



VRF: Gastronomen und Cocktail-Fans kommen garantiert auf ihre Rechnung Spezielle Workshops für „Retailer und Bar“ sowie für Cocktails am 28./29. September

Das größte Rumfestival Mitteleuropas, das Vienna Rumfestival, geht in weniger als zwei Monaten, am Freitag, den 28. und Samstag, den 29. September, in der Ottakringer Brauerei zum dritten Mal über die Bühne. In dessen Rahmen werden spezielle Workshops angeboten, am Freitag ist der „Retailer und Bar Workshop powered by Destillerie Bauer“ exklusiv auf Gastronomen ausgerichtet, am Samstag können Interessierte beim Bacardi Cocktailworkshop feine Mixgetränke zubereiten lernen.

Am „Hopfenboden“ führt ein Experte in die Welt des Zuckerrohr-Destillats ein. In diesem Gastro-Seminar werden verschiedene Rum-Arten, ihre Herkunftsregionen, Herstellungsarten sowie die verwendeten Rohstoffe erklärt, natürlich wird auch verkostet. Nach dem gemeinsamen Mittagessen bietet sich die Möglichkeit zum Vernetzen, zum Abschluss werden Rums von Angostura und Barceló präsentiert sowie die optimale Platzierung in Bars und Restaurants behandelt.

Tags darauf kommt die breite Öffentlichkeit auf ihre Rechnung. Beim zweistündigen Bacardi Cocktailworkshop mit Thomas Sipos von „Showbar Wien“ werden unter professioneller Anleitung im „Hopfenboden“ feine Cocktails gemixt. Die Zutaten sind im Ticketpreis enthalten, das Equipment wird zur Verfügung gestellt. Tickets sind auf www.rumfestival.at/masterclasses erhältlich.

Cocktailfreunde können heuer ganz besonders punkten, wie Veranstalter Nicolas Hold erklärt: „Cocktails erfreuen sich konstanter Beliebtheit. Gerade in der Urlaubssaison genießen jung und älter rund um den Erdball die ‚Getränke mit Schirmchen‘. Viele wollen jedoch auch daheim Cocktails mixen können, beim ‚Bacardi Cocktailworkshop‘ wird man in nur zwei Stunden beinahe zum Profi. Danach kann man daheim Freunde bei einer Cocktail-Party mit tollen Drinks überraschen.“

Professionelle Barkeeper sind am ersten Festival-Tag im Einsatz. Bei der “SPUR OF THE MOMENT- AUSTRIAN RUM COCKTAIL CHALLENGE 2018” powered by Angostura werden live und spontan in 30 Minuten gänzlich neue Cocktails kreiert und von einer Jury bewertet. „Wer sich dieser Challenge stellt, muss flexibel und elegant auf die Überraschungszutaten der Blackbox reagieren“, so Hold. „Hier zählt mehr als nur die Mixkunst, hier zählt die Vision“, erklärt der Festival-Organisator.

Beim Vienna Rumfestival sorgen Live-Musik, Kulinarik, Masterclasses und vieles mehr für den passenden Rahmen. Mehr als 30 Partner präsentieren über 60 Marken und 300 Sorten. Tickets sind unter www.rumfestival.at erhältlich. Im Vorjahr war der Event ausverkauft.

Rückfragehinweis:

Markus Hammer, MA

Kontakt:

mobil: +43 (0) 664 9250015

E-Mail: m.hammer@vision05.at

www.vision05.at

ginmarkt.at

www.rumfestival.at

www.facebook.com/ginmarktwien/

www.facebook.com/ViennaRumFestival/

