

## Drei Cocktails - drei Bars

**Stir it darling, shake it baby! Wenn exotische Cocktails die Couch zu Hause erobern, ist das Urlaubsfeeling plötzlich ganz nahe**

München, 16. August 2017 – Chin Chin! Im Oktober kommt der Film „Schumanns Bargespräche“ in die Kinos – und wir haben das perfekte „Warm-up“ für Sie: Außergewöhnliche Bars und Cocktails, die wir nicht nur Charles Schumann für eine Fortsetzung der Bargespräche ans Herz legen können. Hippe Sundowner-Bars in Thailand und im wilden Okavangodelta von Botswana sowie eine klassische Bar auf Sri Lanka im schicken Colonial Style. Auch Signature Cocktails haben wir im Angebot, die die Essenz zweier Paradiese im Indischen Ozean sowie der Gardaseeregion einfangen.



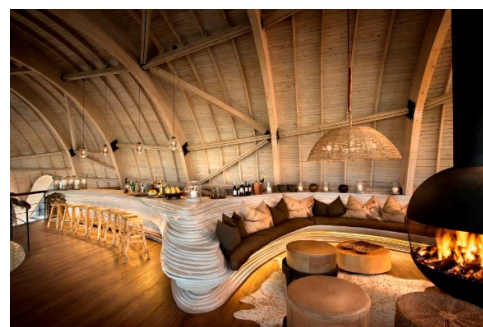
– so klingt der Tag auf dem Reflections Sonnendeck des Luxushotels The Nai Harn aus.

Der perfekte Sundowner in Thailand? Den gibt es im The Nai Harn auf Phuket mit Blick auf eine der schönsten Buchten Asiens, Sonnenuntergang im Indischen Ozean inklusive. Damit die Cocktails mit dem Schauspiel am Himmel konkurrieren können, holte sich das Hotel Rat von einer Barlegende: Salim Khoury aus der American Bar des Londoner Savoy. Für das The Nai Harn hat er eigens den Lady Nai Harn und den Rum-ble kreiert, die mit dem auf Phuket hergestellten Chalong Bay Rum gemixt werden. Das Cocktailglas in der Hand, der Klang der Eiskwürfel und die Sonne, die im Meer versinkt



Kombination mit Brandy, Whiskey und Gin zusammen.

Und die perfekte Bar auf Sri Lanka? In der Residence Bar werden Dandystil und Ladychic vergangener Tage lebendig. Die Bar befindet sich in der Residence by Uga Escapes, einer viktorianischen Villa im Herzen Colombos, die eine Hommage an die englische Kolonialzeit darstellt. Unverputzte Ziegelwände, warme Brauntöne – so beginnt hier die abendliche Zeitreise. Hier mixen die Bartender feine Aperitifs und klassische Cocktails, die gerne auch zu einem kleinen Mitternachtssnack gereicht werden. Die eigens kreierten Cocktails setzen sich aus lokalen Zutaten wie Mango, Ingwer und Mombinpflaumen in



eindrücklicher und wenn dann tatsächlich ein Elefant an der offen gestalteten Bar der andBeyond Sandibe Okavango Safari Lodge vorbeisclendert, braucht es dringend einen weiteren Drink – untermalt von den Geräuschen der Wildnis, Löwengebrüll inklusive. Die für ihr Design preisgekrönte Luxuslodge und ihre Bar bieten freie Sicht auf das größte Binnendelta der Welt, das Okavango-Delta, das seit 2014 auf UNESCO-Welterbe ist.

Mit Out of Africa-Stil hat die Bar der andBeyond Sandibe Okavango Safari Lodge in Botswana garantiert nichts am Hut. Helles Holz und puristisches Design, das die natürlichen Formen der Umgebung aufgreift, statt kolonialer Reminiszenz. Strehlen und Schindeln, die an einen Flusslauf erinnern; auf Stelzen gesetzt, scheint die Bar aus den Gräsern herauszuwachsen und mit der umliegenden Landschaft zu verschmelzen. „Vor der Safari ist nach der Safari“, lautet hier das Motto. Beim Sundowner werden die Schilderungen der gesichteten Wildtiere immer





So schmecken die Seychellen: Der **Praslin Sling** des Raffles Seychelles ist eine Hommage an den legendären Singapore Sling aus dem Schwesterhotel sowie an die einzigartige Natur der Seychellen. Das Bar-Team des Resorts hat die Aromen der Insel Praslin in dem Sling vereint. Aus der endemischen Coco de Mer, dem Aroma der Vanille, den Blättern der Kaffernlimetten und dem Raffles 1915 Gin entsteht ein Drink, der genau wie der Raffles Singapore Sling das Zeug zu einem Evergreen hat.

Und hier das Rezept des Praslin Sling zum Nachmischen:

4 cl Gin  
 4 cl Saft der Coco de Mer oder Kokosnussmilch  
 1 cl Vanillesirup  
 Mark einer ¼ Vanilleschote  
 2 Blätter der Kaffernlimetten  
 Alle Zutaten im Cocktailshaker shaken und in einem Martiniglas servieren. Je nach Wunsch mit Blättern der Kaffernlimetten oder einer halben Vanilleschote garnieren.



Ganz exklusiv und vom Jetset empfohlen: der **Passion Pitt** der Malediven-Trauminsel Finolhu. It-Girl Paris Hilton hat ihn schon gekostet und auch Leonardo di Caprio wurde an der Beach-Club-Bar gesichtet. Fehlt eigentlich nur noch Brad Pitt, der genauso knackig ist, wie dieser Drink.

Wer sich das VIP-Feeling nach Hause holen möchte, hier das Rezept für den Passion Pitt:

6 cl Gin  
 6 cl Zitronengras-Sirup (300 g Zucker in 30 cl Wasser einkochen, ein paar Stängel Zitronengras fünf Minuten darin ziehen lassen, mit 5 cl Ingwersaft aufgießen)  
 3,5 cl Limettensaft  
 10 cl Maracujasaft  
 Ein Schuss Vanillesirup  
 Frische Minze als Deko



Und last but not least: Wie wäre es mit einem Cocktail, der ausschließlich aus Zutaten der Gardasee-Region besteht, die noch dazu komplett aus biologischem Anbau stammen? Der **Garda's Fashioned** wird aus heimischen Zitronen, Gardasee-Olivenöl und Grappa aus Amaronetresten in der Sparkling Lounge des Aqualux Hotel Spa Suite & Terme gemixt – allerdings muss man schon persönlich vorbeikommen, um ihn zu probieren.

#### Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH  
 Sylvia Best  
 Harmatinger Straße 2  
 D-81377 München  
 Tel. +49 (0) 89 552 797 60  
 Fax: +49(0) 89 552 797 620  
 Email: sylvia.best@segara.de  
 www.segara.de

