

„Manchmal trifft man auf Menschen, die das Leben positiv verändern.

Man nennt sie Barkeeper“:

Am 24. Februar feiern wir den Welttag der Barkeeper

Wenn in den Bar Hot-Spots des Landes köstliche Drinks genossen werden, stehen dahinter jene Menschen, die tagtäglich mit viel Liebe und ausgefallenen Ingredienzen an neuen Kreationen werken. Der „Welttag der Barkeeper“, der jährlich am 24. Februar gefeiert wird, stellt die Personen in den Vordergrund, die normalerweise hinter dem Bartresen stehen. Anlass, die Lieblingsrezepte mit Spirituosen aus dem Pernod Ricard Portfolio zu präsentieren und den Barkeepern Tribut zu zollen.

Das breitgefächerte und internationale Portfolio von Pernod Ricard spiegelt sich auch im Mindset der Barkeeper wider. So mixte sich Dominik Wolf (Viertel 4, Graz) mit seinem Havana Club Drink „Viva la Cinema“ direkt an die Quelle des kubanischen Rums und nahm am internationalen Havana Club Grand Prix auf Kuba teil. Moritz Horton (Frau Dietrich, Linz) löste mit der Drinkkreation „Acapulco Pearl Diver“ sein Flugticket zur Destillerie von Olmeca Altos in Mexiko und Manuela Lerchbaumer (EasyBar, Linz) mixte ihren „Appear“ mit Beefeater 24 direkt vor den Augen von Master Distiller Desmond Payne beim MIXLDN Finale in London.

Farbe ins Glas bringen Alexander Knoll (KatzeKatze, Graz), der mit „Absolut Love“ den bunten Life Ball Drink 2018 mit Absolut Vodka präsentierte, und Dominik Möller (The BirdYard, Wien) mit dem grünen „Perfect Match“, wo Jameson Irish Whiskey auf Matcha-Sirup trifft. Die Wiener Barkeeper Andrea Hörzer (Josef Bar) und Roland Wiesner (Roberto's American Bar) überzeugen mit zwei völlig unterschiedlichen Kreationen: Während Andrea Hörzer mit „Mademoiselle Lilly“ mit Lillet und Perrier-Jouët Weiblichkeit im Aperitivglas zelebriert, spricht Roland Wiesner mit seiner Chivas Regal Kreation „Miracle“ Whiskyliebhaber an.

Egal, auf welche Basisspirituose zurückgegriffen wird, die Kreationskünste der Barkeeperinnen und Barkeeper des Landes überzeugen durch einfallsreiche Ingredienzen und geschmacksvolle Kombinationen, wie die nachfolgenden Rezepturen beweisen.

VIVA LA CINEMA von Dominik Wolf (Viertel 4, Graz)

Zutaten

6cl Havana Club Añejo 7 Años
1,5cl Pistaziensirup
1,5cl frischer Limettensaft
Zimt Bitters

Zubereitung

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfel gefüllten Tumbler geben und kaltrühren.



© Thomas Unterberger

ACAPULCO PEARL DIVER von Moritz Horton (Frau Dietrich, Linz)

Zutaten

7cl Olmeca Altos Reposado
1cl Banana Infused Rum (Havana Club Añejo 7 Años)
6cl Cocos-Ananassaft
1,5cl Honigsirup infused mit Ananas und rosa Pfeffer
Zimt in den Shaker und on top

Zubereitung

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben und kaltmixen. In einen Tikibecher füllen und mit Zimt toppen.



© Sarah Raiser

APPEAR von Manuela Lerchbaumer (Easy Bar, Linz)

Zutaten

6cl Beefeater 24
1cl Whiskey Likör
2cl Apfel-Birnen Shrub
3 Dash Peychaud's Bitter
Grapefruitzeste
Zuckerspirale sowie Apfel- und Birnenstücke als Garnitur

Zubereitung

Beefeater 24, Shrub und Whiskey Likör in ein Mixing-Glas mit Eis füllen und kaltrühren. Doppelt in eine Cocktailschale strainen. Drei Dashes Peychaud's Bitter und Grapefruitzeste hinzugeben, mit Zuckerspirale sowie Apfel- und Birnenstücken garnieren.



