



Getränketrends 2016

Sparkling Summer – mit Kattus

Prickelnde & erfrischende Rezeptideen für sommerliche Cocktails und Longdrinks

Wien, Juni 2016 – Bubble, Mocktails, Instadrinks – Revivals beliebter Klassiker aber auch neue experimentelle Kreationen verstecken sich hinter den Schlagwörtern der aktuellen Saison. Eines ist dabei ganz klar: 2016 ist „multipel“, mit Tendenz zu spritzig, herb-fruchtigen Varianten.

„Rosé und der klassische Wacholder-Drink (Gin) gehen 2016 in die verlängerte Trendrunde, aber auch der Wermut sowie Kräuter- und Bitterliköre erfreuen sich besonderer Beliebtheit. Gesunde Zutaten wie Kokoswasser, Ingwer und Sellerie peppen unsere Drinks auf und Cocktails mit Sekt und Cider finden auch Anklang. Mit dem exquisiten und breiten Portfolio an Eigen- und Vertriebsmarken legt Kattus die ideale Grundlage für die kommende Saison“, beschreibt Julia Floderer, Brand Managerin der Kattus Vertriebs GmbH, die aktuellen Saisonrends.

Bubbling Summer

2016 ist alles „sparkling“. Ob pur oder als Cocktailbestandteil – Schaumweine sind eine moussierende Grundlage aller Sommerfestivitäten. Besonders leichte Mixgetränke mit herb-fruchtigen Noten sind diesen Sommer ein Muss.

Eine passende Perlage zu diesem Trend bieten diesen Sommer die neuen Kattus Trendsetter: **Frizzante Gurke-Gartenminze, Frizzante Ingwer-Melisse und Frizzante Gemischter Satz**. Zart moussierend auf der Zunge, erfrischend und fein würzig im Geschmack sind die drei Frizzante Musketiere. Gut gekühlt oder auf Eis im Longdrink-Glas sorgen besonders Kattus Frizzante Gurke-Gartenminze und Kattus Frizzante Ingwer-Melisse für einen feinen und erfrischenden Perlage-Kick während der warmen Sommerabende.

Mit **French 75**, dem Gin-basierten Cocktail mit einer perlenden Veredelung, kann man 2016 absolut nichts falsch machen. Für die Perlage verwendet man wahlweise einen exquisiten Laurent Perrier oder Kattus Brokat Brut, die elegante, fruchtige Cuvée mit seidigen Zitrusnoten.

Für „dolce vita“ mit „Bubble-Flair“ serviert man am besten **Montenegroni**. Dafür wird Amaro Montenegro mit süßem Wermut und Gin vermischt und mit Prosecco aufgefüllt.

Und mit Chambord® in Kombination mit Champagner, Prosecco oder Sekt (**Chambord Royale** oder **AtlantaFizz**) verbreitet man unverkennbares prickelndes Sommerfeeling – #becauseoreason – die Zubereitung geht schnell und einfach, aber das Ergebnis schmeckt wahrlich königlich!

Alles Bier

Ein frisch gekühltes Bier gehört zur Sommersaison einfach dazu, ebenso ein gekühltes Corona Extra mit einer Limette im Flaschenhals. Diesen Sommer finden aber Bier-Cocktails wie die **Coronita Cocktails**, die auf Corona Extra basieren, Einzug in unsere Bars. Egal ob in Kombination mit Tequila, Grand Marnier oder dem klassischen Wacholder-Drink (Gin) und der Süße der Passionsfrucht – eine süß-herbe Erfrischung ist vorprogrammiert. Serviert werden **Coronita Cocktails** in speziellen Gläsern, in die die kleine Coronita Flasche (0,21l) mit Hilfe eines Bier-Clips gekippt wird.



CORONArita, **CORONArinha** und **CORONA Sunset** sind die ersten Mix-Variationen, die zum Nachmachen und Experimentieren animieren. Nachmischen ist ausdrücklich erlaubt. Eigene leckere Drink-Experimente zu kreieren herzlich willkommen.



Und für einen speziellen Gruß vom Sonnenkönig serviert man diese Saison **Chambord Beer Royale** – erfrischend wie ein Bier und königlich wie Chambord!

