

## Getränketrends 2015:

### Mit Kattus den Sommer genießen

**Prickelnde & erfrischende Rezeptideen für sommerliche Cocktails und Longdrinks mit Kattus Frizzante, Blue Gin, Finlandia Vodka, Giffard, Amaro Montenegro, Chambord Likör und TROJKA Vodka**

**Wien, im Juni 2015** – Der Sommer steht vor der Tür! Mit den steigenden Temperaturen wächst der Durst auf sommerfrische Drinks. Die **Eigen- und Vertriebsmarken aus dem Hause Kattus** eignen sich als Grundlage für zahlreiche Getränkevariationen, von fruchtig-frisch bis kreativ-experimentell. Die Trendgetränke, die es ab sofort in der heimischen Gastronomie gibt, sorgen auch bei Grillpartys oder lauen Sommerabenden zu Hause für den perfekten Trinkgenuss.

### Kattus Frizzante



Für den schnellen erfrischenden Genuss sollte immer ein eisgekühlter **Kattus Frizzante Almdudler** parat stehen. Erfrischende Alpenkräuter von Almdudler treffen auf die feinperligen Weine des Kattus Frizzante. Mit seiner feinwürzigen Note und fruchtigen Aromen schmeckt er besonders gut als sommerlicher Welcome-Drink auf Festen oder als Begleiter zu leichten Speisen. Serviervorschlag: Als Aperitif auf Eis genießen, mit frischen Kräutern wie Minze oder Salbei garniert der ideale Genuss für heiße Sommermonate! Zweitbeliebteste Frizzante-Sorte in der warmen Jahreszeit ist der **Kattus Frizzante Muskateller**. Mit seiner fein-fruchtigen Note und den klassisch-vollmundigen Muskateller-Aromen harmoniert er besonders gut mit sommerlichen Desserts und leichten Salaten.

### SLOEBERRY BLUE GIN

Gin-Fans sind sich einig: DER Sommerdrink des Jahres stammt von Hans Reisetbauer. Für den **Sloeberry Blue Gin**, der nur für die Sommermonate produziert wird und in der gehobenen Gastronomie sowie im ausgewählten Fachhandel verfügbar ist, wird der Blue Gin mit naturbelassenen Schlehen versetzt.



Sloeerry Blue Gin kann man entweder pur auf Eis, als perfektes Sloe Gin & Tonic oder in erfrischenden Cocktails genießen. Der wacholder-betonte, rotaromatische Duft, die ätherischen Aromen der verwendeten Botanicals und die unverwechselbaren Farbreflexe machen den Sloeerry Blue Gin nicht nur zu einem genussvollen, sondern auch zu einem optischen Hingucker.



Der Klassiker Blue Gin eignet sich besonders gut als Basis in erfrischenden Kreationen. Für den **Southside** wird der Premiumgin beispielsweise mit frischem Zitronensaft, Zuckersirup und Minzblättern kombiniert.

Die Mischung aus Blue Gin, frischem Zitronensaft und etwas Maraschino ergibt eine moderne Interpretation des Cocktail-Klassikers **Aviation**.



### **FINLANDIA VODKA: for a summer less ordinary**

Finlandia Vodka ist einer der wenigen Vodka, der seine Reinheit, Qualität und den reinen Geschmack auf ganz natürliche Art und Weise erhält. Ob pur oder als Longdrink: Finlandia Vodka ist immer ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Finnen setzen diesen Sommer auf das Comeback einiger Cocktail-Klassiker, interpretieren diese neu und setzen vor allem auf frische Zutaten.

Caipiroska, eine Abwandlung des Caipirinhas, wird mit Vodka zubereitet. Mit Limettenstücken und Basilikumblättern steht dieser Drink für maximale Erfrischung in einem Glas. Eine Messerspitze Wasabi gibt dem **Finlandia Oriental Caipiroska** einen „oriental touch“.



