



VERTRIEBS GMBH

PRESSEMITTEILUNG

Kattus Summer Vibes 2018

Die Top 10 Kattus Signature Drinks des Sommers - kreiert in Zusammenarbeit mit Andreas Obermeier

Wien, 25. Juli 2018 – Ob als Sundowner zur Blauen Stunde auf der Dachterrasse oder in einer Rooftop-Bar, fruchtige Erfrischung bei der Garten- oder Pool-Party mit Familie und Freunden oder als Aperitif zum Lunch oder Dinner – Cocktails gehören zum Sommer einfach dazu. Kattus stellt gemeinsam mit Andreas Obermeier, dem renommierten österreichischen Bartender, die Top 10 Kattus Signature-Drinks für den Sommer vor.

Kattus, Experte für saisonübergreifende prickelnd-schöne Momente, beschäftigt sich hauptberuflich mit Getränken außergewöhnlicher Qualität und liefert seit mehr als 160 Jahren Inspiration zu Inhalt und Form für jeden Anlass. Auch das Steigen der Temperatur nahm die Traditionskehlerei zum Anlass, um außergewöhnliche, erfrischende Drinks für den Sommer zu kreieren.

In Zusammenarbeit mit dem renommierten Bartender Andreas Obermeier wurden 2018 rund 40 Signature Drinks kreiert. Künftig werden diese in der Gastronomie zu genießen sein. Für alle Hobbymixologen verraten die Experten nicht nur die Trends, sondern auch die Rezepturen der Top 10 Kattus Signature Drinks der Saison.

Saisontrends & Charakteristiken der Kattus Top 10 des Sommers

„Variation und Kreativität sind die Stichworte der Saison. Dabei geht es vielmehr um inhaltliche Tendenzen als um bestimmte Trenddrinks. Mit unseren Top 10 Drinks macht man garantiert nichts verkehrt, denn sie spiegeln die Saisontrends wider, sind zudem erfrischend und köstlich“, kündigt Lisa Scheider, Brand Managerin der Kattus Vertriebs GmbH, die diesjährigen Trends und Kattus Sommerdrinks an.

Und worauf ist zu achten?

„Bunt soll es sein - Getränke mit Farbe sind diesen Sommer der Hit!“, verrät Andreas Obermeier und ergänzt: „Ein weiteres Geheimnis der diesjährigen It-Drinks ist auch das Beigefügte. Man trifft vermehrt auf allerhand Kräuter sowie Gewürzkraut wie Thymian oder Rosmarin, ebenso auf andere Zutaten, die man oft in der Küche vorfindet. Sie sorgen nicht nur für kreative Aromen, sondern auch für besondere visuelle Akzente im Glas.“

Was noch zu beachten ist:

- Drum' lieber Rum - Bourbon schlürfen ist so 2017. 2018 genießt man Rum – pur und in Cocktails.
- Auch salzige und herzhaftere Zutaten finden heuer vermehrt auch in Kombination Verwendung.
- Bei den Grundsubstanzen steht Gin unangefochten immer noch ganz oben auf der Beliebtheitsskala. Er wird mit Beeren, Kardamom oder Rosmarin vermehrt angereichert.

- Auch das „schwarze Gold“, der Pfeffer, wird eingesetzt, nicht zuletzt aufgrund seiner appetitanregenden Wirkung.
- Spritzgetränke in abwechslungsreichen Variationen bleiben auch 2018 die beliebte Wahl zu jeder Tageszeit.

„Bei den sommerlichen Kattus Signature Drinks 2018 ist für jeden Geschmack und jeden Trend das passende Rezept dabei“, kündigt Lisa Scheider die Top 10 des Sommers von Kattus an.

Rezepthinweise:

<p>Kattus Mango Spritz 100 ml Kattus Brokat Brut/ Kattus Cuvée No. 1 10 ml Limettensaft 20 ml Giffard Sirup Mango 50 ml Sodawasser Garnitur: Mangospalte, Ingwerscheibe, Zitronenmelisse</p>	<p>Kattus Maracuja Spritz 100 ml Kattus Brokat Brut / Kattus Cuvée No. 1 10 ml Limettensaft 20 ml Giffard Sirup Maracuja 50 ml Sodawasser Garnitur: ½ Maracuja, Minzezweig</p>	<p>Sparkling Apple Lemonade 100 ml Kattus Brokat Brut / Kattus Cuvée No. 1 20 ml Giffard Sirup Grüner Apfel 30 ml Zitronensaft Garnitur: Grüne Apfelscheiben, Zitronenzeste</p>
<p>Kattus Princess Of Venice 80 ml Kattus Prosecco / Kattus Cuvée No. 1 2/8 Limette 50 ml Pfirsichpüree 40 ml Luxardo Aperitivo Garnitur: Pfirsich</p>	<p>Potent & Stormy 15 ml Limettensaft 40 ml Coruba Carta Blanca 125 ml Ginger Beer 15 ml Coruba N.P.U. 74%, float Garnitur: kandierter Ingwer, Limettenzeste</p>	<p>Partners In Crime 8 Stk. Himbeeren 20 ml Giffard Sirup Zucker 20 ml Limettensaft 40 ml rosa Grapefruitsaft 40 ml El Jimador Reposado 120 ml Corona Extra Garnitur: Himbeeren, Grapefruit</p>
<p>Royal Gin Sling 50 ml Kattus Secco Rose 1 dash Angostura Bitters 15 ml Giffard Sirup Zucker 30 ml Zitronensaft 50 ml Gibson's Gin 15 ml Chambord, float Garnitur: Himbeere, Brombeere, Zitronenzeste</p>	<p>Pepperpot 1 dash Tabasco 2 dashes Cayennepfeffer 10 ml Zitronensaft 20 ml Giffard Sirup Mandel 20 ml Coruba N.P.U. 40% 30 ml Blue Gin 80 ml Ananassaft Garnitur: Ananas, Luxardo Maraschino-Kirsche, Currypulver</p>	<p>Slow Sloe 15 ml Giffard Sirup Zucker 30 ml Zitronensaft 60 ml Blue Gin 15 ml Sloe berry Blue Gin, float Garnitur: Zitronenzeste, Brombeere</p>
<p>Grapefruit Julab 5 Kardamomkapseln 1 Thymianzweig 15 ml Zitronensaft 30 ml rosa Grapefruitsaft 40 ml Giffard Likör Grapefruit 20 ml Blue Gin Garnitur: rosa Pfeffer, Thymian Rosenwasser</p>		

Über Kattus Vertriebs GmbH

Begonnen hat alles am Hof 8, als Johann Kattus eine Spezereiwarenhandlung gründete. Die feine Gesellschaft in Österreich konnte sich dank tatkräftiger Unternehmen wie Kattus, das exotische Köstlichkeiten aus aller Welt importierte, bereits Mitte des 19. Jahrhunderts an dem Genuss von Kaviar, Kaffee, Tee und Südfrüchten erfreuen. Inspiriert durch eine Reise ans Kaspische Meer gründete Johann Kattus in Astrachan auch eine Faktorei für die Kaviarproduktion. Die Kaiserhöfe in Wien und St. Petersburg zählten von Anfang an zur Klientel. 1890 stiegen die ersten goldenen Perlen auf, als Johann Kattus mit der eigenen Sektproduktion startete. 2018 wird das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, in vierter Generation von Maria und Ernst Polsterer-Kattus geleitet. Mit knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie rund 30 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol ab 18 Jahren.

Kattus im Web:

kattus.at/

www.facebook.com/kattus

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria

Azra Ibrahimovic

T: +43 1 524 43 00 23

E: azra.ibrahimovic@grayling.com