Hip Hip: Wacholder – der Sommertraum



Für mehr Sternenstaub an den warmen Sommertagen darf es bei dem diesjährigen Gin-Trend mehr als die Klassiker Negroni oder Martini sein. Stattdessen serviert man **White Lady**, den erfrischend pikanten Cocktail, der sich auch als Cocktail-Aperitif hervorragend eignet.

Mit **Deep Blue**, der Kombination aus Gin und Menthe-Pastille, dem Klassiker aus dem Giffard Haus, wird diesen Sommer für tiefe blaue Einblicke gesorgt - auch auf Balkonien.

Und wenn es schnell und trotzdem besonders sein soll, dann serviert man ganz einfach einen **Sloebery Blue Gin**, die limitierte Edition aus dem Hause Reisetbauer, mit Tonic.

Amaro amare

Carpano Antica Formula, der erste Bitter Aperitif der Welt, wird heuer 230 Jahre alt. Alle Liebhaber der italienischen Aperitifkultur lassen den unverwechselbaren und unnachahmlichen Bitter Aperitif am einfachsten mit ein paar Cocktailvariationen hochleben – wie zum Beispiel **Hanky Panky**, der herbsüßen Erfrischung mit Gin und Amaro Bitter.

Frisch und pikant ist auch **Absi Mule**: der Sommercocktail mit Absinth, Limettensaft und Ginger Beer, ein brillanter Kontrast zu dem klassischen Mule.



Go H2O



Ingwer, Gurke, Sellerie oder Kokoswasser hydratisieren und peppen diese Saison unsere Getränke optisch auf.

Ob Whiskey, Gin oder Rum mit Kokosnusswasser oder Tequila mit Sellerie - bei Cocktails wie **The Bee and the Monk**, **Spicy Cucumber** oder **Celery Daisy** ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und mit **Around the World**, der Empfehlung aus dem Giffard Haus, nimmt man seine Gäste nicht nur auf einen gesunden Cocktailtrip mit, sondern gleich auch auf eine Weltreise.

Wenn Luzifer nach dem Freak schreit

Jung, wild und farbenfroh – getreu dem Motto „Colour your night“ sorgt die farbenfrohe TROJKA Familie aus der Schweiz auch dieses Jahr für multispektakle Partynächte unter anderem mit **TROJKA Pink Caipei**, **Pink Up** oder **Green Up**.

Der neueste Eyecatcher der Saison: **TROJKA DEVIL** – feurig im Geschmack, diabolisch im Design. Wie die bunten TROJKA-Liköre bietet auch TROJKA DEVIL die Basis für Mix-Möglichkeiten für Shots, Longdrinks und Cocktails. Wer die Kombination aus „Devil“ & „Angel“ diese Saison nicht missen möchte, kombiniert mit TROJKA DEVIL am besten die engelhafte, cremig-weiße Trojka Version Trojka Snow Freak (17% vol.) – für den perfekten süß, diabolischen Kick. Wer bei der eigenen Party mit einem außergewöhnlichen Drink trumpfen möchte, serviert am besten **Devil's Blood** – einfach 4cl TROJKA DEVIL mit 1cl KARIBSO White Peach mischen und mit etwas Preiselbeere-Saft abrunden. Eine Limettenscheibe als Dekoration verwenden – et voilà.

Farbenfroh in den Sommer

Das französische Unternehmen Giffard, bekannt für seinen kreativen Entwicklergeist seit 1885, sorgt mit den aktuellen Saisondrinks für fruchtige Stürme, tiefe blaue Einblicke (**Deep Blue**) und eine Weltreise im Glas (**Around the World**).

Giffard Sirupe und Liköre peppen zudem jeden alkoholfreien, erfrischenden Drink nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch auf. Ob Limonaden oder Mocktails - mit den zu 100% veganen Giffard Sirupen und Likören versetzt man jedem Drink die richtigen Geschmacks- und Farbakzente.



