



PRESSEINFORMATION

KUBANISCHE KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Havana Club Drinkrezepte zum Tag des Mojito & Tag des Daiquiri

„*My Mojito in La Bodeguita, My Daiquiri in El Floridita*“, pflegte bereits der bekennende Kuba-Fan Ernest Hemingway zu sagen und verwies damit auf seine beiden Lieblingsbars in der kubanischen Hauptstadt Havanna. Bis heute hat Ernest Hemingway als Statue einen festen Platz am Bartresen der El Floridita; das signierte Zitat ziert die Wand in der Bodeguita del Medio. Dass den Drink-Klassikern Mojito und Daiquiri daher auch ein eigener Tag gewidmet wird, ist verständlich: Am 11. und 19. Juli werden jedes Jahr der Tag des Mojito bzw. Tag des Daiquiri gefeiert. Havana Club präsentiert die klassischen Rezepte mit einem Twist und bringt so Kuba auf neue Art und Weise ins Glas. Salud!

Mix, Muddle, Mix

Havana Club Añejo 3 Años Rum, weißer Rohrzucker, Limette, Minze, Soda und Eis: Bereits die Zutaten machen Lust auf den erfrischenden Klassiker. Eine Basis, die sich z.B. durch fruchtige Himbeeren, exotische Ananas oder aromatischen Basilikum beliebig variieren lässt und besonders an heißen Sommertagen zum Drink-Hit wird. Alle Varianten – egal, ob klassisch oder „gepimpt“ – folgen demselben simplen Prinzip: Mix, Muddle, Mix!

Die Rezepte zum Raspberry Twist Mojito, Basil Twist Mojito und Pineapple Twist Mojito gibt's unten.

Kein Mixer? No hay Problema!

Auch der Daiquiri hat seinen Ursprung auf der Heimatinsel des Rums. Egal, ob im Shaker oder im Blender zubereitet – die Havana Club Daiquiris schmecken so oder so. Die klassische Variante aus Havana Club Añejo 3 Años Rum, weißem Rohrzucker, Limette und Eiswürfel lässt sich durch wenige Zutaten aufpeppen und in fruchtig-frische Sommerdrinks verwandeln. ¡Salud!

Die Rezepte zum Hemingway Daiquiri und Mulata Daiquiri (kein Mixer benötigt!) sowie den Floridita Frozen Daiquiri und Fruit Daiquiri gibt's unten.



RASPBERRY TWIST MOJITO

Zutaten

2 Teelöffel weißer Zucker
½ Limette
2 Zweige Minze
5 Himbeeren
4,5 cl Havana Club Añejo 3 Años
9 cl Soda
Eiswürfel

Zubereitung

Zucker in ein Glas geben und den Limettensaft hinzufügen. Mit einem Löffel mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Minze und Himbeeren hinzugeben und muddlen. Havana Club Añejo 3 Años, Eiswürfel und Soda dazugeben und mixen. Mit einem Minzweig und Himbeeren garnieren.



BASIL TWIST MOJITO

Zutaten

4,5 cl Havana Club Añejo 3 Años
2 Teelöffel weißer Zucker
½ Limette
5 große Basilikumblätter
9 cl Soda
Eiswürfel

Zubereitung

Zucker in ein Glas geben und den Limettensaft hinzufügen. Mit einem Löffel mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Basilikum hinzugeben und muddlen. Havana Club Añejo 3 Años, Eiswürfel und Soda dazugeben und mixen. Mit einem Basilikumblatt garnieren.



PINEAPPLE TWIST MOJITO

Zutaten

4,5 cl Havana Club Añejo 3 Años
2 Teelöffel weißer Zucker
½ Limetten
2 Zweige Minze
9 cl frischer Ananassaft
Eiswürfel

Zubereitung

Zucker in ein Glas geben und den Limettensaft hinzufügen. Mit einem Löffel mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Minze hinzugeben und muddlen. Havana Club Añejo 3 Años, Eiswürfel und frischen Ananassaft dazugeben und mixen. Mit Minze und einer Ananasspalte garnieren.





HEMINGWAY DAIQUIRI

Zutaten

5 cl Havana Club Añejo 3 Años
½ Limette
5 cl Maraschino Likör
3,5 cl frischer Pink Grapefruit Saft
Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten in den Shaker geben und für 30 Sekunden shaken. In eine Cocktailschale strainen und mit einer Grapefruitzeste garnieren.



MULATA DAIQUIRI

Zutaten

5 cl Havana Club Añejo 3 Años
2 Teelöffel Zucker
½ Limette
1 cl Kahlúa
1 cl Dark Cacao Likör
Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten in den Shaker geben und für 30 Sekunden shaken. In eine Cocktailschale strainen und servieren.



FLORIDITA FROZEN DAIQUIRI

Zutaten

6 cl Havana Club Añejo 3 Años
2 Teelöffel Zucker
½ Limette
5 cl Maraschino Likör
Crushed Ice

Zubereitung

Alle Zutaten in den Blender geben und die Limette hineinpressen. Mixen bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. In einer Cocktailschale servieren.



FRUIT DAIQUIRI

Zutaten

6 cl Havana Club Añejo 3 Años
2 Teelöffel Zucker
½ Limette
5 cl Maraschino Likör
1 Hand voll saisonale Früchte
Crushed Ice

Zubereitung

Alle Zutaten in den Blender geben und die Limette hineinpressen. Mixen bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. In einer Cocktailschale servieren.





Über Havana Club:

Jedes Jahr im Dezember beginnt in den grünen Zuckerrohrfeldern Kubas „La Zafra“, die Zuckerrohrernte. Zu diesem Zeitpunkt sind die „Maestro del Ron Cubano“, die Meister des Rums, schon überall im Land unterwegs, um die für den Havana Club Rum in Frage kommenden Zuckerrohrfelder auszuwählen. Bereits hier wird über die Qualität des Rums entschieden, denn jede Zuckerrohrsorte, jede Herstellungsregion auf Kuba besitzt ihre besonderen Eigenschaften, die den Charakter des Rums entscheidend bestimmen. Bis heute wird jede einzelne Flasche Havana Club Rum noch immer auf der Heimatinsel in insgesamt zwei Destillieren - einer in San José und einer in Santa Cruz del Norte - hergestellt. Die erst 2007 eröffnete Destillerie in San José ist die modernste Destillerie auf Kuba. Insgesamt gibt es sieben unterschiedliche Rum-Qualitäten im umfassenden Portfolio von Havana Club. Die dunklen Rum-Spezialitäten überzeugen durch das einzigartige „Continuous Aging“-Prinzip („Añejamiento“). Dieses stellt sicher, dass immer ein Teil des im Fass gelagerten Rums weiterreift und somit das angegebene Alter der Qualitäten den jüngsten Reifegrad darstellt.

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.

Lukas Graser
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: lukas.graser@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 28 18

massgeschneidert in Wort und Tat

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