

## Alles neu für dich - Kein Problem - Wir unterstützen dich

Keine Angst, wir werden auf Facebook die nächsten Tage immer wieder verschiedene Spirituosen vorstellen. Euch die Geschmacksnoten beschreiben und ein paar Cocktailrezepte vorschlagen. Auf diesen Infos könnt ihr dann eure Cocktaikreation aufbauen, oder völlig neue Drinks kreieren. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Mixe mit Säften, Marmelade, verschiedenste Sirups, Kaffee, Tee, Honig...

bedenke aber immer, Weniger ist oft mehr!

Alle Infos findest du auch auf unserer Homepage [www.hemingway.bar/shakeandwin/](http://www.hemingway.bar/shakeandwin/)

Teilnahmebedingungen:

- Hauptspirituose (min. 3cl) muss eine der unten angeführten Produkten der Firma Pernod Ricard Austria sein.
- Alle verwendeten Produkte müssen im Handel erhältlich sein
- mindestens 2 verschiedene, maximal 7 verschiedene Zutaten müssen/dürfen verwendet werden (Deko zählt nicht als Zutat)
- Zubereitungsart genau angeben (shaken, rühren, mixen...)
- Der Drink muss von dir kreiert worden sein (darf keine offizieller Cocktail sein)
- alle Mengenangaben sind in Zentiliter (cl) anzugeben
- Bei den einzelnen Zutaten bitte Menge, Name und Hersteller angeben
- Barkeeper sind von der Teilnahme ausgeschlossen
- Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein
- Like diesen Beitrag auf Facebook und kommentiere ihn mit „Ich mach mit“ (freiwillig)
- Poste ein Bild von deinem Cocktail auf Facebook mit den Hashtags #hemingway.bar #PernodRicardAustria #shakeandwin und markiere Florian Wisata (freiwillig)

Bei Fragen stehen wir dir jederzeit gerne zur Verfügung (PN auf Facebook an Florian Wisata oder per e-Mail [shakeandwin@hemingway.bar](mailto:shakeandwin@hemingway.bar))

Um dich für den Cocktailwettbewerb anzumelden, melde dich entweder auf unserer Homepage unter [www.hemingway.bar/shakeandwin/](http://www.hemingway.bar/shakeandwin/) an, oder schick das ausgefüllte Anmeldeformular an [shakeandwin@hemingway.bar](mailto:shakeandwin@hemingway.bar)

Um dich etwas zu motivieren, werden wir die nächsten Tage (vom 13.-16. November) einen Großteil der Spirituosen aus dem Portfolio von Pernod Ricard Austria auf Facebook vorstellen und beschreiben. Auch diese Infos findest du gesammelt auf unserer Homepage.

### Die Fachjury

- Mike Schmitt (Pernod Ricard Austria)
- Thomas Streif (OÖ Nachrichten)
- Lucas Pfeil (UNFUG Clothing)
- Florian Wisata (Hemingway Bar & Cocktail)

Die interessantesten Cocktails werden von Patrick Stelzhammer zur Verkostung nachgemixt und von der Fachjury anonym verkostet.

Die Siegerehrung findet voraussichtlich am Montag, den 14. Dezember im Hemingway Bar & Cocktail, Ried im Innkreis statt.