Sommer-Empfehlungen im Überblick:

Kattus Frizzante Gurke-Gartenminze

75 cl Glasflasche
Alkohol: 10,5%
UVP € 4,99

Kattus Frizzante Ingwer-Melisse

75 cl Glasflasche
Alkohol: 9,5%
UVP € 4,99

Kattus Frizzante Gemischter Satz

75 cl Glasflasche
Alkohol: 10,5%
UVP € 4,99

Drinks mit Sekt, Champagner oder Prosecco

French 75

3 cl Blue Gin
1,5 cl Zuckersirup
1,5 cl Zitronensaft
Laurent Perrier oder Kattus Brokat Brut
Zitronenschreibe

Gin, Sirup und Zitronensaft im Shaker auf Eis schütteln, in eine Champagnerflöte abseihen und mit Champagner bzw. Schaumwein abfüllen. Zum Abschluss mit Zitronenscheibe garnieren.

Montenegroni

6cl Amaro Montenegro
3cl Süßer Wermut
6cl Gianni Kattus Prosecco
3cl Blue Gin

Gin, Amaro und Wermut im Shaker auf Eis schütteln, ins Glas abseihen und mit Prosecco abfüllen. Mit Orangenschale garnieren.

Atlanta Fizz

12 cl Laurent Perrier oder Kattus Brokat Brut
2 cl Chambord
6 cl Preiselbeersaft

Chambord und Preiselbeersaft im Shaker auf Eis schütteln und im Anschluss in eine Champagnerflöte seihen. Mit Champagner bzw. Sekt auffüllen und mit einer Erdbeere und Himbeere garnieren.

Chambord Royale

1,5 cl Chambord
12,5 cl Laurent Perrier oder Kattus Brokat Brut
Himbeere

Schaumwein in Flöte (Glas) gießen, Chambord dazugeben und zum Abschluss die Himbeere.

Drinks mit Gin

White Lady

4 cl Blue Gin
2 cl Cointreau
2-4 cl Zitronensaft (frisch)

Deep Blue

3,5 cl Blue Gin
2,5 cl Giffard Curaçao Bleu
2 cl Menthe-Pastille

Die Zutaten in einem Tumbler über Eiswürfel seihen, umrühren und servieren.

Drinks mit Bitter/ Vermouth

Hanky Panky

4,5 cl Carpano Antica Formula
4,5 cl Blue Gin
Etwas Amaro Bitter

Gin, Wermut und Fernet Branca auf Eis im Rührglas verrühren. Ins Cocktailglas abseihen und mit Orangenzeste garnieren.

Absi Mule

6 cl Amaro Montenegro
3 cl Limettensaft
4,5 cl Finlandia Vodka
1 cl Pfirsichlikör
9 cl Ginger Beer
Minzblätter

KATTUS

VERTRIEBS GMBH



Drinks mit besonders gesunden Zutaten

Spicy Cucumber

6 cl El Jimador Tequila Bianco
2 cl Gurkensaft
2 cl Zitronensaft
1,5 cl Agavensirup
4 Basilikumblätter

Alle Zutaten in einem Shaker auf Eis schütteln und in ein Old Fashioned Glas mit Eiswürfel abseihen lassen. Mit einer Gurkenscheibe und Basilikumblättern garnieren.

The Bee and the Monk

4 cl Glen Moray Classic Whisky
0,75 Chartreuse
6 cl Kokoswasser
3 cl Zitronensaft

Alle Zutaten in einem Shaker auf Eis schütteln und in ein gekühltes Old Fashioned Glas abseihen lassen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Around the World

2 cm Frisch geschälte Gurke
20 ml Sake
20 ml Giffard Ingwer
5 ml Giffard Vanille

Zunächst die Gurke in einen Shaker geben, danach das Eis. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles dazugeben und in einem Martiniglas seihen. Mit einer Scheibe Ingwer und Gurke garnieren.

Celery Daisy

3,5 cl El Jimador Tequila Bianco
0,7 cl Holunder Likör
Teelöffel Fino Sherry
0,7 cl Limettensaft
0,7 cl frisch gepresster Selleriesaft
Teelöffel Honig
Eine Prise Salz
Ein Spritzer Sellerie und Orange Bitter

Alle Zutaten in einem Shaker auf Eis schütteln und in ein Old Fashioned Glas mit einem Eiswürfel abseihen lassen. Mit einer Limettenscheibe und Sellerie garnieren.

