



## 150 Jahre Lillet:

### Der französische Aperitif feiert Jubiläum und lässt Bar-Besitzerinnen hochleben

Im April 2022 feiert Lillet 150 Jahre französische Lebensart, unwiderstehliche Aperitif-Kreationen und Female Empowerment. Seit dem Jahr 1872 steht der französische Aperitif nicht nur für vielfältige Genussmomente, sondern auch für die Leidenschaft, Frauen in ihrem Tun zu bestärken und zu feiern. Zu diesem besonderen Jubiläum stellt Lillet drei außergewöhnliche Bar-Besitzerinnen aus Österreich vor, die dazu inspirieren, das Leben und auch den Aperitif auf die eigene Art und Weise zu genießen.

Egal ob pur, als leichter Aperitif oder als perfekte Cocktailzutat: Lillet schmeckt einfach einzigartig. Das liegt vermutlich an der besonderen Kombination, die dem beliebten Weinaperitif bereits seinen unverkennbaren frischen Geschmack verleiht. 1872 wurde in einem kleinen Dorf namens Podensac in der Nähe von Bordeaux in Frankreich der Grundstein für eine außergewöhnliche Reise gesetzt. Das Ursprungsland des beliebten Weinaperitifs, die Maison Lillet, wurde gegründet. Seither werden ausschließlich dort die beliebten Klassiker Lillet Blanc und Lillet Rosé nach einem alten Familienrezept hergestellt. Einerseits besteht Lillet aus erlesenen Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet rund um Bordeaux, andererseits aus natürlichen Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte. Lillet vereint klassische Eleganz, Genuss und französischen Lebensstil.

#### Santé les Femmes – mutig, leidenschaftlich, engagiert

Lillet verkörpert französisches Lebensgefühl und ermutigt Konsument:innen dazu, ihre Individualität zu leben und sich durch ihre eigene Art auszuzeichnen. **Melanie Wassermann** führt als Barchefin und Food-Artist das „Monkey’s University“ in Klagenfurt. Sie spezialisiert sich seit vier Jahren auf Aperitif Drinks: „Mir ist es wichtig, ein passendes Gesamtkonzept aus vielfältigen Drinks und Fingerfood zu schaffen. Lillet ist ein wichtiger Bestandteil unseres Portfolios und wir schaffen immer wieder neue, vielfältige Kreationen mit dem Weinaperitif“, so die Kärntnerin.

**Michaela Prem** hat sich mit „Das Attersee“ am gleichnamigen See in Oberösterreich einen Traum erfüllt. Vor zwei Jahren gründete sie im Alter von 23 Jahren das Restaurant mit Bar. Inspiration für ihre köstlichen



Kreationen findet sie auf ihren Reisen durch die ganze Welt und bringt neue, kulinarische Trends nach Österreich. „Frankreich inspiriert mich nicht nur in der Küche, sondern vor allem auch hinter der Bar. Bordeaux ist die Heimat vieler köstlicher Weine und Weinaperitif wie Lillet. Der sanfte, erfrischende Aperitif bringt für mich den französischen Lebensstil nach Österreich“, so die 25-Jährige.

**Denisa Vikartovska** eröffnete im Jahr 2020 das „Ma Belle Bistro & Bar“ im Herzen von Wien. Ihre Bar hat sich mittlerweile zu einem Hot-Spot für Frankophile in Wien etabliert: „Für mich verkörpert Lillet uns Frauen: mutig, elegant und außergewöhnlich. Im Ma Belle bieten wir verschiedene Lillet Drink-Kreationen an, die so vielfältig sind, wie wir Frauen. Der fruchtig-frische Geschmack von Lillet lässt unsere Gäste die französische Atmosphäre genießen, wann immer ihnen danach ist“, so die Bar-Besitzerin.

### **Vielfältige Lillet Drink-Empfehlungen:**

#### **Rezept «Lillet Jolie»**

- 5 cl Lillet Rosé
- 10 cl Thomas Henry Pink Grapefruit Limonade
- Spritzer Limettensaft
- Eiswürfel
- Optional: eine Prise Meersalz
- Garnitur: Limettenscheibe

Zubereitung: Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Grapefruit Limonade auffüllen, den Limettensaft zugeben und vorsichtig umrühren. Optional einer Prise Meersalz in den Drink geben und mit einer Limettenscheibe garnieren.

