

AMPHIBISCHE DRINKS: Drink-Kreationen von The Red Frog & The Birdyard

Was passiert, wenn eine der besten Bar Lissabons „The Red Frog“ auf eine der besten Bar Wiens „The Birdyard“ trifft? Es entstehen amphibische Drinks, die rechtzeitig zum Start in die Whiskey-Saison im Rahmen einer Guestshift in Wien präsentiert wurden und für unglaubliche Geschmackserlebnisse sorgten.

Die portugiesischen Barchefs Emanuel Minêz und Paulo Gomes haben sich für ihre Drinks mit der Verbindung Atlantik und Österreichs Wald und Wiesen beschäftigt und sich dafür innovative Kreationen mit dem „milden Iren“ überlegt. Kreiert wurden sechs Drinks mit sechs verschiedenen Jameson Qualitäten: Blender’s Dog, Distiller’s Safe, Cooper’s Croze, Caskmates Stout Edition, Black Barrel sowie der Klassiker Jameson Irish Whiskey. Ergänzt wurden die besonderen Kreationen um Bienenwachs, Blütenpollen, Kaffeesatz oder geräucherten Knoblauch.

Seit Mai 2015 stehen die beiden hinter dem Bartresen des „Red Frog“ und wurden für ihr Können bereits mehrfach ausgezeichnet: So zählt die Bar neben der Auszeichnung als „Beste Bar Portugal“ im Jahr 2017 und 2018 auch zur „Top 100 Bar der Welt“ und wurde zur „Besten Bar Europas 2019“ nominiert.

Die Drink-Kreationen der Red Frog Bartender:

Nightmares on Beeswax

- 6cl Jameson Blender’s Dog Irish Whiskey
- 2,5cl Frischer Zitronensaft
- 5cl Kokosnusswasser
- 12g Honig
- 1 Messerspitze Lavendel
- 2 Dash Angostura Bitters
- 1 Dash Peychaud’s Bitters

Garnitur:

Bienenpollen, Bienenwachs, essbare Blüten

Craddock’s Reviver

- 5cl Jameson Distiller’s Safe Irish Whiskey
- 5cl Ananas Madeira Wein
- 3cl Petit Manseng Weißwein
- 8ml Saft einer gelben Grapefruit
- Kümmel
- Absinth

Garnitur:

Essbare Blüten





Espresso „WTF“ Martini

6cl Jameson Caskmates Stout Edition Irish Whiskey (am besten mit 3 Tage eingelegten Kaffeebohnen)
2cl Kahlua Kaffeelikör
5cl Cold Brew Coffee
1cl Zuckersirup
4cl Samuel Smith Stout Chocolate Organic Bier

Garnitur:
Waffeln
Kakao-Stout Schaum



Popcorn ,N' Oil

Jameson Irish Whiskey
Falernum Sirup
Ghee Popcorn
Kokosnussöl
Limetten Cordial



Wood & Fizz

Jameson Cooper's Croze Irish Whiskey
Lapsang Souchong (chinesischer Tee)
Kaffeesatz
Zitronensorbet
Kokosnusswasser



Terracotta

Jameson Black Barrel Irish Whiskey
Artischocke
Ingwer
Geräucherter schwarzer Knoblauch
Citrus



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 2016/17 einen Bruttoumsatz von 40 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.at**

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH

Gert Weihsmann
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: Gert.Weihsmann@pernod-ricard.com

massgeschneidert in Wort und Tat

Mag. Petra Leitner
Rennweg 78/3, 1030 Wien
Email: leitner@massgeschneidert.at
Tel.: +43 676 9253485