



PERGER

– Köstliche Natur genießen –

Pressemeldung

Kreative Ideen rund um „faire“ Bio-Cocktails

Münchner Bar-Szene zu Gast auf dem Hof der Kelterei Perger



Breitbrunn am Ammersee, 20. Juli 2011 –
„Cocktails goes Bio“ hieß es Mitte Juli bei Perger am Ammersee. Gemeinsam mit der Destillerie Dwersteg aus Steinfurt hatte die Bioland-Kelterei Mitglieder des Münchner Barzirkels und andere renommierte Barchefs und Bartender auf ihren Hof eingeladen,

um gemeinsam neue Cocktails zu kreieren. Das Besondere: Mit den aromatischen Bio-Direktsäften, -Sirups und -Limonaden von Perger und den nachhaltig produzierten Likören und Spirituosen der Familien-Destillerie Dwersteg wurden kreative Rezept-Ideen für rein biologische Cocktails entwickelt. Mit dabei waren unter anderem: die Falks-Bar des Bayerischen Hofes, der Havana Club, die Barista-Bar, die Leonardo-Hotelbar und das Redhot.

„Säfte, Schorlen oder Wein aus biologischem Anbau sind heutzutage keine Besonderheit mehr, echte Bio-Cocktails sind hingegen eine Rarität“, meint Johannes Freiherr von Perger, Inhaber und Geschäftsführer der Bio-Kelterei in zweiter Generation. Seit über 60 Jahren verarbeitet das Familienunternehmen pflückfrisches Obst aus eigenem ökologischem Anbau zu naturreinen Direktsäften, Sirups und Limonaden. Gemeinsam mit der Destellerie Dwersteg, die als eines der ersten Unternehmen, Spirituosen und Liköre aus fair gehandelten und biologischen Rohstoffen herstellt, möchte man nun zeigen, dass sich Getränke aus Bio-Zutaten auch hervorragend an der Theke sehen lassen können.

Natürlicher Geschmack ohne Zucker

„Die Drinks sollen sich durch authentischen Geschmack ohne Zucker oder künstliche Zusätze und hohe Qualität auszeichnen. Vielleicht setzten wir damit in der Bar-Szene einen neuen Trend“, sagt Perger. Als zusätzliche Herausforderung für die acht erfahrenen Barchefs und Bartender aus München und Zürich entschied das Los über die Zutaten, aus denen die Cocktails gemixt werden sollten. „Um das passende süß-sauer Verhältnis ohne Zucker hinzu bekommen, müssen die Säfte und Sirups sehr gezielt



PERGER

– Köstliche Natur genießen –

eingesetzt werden“, sagt John Hofmann Gründungsmitglied des Münchner Barzirkels und Barchef in der Barista-Bar. „Es geht darum, die Kreativität des Barkeepers herauszufordern.“ Am Ende konnten sich die Kreationen aus Johannisbeersaft, Limettensirup, Amaretto- oder Eier-Likör alle sehen und „schmecken“ lassen. Vor allem der Cocktail aus Café Likör, weißem Rum, Himbeer-Sirup und Pink Grapefruit-Limo bewies, dass biologische Getränke absolut (Bar)Szene tauglich sind. „Das Wort ‚Bio‘ ist bei vielen Leuten immer noch mit einem bestimmten Gesundheits-Image behaftet. Wir haben bewiesen, dass solche Getränke auch für edle und erstklassige Produkte stehen“, meint Barkeeper Alban Muret, der extra aus Zürich angereist kam, wo er seit kurzem eine biologische Cocktailbar betreibt.

Die Cocktail-Ideen, die bei diesem ersten Treffen entstanden sind, werden nun von den Barkeepern bei einem weiteren Workshop Mitte August in der Münchner Barista-Bar perfektioniert. Die 20 besten Profi-Rezepte für fruchtig-frische Bio-Cocktails werden dann in einer Broschüre veröffentlicht, die Perger Gastronomie und Hotellerie als Inspiration zur Verfügung stellt.

Pressekontakt:

Pressestelle Perger Säfte

modem conclusa public relations gmbh, Juttastraße 5, 80636 München

Sandra Wilcken, T. 089 746308-35, wilcken@modemconclusa.de

Weitere Informationen und Bildmaterial zum Download finden Sie unter www.modemconclusa.de/presseservice/kunden/perger-saefte