Drinks mit Vodka

TROJKA Pink Caipi

4 cl. TROJKA Pink
1 Limette unbehandelt
Rohrzucker
Crushed Ice

Limette achteln und in ein Caipirinhaglas geben. Mit einem Teelöffel Rohrzucker bestreuen, und mit einem Holzstößel zerstoßen und vermengen und mit Crushed Ice auffüllen. TROJKA Pink darüber gießen und mit einem Strohhalm umrühren. Noch etwas Crushed Ice hinzufügen und genießen.

PINK UP

4cl TROJKA Pink
16cl Sprite / Tonic
Ice

GREEN UP

4cl TROJKA Green
16cl Sprite / Tonic
Ice

Drinks mit Bier

Chambord Beer Royale

4,5 cl Chambord
35 cl Bier

Chambord in das kalte Bier abfüllen und mit Himbeeren garnieren.

CORONA Sunset

6 cl Gin
3,5 cl Passionsfrucht Püree oder Passionsfrucht Saft
2,5 cl Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup
1 Flasche Coronita Extra (0,21l)

Alle Zutaten im Shaker auf Eis shaken, in das Cocktailglas (gefüllt mit Crushed-Ice) abseihen & Coronita Extra Flasche in die dafür vorgesehene Halterung kippen.

CORONArinha

6 cl Cachaça
3-4 Limettenscheiben
Saft von 1 Limette
2 EL weißer Rohrzucker
1 Flasche Coronita Extra (0,21l)

Limette in Scheiben schneiden und in beiden Shaker-Hälften verteilen. 1 EL weißer Rohrzucker in je eine Shaker-Hälfte & Limettenscheiben & Rohrzucker leicht andrücken. 6 cl Cachaça & Limettensaft auf Eis im Shaker shaken, in ein Cocktailglas mit Crushed-Ice abseihen & Coronita Extra Flasche in die dafür vorgesehene Halterung kippen.

CORONArita

4 cl Tequila
2 cl Grand Marnier
4 cl Limettensaft
1 cl Orangensaft
2 cl Zucker Sirup
1 Flasche Coronita Extra (0,21l)

Tequila, Grand Manier, Limettensaft und Orangensaft auf Eis im Shaker gut shaken, in ein Cocktailglas mit Crushed-Ice abseihen & Coronita Extra Flasche in die dafür vorgesehene Halterung kippen. Für den Salzrand: Cocktailglas am Rand mit Zitronenscheibe abreiben und anschließend kurz in einen flachen Teller mit Salz tauchen.



Nichtalkoholische Drinks mit Giffard

Summer Cucumber

3 cl GIFFARD Gurkensirup
2 cl Limettensaft
2 Gurken oder
Zitronenscheiben
Zutaten auf Eis mit einem
Barlöffel im Glas gut
verrühren, Gurken oder
Zitronenscheiben und
Mineralwasser hinzufügen.
Mit Minzeblättern garnieren.

Sparkling Basil

3 cl GIFFARD Gurkensirup
2 cl Limettensaft
Basilikumblätter
Zutaten auf Eis mit einem
Barlöffel im Glas gut
verrühren, Mineralwasser
hinzufügen und mit
Basilikumblättern garnieren.

Think Green

2 cl GIFFARD Kiwisirup
1.5 cl Gurkensirup
2 cl frischen
Limettensaft
Zutaten auf Eis mit
einem Barlöffel im Glas
gut verrühren, 2
Kiwischeiben und eine
Zitronenscheibe
hinzufügen und mit
Mineralwasser
auffüllen.

Sweet Darling

1 cl GIFFARD
Grenadinesirup
2 cl Pink Grapefruit
2 cl frischen Limettensaft
Zutaten auf Eis mit einem
Barlöffel im Glas gut
verrühren, mit
Mineralwasser auffüllen
und mit einer
Limettenscheibe
garnieren.

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, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

www.kattus.at

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

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria

Azra Ibrahimovic

T: +43 1 524 43 00 23 oder

E: azra.ibrahimovic@grayling.com