#### **Rezept «Lillet Magnifique» von Denisa Vikartovska**

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl Tonic Water
- Zitronen Thymian Sirup
- Eiswürfel
- Garnitur: Zitronenzeste und Thymianzweig

**LILLET**<sup>®</sup>  
*Maison fondée en 1872*

Zubereitung: Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Tonic Water und Zitronen Thymian Sirup aufgießen und mit Zitronenzeste und Thymianzweig garnieren.

#### Über Lillet:

Ob pur, als leichter Aperitif oder als perfekte Cocktailzutat: Lillet schmeckt einfach einzigartig. Das liegt vermutlich an der besonderen Kombination, die dem beliebten Weinaperitif bereits seit 1872 seinen unverkennbaren frischen Geschmack verleiht. Einerseits besteht Lillet aus erlesenen Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet rund um Bordeaux, andererseits aus natürlichen Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte. Lillet, den man am besten gut gekühlt (bei 6–8 °C) genießt, wird übrigens bis heute ausschließlich in Podensac hergestellt – ganz nach einem alten Familienrezept aus dem 19. Jahrhundert. Auf diese Weise vereint Lillet klassische Eleganz, Genuss und französischen Lebensstil.

#### Über Pernod Ricard Austria:

Ein starkes Marken-Portfolio, ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und Premiumisierung sind jene Eckpfeiler, die den Erfolg von Pernod Ricard ausmachen. 1975 aus dem Zusammenschluss der französischen Familienunternehmen Pernod und Ricard entstanden, besitzt das Unternehmen heute eines der repräsentativsten Marken-Portfolios der Spirituosenwelt. Convivialité (Geselligkeit), Unternehmergeist und ein verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol beschreiben die Kernwerte des weltweit zweitgrößten Unternehmens im Wein- und Spirituosenmarkt. Zum genussvollen Sortiment zählen unter anderem der französische Wein-Aperitif Lillet, MALFY Gin, Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Perrier-Jouët Champagner, Havana Club Rum, Jameson Irish Whiskey, Absolut Vodka oder Chivas Regal Whisky. Alle Marken sind eng mit der Kultur der jeweiligen Herkunftsländer verbunden.

Über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette hinweg - von der Ernte bis ins Glas - fördert die Gruppe den Schutz von Anbaugebieten, eine zirkuläre Herstellung, das Wertschätzen von Menschen und eine verantwortungsbewusste Vermarktung.

Mehr als 19.000 Mitarbeiter in 86 Tochtergesellschaften sind weltweit für das Unternehmen tätig und sorgen Tag für Tag für qualitativ hochwertige Produkte und einzigartige conviviale Momente. Im März 1993 wurde Pernod Ricard Austria, die hundertprozentige Österreich-Tochter der französischen Gruppe, mit Sitz in Wien gegründet. Knapp 30 Mitarbeiter übernehmen Vertrieb, Marketing und das Schaffen von genussvollen Momenten für die Premium-Spirituosen und Champagner am österreichischen Markt.

Seit 2020 ist die Österreich-Tochter auch als Green Office geführt und erfüllt Kriterien hinsichtlich erneuerbarem Energieverbrauch oder der Schonung von Ressourcen im Office-Alltag. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria zudem Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsib!ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol".

Mehr Informationen unter [www.pernod-ricard.at](http://www.pernod-ricard.at)

#### Rückfragehinweis:

##### Pernod Ricard Austria GmbH

Andreea Munteanu  
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien  
E-Mail: [Andreea.Munteanu@pernod-ricard.com](mailto:Andreea.Munteanu@pernod-ricard.com)  
Tel.: +43 664 6116108

##### massgeschneidert Kommunikationsbüro

Sophie Katschthaler, MA  
Lehargasse 7 / 1 / 7, 1060 Wien  
Email: [katschthaler@massgeschneidert.at](mailto:katschthaler@massgeschneidert.at)  
Tel.: +43 699 19720902