© Beefeater Gin

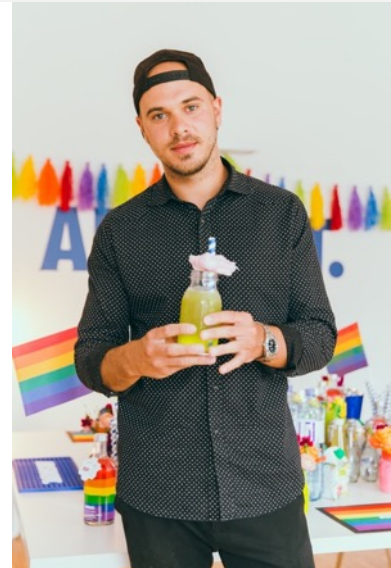
ABSOLUT LOVE von Alexander Knoll (KatzeKatze, Graz)

Zutaten

4cl Absolut Vodka
5cl Makava
1,5cl Holunderblütensirup
2 Spalten Limetten
1 Dash Sexy Bitters
Sodawasser

Zubereitung

Absolut Vodka, Makava, Holunderblütensirup shaken, in ein Cocktailglas füllen. Die Limettenspalten und Sexy Bitters hinzufügen und mit Soda aufgießen.



© Thomas Unterberger

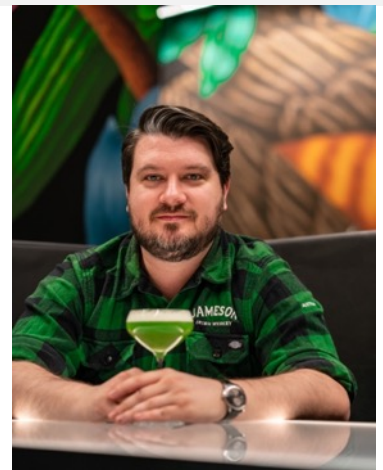
JAMESON PERFECT MATCH von Dominik Möller (The BirdYard, Wien)

Zutaten

5cl Jameson Irish Whiskey
2,5cl Zitronensaft
2cl naturtrüber Apfelsaft
2cl hausgemachter Matcha-Sirup
1 Eiklar

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis geben und shaken. Double strain in eine Cocktailschale oder auf Eis in einem Double Old Fashioned Glas. Mit einem Zitruspray den Drink besprühen. Shamrock als Deko anhand einer Schablone und Spinatpulver.



© Sebastian Stahlschmidt

MIRACLE von Roland Wiesner (Roberto's American Bar, Wien)

Zutaten

5cl Chivas Regal 12yo
1,5cl frisch gepresster
Zitronensaft
2,5cl Monin Mirabell Sirup
Soda zum Toppen
1 Dash Bitter Truth Aromatic
Bitters
Garnitur: Grapefruit Twist

Zubereitung

Die ersten drei Zutaten shaken und im Longdrinkglas mit Soda auftoppen, mit der Zeste garnieren und einem Dash Bitter Truth abrunden.



© Chivas Regal Whisky

MADemoiselle LILLY von Andrea Hörzer (Josef Bar, Wien)

Zutaten

5 cl Lillet Rosé
2 cl Zitronensaft
2 cl Perrier-Jouët Champagner
reduziert
5 cl Rosenlimonade
2 Spritzer frischer Ingwer-Saft
Essblume als Dekoration

Zubereitung Drink

Eis in ein Rührglas geben und alle Zutaten gut auf Eis rühren. Danach den Drink in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen und mit einer Essblume dekorieren.

Zubereitung Perrier-Jouët Champagner reduziert

Perrier-Jouët Champagner mit braunem Rohrzucker aufkochen, abkühlen lassen und in Fläschchen füllen.



© Philipp Lipiarski

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 2017/18 einen Bruttoumsatz von rund 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

Regina Loster
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: regina.loster@pernod-ricard.com
Tel.: +43 664 4596 889

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsai, MMA
Rennweg 78/3, 1030 Wien
Email: devecsai@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260 450