

Chivas Regal holt internationalen Top-Barkeeper nach Wien Im „The Birdyard“ mit Feng Liu und Atsushi Suzuki ins „Jahr des Hundes“ starten

Das chinesische Frühlingsfest, besser bekannt als Chinesisches Neujahr, bezeichnet den Jahresbeginn nach dem chinesischen Mondkalender. Aus diesem Anlass holt Chivas Regal einen der weltbesten Barkeeper, Atsushi Suzuki, nach Wien, um gemeinsam mit Feng Liu (Inhaber Mama Liu & Sons, The Birdyard) genussvoll ins Neue Chinesische Jahr zu starten.

Gerade in China zählt Whisky zur meistgenossenen Spirituose des Landes. Atsushi Suzuki, Top-Bartender aus Shanghai und International Chivas Masters Cocktail Competition Gewinner 2017, kommt daher zu einem Guest-Bartending nach Wien und lässt uns an den Whisky-Drink-Ritualen seines Landes teilhaben. In der neueröffneten Bar von Feng Liu, The Birdyard, mixt er seinen Siegerdrink sowie eigens kreierte Cocktails zum Chinesischen Jahreswechsel.

Der aus Japan stammende Bartender Atsushi Suzuki (33) steht bereits seit 16 Jahren hinter dem Bartresen und beweist sein Können mit ausgefallenen Drink-Kreationen. Nach langjähriger Erfahrung in der Barszene Tokios, beschloss er mit 24 Jahren, die besten Bars der Welt zu bereisen. Nach mehrjährigen Aufenthalten in New York, London und Toronto ist er 2014 wieder auf den asiatischen Kontinent zurückgekehrt und seither in der Bar „Speak Low“ in Shanghai als Head Bartender tätig. Die „Speak Low“ Bar belegt Platz 15 der Top 50 Bars der Welt und wurde in den Jahren 2016 und 2017 jeweils zur zweitbesten Bar Asiens gekürt. Neben der Bar ist auch Atsushi Suzuki mehrfacher ausgezeichneten Bartender: Gewinner der Buffalo Trace's Cocktail Competition in Kanada (2013), Best Bartender of the Year gewählt vom DRiNK Magazine sowie Gewinner der International Chivas Masters Cocktail Competition (beide 2017).

Der Wiener Gastgeber Feng Liu hat als Hommage an seinen Gast und seine Heimat bereits vorab einen Chivas Chinese New Years Cocktail kreiert. Er zelebriert das Leben und vereint Chivas Regal 12yo, Atsukibohnen-Erdbeer-Sirup, Yuzusaft und Sojamilch.

Bei der Guestshift im The Birdyard werden feierliche Drinkkreationen von Atsushi Suzuki und Feng Liu serviert. Einen Drink gibt es außerdem als besonderes Chinese New Year Foodpairing-Special. Zu Mitternacht serviert das The Birdyard für alle Gäste einen kostenlosen Chivas Regal Drink, um auf das „Jahr des Hundes“ anzustoßen.

Die Eckdaten zur feierlichen Guestshift:

Was: "Chivas Chinese New Year" mit Atsushi Suzuki und Feng Liu
Wann: Freitag, 16. Februar 2018, 19:00-24:00 Uhr
Wo: The Birdyard, Lange Gasse 74, 1080 Wien

Die Drink-Empfehlungen von Pernod Ricard Austria für das Chinesische Neujahr:

“The Double Talk” von Atsushi Suzuki (Winner Cocktail vom International Chivas Masters Cocktail Competition 2017)

4 cl Chivas Regal 12yo
2 cl Campari
2 cl weißer Wermut
Garniert mit Matcha Tee Salz

Kalt gerührt und serviert über einen Eisblock in einem Whiskey Tumbler.

“Chivas Chinese New Year” von Feng Liu

5 cl Chivas Regal 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 Chivas Regal:

1801 beginnt in den blühenden Häfen von Aberdeen, an der Nordküste Schottlands, mit der Eröffnung eines Delikatessenladens die Geschichte eines Whiskys, der auf der ganzen Welt getrunken wird und dessen Name einen symbolischen Charakter versprüht. Sein Erfolg beruht auf dem beneidenswerten Eifer, dem unerschütterlichen Ehrgeiz und einem feinsinnigen Gespür der Brüder John und James Chivas. Sie träumten von einem weichen Whisky, der bestimmt war, mit Freunden geteilt und genossen zu werden. Also kreierten sie einen Blend, wie es ihn damals so noch nicht gab. Ihre Passion für das Blenden von Premium Whiskys und Jahre der Perfektionierung dieser Kunst führten schließlich 1891 zu der ultimativen Kreation: Chivas Regal, was so viel wie „der majestätische Chivas“ bedeutet. Durch die hervorragende Qualität ihrer Produkte erwarben sich Chivas Brothers so einen guten Namen, dass sie 1843 zum Hoflieferanten von Queen Victoria avancierten. Damals wie heute zählt Chivas Regal zu den bedeutendsten Premium Whiskys weltweit.

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

Stephanie Madacs
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: Stephanie.madacs@pernod-ricard.com

massgeschneidert in Wort und Tat

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