



"GESCHÜTTELT NICHT GERÜHRT" AUCH IM VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA... GANZ NACH DEM BEKANNTEN AUSSPRUCH VON JAMES BOND!

20. November 2006: Pünktlich zur Premiere des neuen James Bond Filmes "Casino Royale" hat sich das Barteam des VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa mit ausreichend Martini-Vorrat eingedeckt: In jedem James Bond Film ist "geschüttelt, nicht gerührt" der Klassiker schlechthin. Ob es im brandneuen Film auch zu dem Ausspruch von James Bond kommt steht noch offen. Wirklich sicher ist jedoch, dass das Barteam des Hotel VICTORIA-JUNGFRAU bei jedem bestellten klassischen Martini diese Frage stellen wird!

Sein Name ist Thomas, Thomas Hänni! Der 'Chef de Bars' des VICTORIA-JUNGFRAU hat mit seinem Barteam anlässlich des anlaufenden Kinofilm Casino Royale eine reizvolle Martini Karte kreiert. Das Barteam wird nicht nur Klassiker wie 'Dry Martini' und 'Vodka Martini' schütteln oder rühren, sondern wird auch zum Beispiel einen 'Apple Martini' aus Vodka und grünen Apfelloqueur anbieten.

Den Martini gibt es an den Bars des VICTORIA-JUNGFRAU ab sofort in gut 70 verschiedenen Varianten und Zubereitungsarten zu geniessen. Über den Ursprung des Martini wurden mehr intellektuelle Wortgefechte ausgetragen als über jeden anderen Cocktail. Über die Frage nach seiner richtigen Zubereitungen sind schon manche Freude fast zu Feinde geworden. In einem sind sich allerdings alle einig, so auch Thomas Hänni: "Das Wichtigste bei der Zubereitung und beim Servieren eines Martini ist Stil".

Die Martini Karte von A bis Z wurde gemeinsam von Chef de Bars und Präsident der Swiss Barkeeper Union Thomas Hänni mit seinem ganzen Team erarbeitet. Weiter im Team sind zum Beispiel die beste Barlady 2005, Frau Caroline Rohrer. Sie gewann im Oktober 2005 an der Schweizer Cocktailmeisterschaft der Swiss Barkeeper Union zum zweiten Mal den Lady's Prize, sowie den 3. Platz in der Kategorie Longdrink mit dem Drink "Omega". Weiter im Bunde ist Frau Simone Braun, die am Schweizer Finale des Grand Prix Havana Club in Zürich im Dezember 2005 in der Kategorie Classic mit dem Drink "Pegasus" den 1. Platz einnahm. Mit dem Drink "Dooleys Dawn" wurde Simone Braun am Finale des Dooleys Barmaid Cup in Berlin im April 2006 von der Zeitschrift Cosmopolitan zur viertbesten Barmaid der Länder Deutschland, Österreich und der Schweiz gewählt. Weiter in der Barrunde sind die Herren Raymond Johne und Pascal Hebeisen. Die beiden jüngsten im Team gehören ebenso der Swiss Barkeeper Union an.

./.



Caroline Rohrer verrät exklusiv ihren Lieblings Martini Drink, speziell zur kalten Jahreszeit:

Winter Martini

4.0 cl Vodka

3.0 cl Zimtsirup

angeschlagene Sahne

gemahlene Zimtflocken als Garnitur

Dieser Wintertraum wird eisgekühlt in einem Martinicocktailglas serviert

Die Bars im VICTORIA-JUNGFRAU

- Spezielle Cocktails, ausgesuchte Weine im Offenausschank, Whiskyraritäten und eine exquisite Auswahl an Zigarren, begleitet von swingenden Pianoklängen.
- Late Afternoon Tea: Tee aus allen Provenienzen, Sandwiches, köstliche Scones mit Orangenkonfitüre und Crème double (jeweils Samstag und Sonntag von 15.00 - 17.00 Uhr).
- Öffnungszeiten: täglich 10.00 Uhr - Mitternacht

Medienkontakt:

Valérie Burnier

Leiterin Kommunikation

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa

Telefon 0041 (0)33 828 27 77

Fax 0041 (0)33 828 28 81

E-Mail: v.burnier@victoria-jungfrau-collection.ch

www.victoria-jungfrau.ch