Für sommerliches Flair und Urlaubsfeeling sorgt auch der **Finlandia Spicy Mule**, dem Ingwerlimonade und frischer Zitronensaft eine unverwechselbar erfrischende Note verleihen. Serviert im „Highball“-Glas und garniert mit Gurkenstick, frischem Ingwer und einer Prise Chili verpasst der Barkeeper dem Drink den letzten Schliff.

### GIFFARD Sirupe & Liköre

Die Giffard Sirupe und Liköre sind 100% natürliche Produkte und decken in ihrer Angebotspalette alle gängigen und besonderen Geschmacksrichtungen ab. Dank ihres intensiven Geschmacks und vollen Aromas sind sie ideal für Cocktails und Longdrinks geeignet. Auch für „**Mocktails**“, **alkoholfreie Cocktails**, **sowie für Smoothies** sind die Giffard Sirupe die optimale Ergänzung. Den Geschmacksvariationen der Giffard Sirupe und Liköre und den Mix-Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt!

Für den **Fruity Frizz** werden Giffard Apricot Sirup, Giffard Peach Sirup, Limettensaft und Mineralwasser vermengt und mit frischen Zitronen und Salbeiblättern garniert.



Wer es gerne etwas fruchtbetonter mag, greift zum Giffard Apricot Sirup und mischt diesen mit frischen Marillen und einem Naturjoghurt – fertig ist der frisch-fruchtige **Apricot Smoothie**.

### Der Aperitif-Klassiker aus Italien: AMARO MONTENEGRO

Wegen seiner Leichtigkeit, Milde und leicht bitteren Note eignet sich Amaro Montenegro – der beliebteste Kräuterlikör in Italien – hervorragend als Aperitif, aber auch als Cocktailbasis und Dessertverfeinerung. Mit Amaro Montenegro lassen sich sowohl klassische als auch ausgefallen-innovative Drinks kreieren, z. B. Amaro Manhattan, Montenegro Sunshine oder Amaro Reflection.



Den Sommer im Glas verspricht der **Amaro Montenegro Sunshine**. Dafür wird Amaro Montenegro mit Ginger Ale vermischt und mit einer Orangenscheibe und Zitronenzesten garniert.

Exotisch-sommerlicher Flavour: Für den **Amaro Reflection** wird Amaro Montenegro mit Passionsfruchtlikör und dem Saft einer Blutorange vermischt.



### CHAMBORD

Durch feinste natürliche Zutaten wie Himbeeren, Brombeeren, Honig und Madagaskar-Vanille, standesgemäß abgerundet durch edlen französischen Cognac, erhält der Chambord Liqueur seinen typisch fruchtigen Geschmack. Mit fruchtigem, vollmundigem Akzent in Champagner, Sekt oder Prosecco, oder aber in Longdrinks und Cocktails, verspricht Chambord wahren Genuss.



Aufgespritzt – je nach Belieben mit Kattus Sekt oder Frizzante, und Mineralwasser – und abgerundet mit Zitrone und Eis, wird jeder Schluck eines **Chambord Spritz** zu einem sinnlichen Genussmoment.

### TROJKA

Jung, wild und farbenfroh: Gemäß dem Motto „Colour your night“ steht die farbenfrohe TROJKA Vodka Familie aus der Schweiz für heiße Partynächte. Für **Dirty Baby** wird TROJKA Pink mit Cranberry Saft gemischt und mit Crushed Ice und Zitronenscheiben vollendet. Der **Caipigreeska** verfehlt seine optische Wirkung nicht: TROJKA Green, der exotische Flavour mit dem Geschmack von Limetten, Wassermelonen und Granatäpfeln, wird mit einem Schuss Sprite, Limettenstücken und viel Crushed Ice vermischt.





Neben den angeführten Kreationen sind auf Anfrage auch Cocktailrezepte mit den Kattus-Vertriebsmarken **Southern Comfort, el Jimador Tequila, Woodford Reserve Destiller's Select-Whiskey, Coruba Rum, Luxardo** sowie **Carpano Antica Formula** und **Punt e Mes** erhältlich.

