und mit Perrier-Jouët Champagner aufgießen. Eine Grapefruitzeste mit essbarem Goldlack besprühen und mit einer Nelke fixieren.

Chivas Chinese New Year

5cl Chivas 12yo
3 cl Atsukibohnen-Erdbeer-Sirup
2 cl Yuzusaft
3 cl Sojamilch

Alle Zutaten shaken, Double Strain ins Glas. Dekoriert wird der Drink mit einem Mooncake.

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

massgeschneidert in Wort und Tat

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