Champagner-After-Work (1/4)

Österreich Cooking | Seite 42, 43, 44, 45 | 12. Juli 2019
Auflage: 95.000 | Reichweite: 275.500

Hotel Sans Souci Wien

READY, STEADY, COCKTAIL. In Sachen Drinks sorgt Julio mit seinem Team für prickelnde Momente.

Wolfgang Wolak, Getty

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

Champagner-After-Work (2/4)
Österreich Cooking | Seite 42, 43, 44, 45 | 12. Juli 2019
Auflage: 95.000 | Reichweite: 275.500

Hotel Sans Souci Wien

Schaumwein, raffiniert serviert

Champagner-After-Work

Startschuss für das COOKING-Special: In den letzten Wochen waren wir auf Lokalaugenschein in den Sommer-Cocktail-Hotspots – dabei haben wir tolle Rezepte verraten bekommen und die leitenden Bartender zum Talk gebeten. In Teil 1 machen wir halt in der Champagnerbar des Sans Souci, Le Bar, in welcher uns Bartender Julio Luis Pereira Castillo die Drinks aus der aktuellen Karte der Lounge gemixt hat.

Red Pearl

Portionen: 1

Zutaten
1 cl Luxardo-Maraschino
6 cl Hausgemachtes Himbeerpüree
8 cl Laurent-Perrier-Champagner

Zubereitung
Alle Zutaten außer Champagner in einen Shaker geben und mit max. fünf Eiswürfel kräftig shaken. In ein Champagnerglas gießen und mit Champagner auffüllen. Mit Himbeeren garnieren.

Ciroc Champagne Cosmo

Portionen: 1

Zutaten
3 cl Ciroc-Wodka
1 cl Cointreau
1,5 cl Limettensaft
5 cl Cranberry Juice
5 cl Laurent-Perrier-Champagner

Zubereitung
Alle Zutaten außer Champagner in einen Shaker geben und mit max. fünf Eiswürfel kräftig shaken. Mit einem Strainer (Barsieb) durch ein feines Sieb in eine Cocktailschale gießen (double-strainen) und mit Champagner auffüllen. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

Champagner-After-Work (3/4)

Österreich Cooking | Seite 42, 43, 44, 45 | 12. Juli 2019
Auflage: 95.000 | Reichweite: 275.500

Hotel Sans Souci Wien

Sans Souci

■ Portionen: 1

Zutaten
2 cl Gin Mare
4 cl Rose-Limonade
8 cl Laurent-Perrier-Champagner

Zubereitung
Gin und Rose Limonade in ein Champagnerglas füllen und mit Champagner auffüllen. Mit Beeren garnieren.

Skyfall

■ Portionen: 1

Zutaten
3 cl Belvedere-Wodka
1 Stück Zuckerwürfel
1 Dash Angostura Bitter
10 cl Laurent-Perrier-Champagner

Zubereitung
Zuckerwürfel mit max. 4 Tropfen Angostura Bitter beträufeln und in ein Champagnerglas geben. Wodka hinzufügen und mit Champagner aufgießen.

Saim's Sole Lead

■ Portionen: 1

Zutaten
4 cl Maracujasaft
10 cl Laurent-Perrier-Champagner
1 cl Holundersirup
1 cl hausgemachter Rosmarinsirup
4 Blätter Basilikum
1 Rosmarinzweig

Zubereitung
Alle Zutaten außer Champagner in einen Shaker geben und mit max. fünf Eiswürfel kräftig shaken. Mit einem Strainer (Barsieb) durch ein feines Sieb in eine Cocktailschale gießen (double-strainen) und mit Champagner auffüllen. Mit einem Stück Physalis garnieren.

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

Champagner-After-Work (4/4)
Österreich Cooking | Seite 42, 43, 44, 45 | 12. Juli 2019
Auflage: 95.000 | Reichweite: 275.500

Hotel Sans Souci Wien

Im Talk mit Julio Luis Pereira Castillo

Authentisch, offen und gerne unter Menschen – so beschreibt sich Julio Luis Pereira Castillo, leidenschaftlicher Barkeeper in der Champagnerbar Le Bar. Während er hinter dem Tresen für genussvolle Mixturen sorgt und seine Gäste stets gut gelaunt mit einem Lächeln begrüßt, findet er seinen Ausgleich in der Natur, während der gemeinsamen Zeit mit seiner Familie und Freunden oder beim Tanzbeinschwingen. Im Gespräch mit COOKING hat er Einblick zu seinem Berufsalltag gegeben.

Wie haben Sie Ihre Liebe zum Beruf Barkeeper entdeckt?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Ich war 2011 in Tirol in Obergurgl als Chef de Rang angestellt und zu Beginn der Saison ist der Barkeeper in jenem Hotel ausgefallen. Ich wurde gefragt, ob ich diese Stelle übernehmen möchte, und bin dabei geblieben.

Was sind derzeit die größten Trends in der Welt der Cocktails & Longdrinks?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Die großen Trends sind derzeit hausgemachte Zutaten, Signature Cocktails, Infusions. Ein großes Thema ist auch Zerowaste in den Bars, also kein Einwegplastik wie z. B. Strohhalme oder Sticks. In Wien ist nach wie vor Gin der Renner unter den Spirituosen und hin und wieder auch Mescal.