## **Die Drink Rezepte im Überblick:**

### **Drinks mit Blue Gin:**

#### **Southside**

*5 cl BLUE GIN  
2 cl Frischer Zitronensaft  
2 cl Zuckersirup  
8 Minzblätter*

Minze, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und mit etwas Eis und Gin ergänzen, kräftig shaken; mit frischer Minze dekorieren.

#### **Aviation**

*5 cl BLUE GIN  
2 cl Maraschino (Kirschlikör)  
2 cl Frischer Zitronensaft*

Die Zutaten werden mit Eiswürfeln im Cocktail-Shaker geschüttelt, als Garnitur eine Cocktailkirsche in den Drink geben.

### **Drinks mit Finlandia Vodka:**

#### **Finlandia Oriental Caipiroska**

*4cl Finlandia Vodka  
4 Limettenstücke  
4 Basilikumblätter  
2 Teelöffel Honig  
1 Messerspitze Wasabi-Paste  
Crushed Ice*

Glas: On the rocks; Methode: Rühren; mit Basilikum garnieren

#### **Finlandia Spicy Mule**

*4cl Finlandia Vodka  
10cl Ingwerlimonade  
2cl Frischen Zitronensaft  
Frischer Ingwer, Chili*

Glas: Highball. Methode: Muddle & Build (Stoßen und Bauen). Kräuter oder Früchte in einem Glas mithilfe eines Stößels zerstoßen. Die Zutaten werden der Reihe nach in Schichten direkt in das Cocktailglas gegeben. Mit Gurkenstick, Ingwer und Chili garnieren.



### **Kreationen mit Giffard:**

#### **Fruity Frizz**

10ml Giffard Apricot Sirup  
10ml Giffard Peach Sirup  
5ml Limonensaft, 100ml Mineralwasser

#### **Apricot Smoothie**

40ml Giffard Apricot Sirup, Frische Marillen, 1 Naturjoghurt

### **Amaro Montenegro:**

#### **Amaro Montenegro Sunshine:**

1/3 Amaro Montenegro, 2/3 Ginger Ale, Eiswürfel, Orangenscheibe

#### **Amaro Reflection:**

8/10 Amaro Montenegro, 2/10 Passionsfruchtlikör, Saft von ¼ einer Blutorange, das übrige Viertel in Scheiben schneiden und ins Glas geben.

### **TROJKA**

#### **Dirty Baby**

4cl Trojka Pink  
Cranberry Saft, Crushed Ice

#### **Caipigreeska**

4cl Trojka Green  
150ml Sprite, 1 Limette, Crushed Ice

*Finlandia Vodka: 0,7l, Alkoholgehalt: 40% Vol.*

*Kattus Frizzante Almdudler: 0.75l, 9,5% Vol.*

*Kattus Frizzante Muskateller: 0.75l, 10,5% Vol.*

*Blue Gin: 0,1l / 0,35l / 0,7l / 1,5l 43% Vol.*

*Sloebery Blue Gin: 0,7l 28% Vol.*

*Amaro Montenegro: 0,7l, 0,03l, 23%Vol.*

*TROJKA: 17 % - 24 % Vol. bei Vodka-Likören (Pink, Yellow, Green, Red und Blue)*

### **Kattus Vertriebs GmbH**

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, ist bereits in vierter Generation im Eigentum von Maria und Ernst Polsterer-Kattus. Mit 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 15 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 31 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Luxardo Sambuca, Southern Comfort und Finlandia Vodka.

[www.kattus.at](http://www.kattus.at)

*Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Genuss von Alkohol ab 18 Jahren.*



**Für Rückfragen:**

Kattus Pressestelle

Grayling Austria

Sabine Sommer

T: +43 1 524 43 00 – 71

E: [sabine.sommer@grayling.com](mailto:sabine.sommer@grayling.com)