

## WIE DER AFFE NACH SALZBURG KAM Schwarzwälder Affenzirkus als Side-Event der „Alles für den Gast“

Vom Landgasthof „Zum wilden Affen“ ins K+K am Waagplatz in Salzburg führte die Reise für 47 geladene Gäste mit Begleitung. Montgomery Collins, „Erfinder“ der einzigartigen Schwarzwald Gin-Rezeptur und Wirt des „Zum wilden Affen“ war Inspirator für diese Weltreise der besonderen Art. Nach einem Dinner mit Cocktail-Pairing ging es vergangene Woche ab in den Affenzirkus, geführt von „Zirkusdirektor“ Axel Herpin, Chef von Pernod Ricard Austria.

### Die Mixologen des Abends

Vier Barkeeper, Gewinner der diesjährigen Competitions von Beefeater Gin, der Havana Club Experience, der Olmeca Tahona Society und des Jameson Bartenders Ball, hatten passend zu den Speisen ihre Drinks kreiert. Serviert wurden „Fishing Trip“ (by Attila Szelhoffer, Darwins Salzburg), „Crispbite“ (by Bar-Consultant Damir Basic), „Cuban Truffle“ (by Dominik Wolf, Viertel 4 in Graz) und „Project 24“ (by Konstantin Karvounis, The Penz Hotel Innsbruck). Allesamt edle Kreationen auf höchstem Bartending-Niveau.

### Speak Easy Affenzirkus

Eine Drehorgel spielte, es duftete nach Popcorn und Zuckerwatte mit Monkey 47 „infusioniert“. Sämtliche Dekoration war im Retro-Look gehalten – von der Schreibmaschine bis zum Fernsehgerät.

Alles Elemente einer surrealen und elementaren Welt, durch die die Gäste zu späterer Stunde im Keller des K+K reisten. Nach dem Eintritt in die Manege, tauchten die geladenen Gäste in den Affenzirkus ein. Ein Vinyl-DJ sorgte für coole Beats, Artisten begeisterten mit ihren Darbietungen und überraschenden Momenten.

Der Affenzirkus wurde zur wunderbaren Mischung aus Zirkus und Vintage Accessoires, kombiniert mit köstlichen Monkey 47 Gin-Kreationen. Für ein Gastro-Team war das Eintritts-Ticket zum Affenzirkus zugleich das Reise-Ticket für einen Destillerie-Besuch in der Heimat von Monkey 47 (kurz Monkey Safari). So werden Lukas Walter und sein Team vom Lichtblick in Innsbruck in den nächsten Monaten ein wunderbares Adventure im Schwarzwald erleben.

Fotos (Copyright Pernod Ricard Austria, Günther Freund, Abdruck honorarfrei)

Foto: Das Management-Team von Pernod Ricard Austria rund um „Zirkusdirektor“ Axel Herpin

Foto: David Schober & Oliver Horvath aus der Wiener Bar Kleinod mit Regina Pechgraber (Head of Marketing Pernod Ricard Austria) und Christopher Robl (Sales Director Pernod Ricard Austria)

Weitere Infos: <https://www.monkey47.com/>

### 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)

### **Pernod Ricard Austria**

Regina Pechgraber

Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien

Email: [regina.pechgraber@pernod-ricard.com](mailto:regina.pechgraber@pernod-ricard.com)