Was zeichnet Ihrer Meinung nach einen guten Drink ganz allgemein aus?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Alkohol, Säure und Süße sollen gut ausbalanciert sein.

Welchen Drink muss man bei Ihnen getrunken haben?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Der Red Japan ist der beliebteste. Er ist mit japanischem Roku-Gin, hausgemachtem Himbeerpüree, Läuterzucker und Limettensaft. Zum Schluss gebe ich eine Rosenlimonade dazu.

Wie würden Sie Ihre Bar für all jene beschreiben, die noch nicht dort waren?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Ein gemütlicher Ort, wo man den Alltagsstress hinter sich lassen kann und den Abend mit einem guten Cocktail ausklingen lässt. Die perfekte Mischung aus Eleganz, Spaß und Lässigkeit.

Wo ist der beste Platz in der Bar?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Der Tisch genau vor dem Kamin. Wenn man das Kerzenlicht von dort aus betrachtet, ist man sofort entspannt.

Woran erkennt man einen guten Barkeeper?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Ein guter Barkeeper liest seinen Gästen die Wünsche von den Lippen ab und kann aus wenigen Stichworten den perfekten Cocktail für den Gast kreieren. Es ist also viel Menschenkenntnis notwendig. Ein guter Barkeeper füllt seine Gäste nicht ab.

Wie schafft man es, sich unter den zahlreichen Mitbewerbern hervorzuheben?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Durch Persönlichkeit, Fachwissen, Leidenschaft für die Materie und gute Menschenkenntnis.

Was bestellen Ihre Gäste am liebsten? Abseits der Klassiker: Wie offen sind die Gäste gegenüber neuen Kreationen?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Am meisten werden Signatur Cocktails bestellt. Die Stammgäste haben meistens einen Favoriten unter den Signature Cocktails. Für Neues sind die Gäste eigentlich sehr offen.

Ihr lustigstes Erlebnis mit einem Gast?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Da gibt es mehrere. Einmal ist meine Brille während des Dienstes gebrochen und ich wurde gleichzeitig hinaus gerufen zu einem Gast. Ich konnte ihn nicht erkennen und wollte seine Bestellung aufnehmen, da sagte er: „Erkennen Sie mich nicht? Ich sitze schon die ganze Zeit in der Bar und möchte jetzt zahlen bitte." Wir haben beide sehr darüber gelacht.

Gibt es etwas, das Sie nicht mixen würden?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Wenn ein Getränk absolut nicht zum Vorherigen passt, empfehle ich manchmal ein anderes. Aber natürlich wird jeder Wunsch erfüllt.

Woher nehmen Sie die Inspiration für neue Kreationen?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Meine Gäste sind meine eigentliche Inspiration und bringen mich auf neue Ideen. Herausfordernde Wünsche ergeben oft die besten Rezepte.

Was sind die größten Herausforderungen als Barkeeper?
JULIO LUIS PEREIRA ASTILLO: Sich konstant neu zu erfinden, keine Trends nachzumachen. Und natürlich werden die Gäste heutzutage herausfordernder.

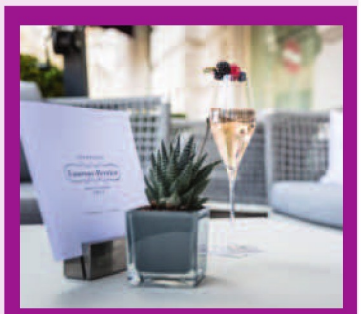
Welches Zubehör darf in einer guten Hausbar nicht fehlen?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Ein Shaker, ein Mörser, ein Jigger, ein Barlöffel und ein Strainer sind die Basis.

Was ist ein absolutes No-Go bei der Herstellung eines guten Cocktails?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Synthetische Geschmacksstoffe und verpackte Säfte und Sirupe. Zitronensaft zum Beispiel muss immer frisch gepresst werden.

Haben Sie einen persönlichen Lieblingsdrink?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Old Fashion, da bin ich klassisch. Ein guter Old Fashion macht immer Spaß. Hin und wieder trinke ich auch gerne den Singapur Sling Raffles. Wenn der gut gemacht ist, ist er wirklich top.

Was ist das Beste an Ihrem Beruf?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Der Umgang mit Menschen. Und die facettenreichen Herausforderungen, die die Gäste mit sich bringen. Als Barkeeper bringe ich etwas zum Tisch, das ich selber gemacht habe und es macht Spaß, wenn der Gast das genießt und ich ein direktes Feedback oder Lächeln bekomme. Meine Gäste empfange ich immer mit einem Lächeln und Humor. Es ist schön, wenn die Gäste sich an „den Julio" erinnern und gerne wieder in die Le Bar kommen.

Abseits der eigenen Bar: Welche Bar/Bars zählen zu ihren persönlichen Favoriten?
JULIO LUIS PEREIRA CASTILLO: Eigentlich habe ich keine richtige „Stammbar", aber natürlich teste ich die Wiener Barszene, um zu sehen, was es Neues gibt.



Laurent Perrier Sommer Lounge der Le Bar im Hotel Sans Souci Wien.
Burggasse 2, 1070 Wien
ab sofort tgl. 17:30–23 Uhr

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.