



: KLEINOD eröffnet Cocktail-Salon mit neuem Konzept â€“ BILD/

VIDEO  
ID: LCG20008 | 09.01.2020 | Kunde: KLEINOD | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

**Ob B2B-Events, Team-Buildings oder Incentives: Im neuen KLEINOD COCKTAIL SALON können Unternehmen ihren Mitarbeitern und Kunden ein ganz besonderes Erlebnis bieten. Barlegende Daniel Schober entführt sie in die Welt der Spirituosen und Liköre.**

Bilder und Videos zur Meldung in der [Mediendatenbank](#): © Niko Mautner Markhof

Video zur Meldung auf <https://www.youtube.com/watch?v=RpPvZo5G1Cg>

Wien (LCG) – Richtiges Trinken will gelernt sein: Die KLEINOD-Crew rund um **Alexander Batik, Oliver Horvath, David Schober** und **Philipp Scheiber** überrascht mit ihrem neuen Geniestreich in Sachen Cocktails und Events in Wiens aufstrebendem Grätzl Rudolfsheim-Fünfhaus. Ganz nach dem Motto „schluckweises Wissen“ wird im brandneuen Cocktail-Salon eine Auswahl an verschiedenen B2B-Angeboten, Programmen und Kursen über die vielseitige und geschichtsträchtige Welt der Spirituosen, Schaumweine und Liköre für Team-Building-Events oder Incentives angeboten. Neben Kursen und Schulungen für Anfänger und Fortgeschrittene haben die Teilnehmer auch die Möglichkeit, diverse klassische und moderne Cocktailkreationen zu verkosten. Der Cocktail-Salon kann auch individuell gemietet werden. Angebote und Workshops werden auf den Centiliter genau maßgeschneidert und für die Wünsche von Privatpersonen oder Unternehmen gemixt, gerührt oder geschüttelt.

„Es trinkt sich besser im familiären Rahmen. Der KLEINOD COCKTAIL SALON bietet den intimen Rahmen, um die Freude am Genuss haut- und gaumennah zu erleben“, freut sich **Daniel Schober** .

## Es bleibt in der Familie

Gastgeber und Mentor der Kurse für angehende Cocktailxperten ist niemand geringerer als der Wiener Star-Mixer **Daniel Schober** . Er blickt bereits auf 17 Jahre Erfahrung in globalen Trinker-Hot-Spots wie der „Ocen-A-Bar“ in Barcelona, dem Berliner „Armano“, dem Wiener „Krypt“ oder auf dem KLEINOD SONNENDECK zurück.

## Workshop: Team Spirit to Team Spirit

Team-Building mal anders: Bei diesem dreistündigen interaktiven Workshop mit Cocktail-Tastings im Wettbewerbsmodus bekommen die Teilnehmer spielerisch und informativ einen Einblick in die spannende, moderne Welt der Barkultur und des Cocktail-Mixens. Neben grundlegenden Informationen über die Materie und diversen Verkostungen sowie Sensorik-Tests ist der Kernteil des Workshops auf einem Teamwettbewerb aufgebaut, bei dem jeder Teilnehmer selbst seinen Cocktail mixt und diverse Challenges bewältigen darf.

## Crashkurs: Cocktails & Spirits

In diesem Workshop werden Spirituosen und Cocktails von klassisch bis modern aus aller Welt verkostet – der Otto-Normalverbraucher ist bei über 7.000 Gin-Sorten schon mal schnell überfordert. Bei dem praxisorientierten Crashkurs in Sachen Trinkkultur bekommen Teilnehmer nicht nur eine einzigartige Geschmacksreise für ihren Gaumen und Einblicke in die bedeutendsten Drinks und Kategorien, sondern auch fundiertes Hintergrundwissen mit berauschendem Effekt vermittelt.

## Schnuppershaken: Schütteln und Rühren wie ein Profi

Der Workshop für alle, die immer schon einmal wissen wollten, wie es sich anfühlt, hinter der Bar zu stehen. Barkeeper sind auf der ganzen Welt als charismatische Persönlichkeiten bekannt; schick gekleidet, immer die passende Antwort parat und stets ein Lächeln auf den Lippen, verzaubern sie ihre Gäste mit eleganten Moves. Bei diesem Workshop können Teilnehmer in die Rolle des Barkeepers schlüpfen, das Handwerk hinter dem Tresen erlernen und ihre Gäste in den eigenen vier Wänden mit erlernten Tricks und Rezepten vom Profi begeistern.

## Shake & Cook: Interaktives Mixen von Drinks, hausgemachten Likören und Sirups

Dieser Workshop ist angelehnt an das Prinzip einer Kochschule und vereint die Leidenschaft des Kochens mit der des Trinkens. Jeder, der ein wenig Gespür fürs Kochen und Geschmäcker hat, kann auch das Mixen von Cocktails kinderleicht erlernen. Ganz nach dem Motto „Back To The Roots“ lernen Teilnehmer, wie sie auf Basis von frischen Zutaten hausgemachte Liköre und Sirupe selbst herstellen und so bei jedem Abendessen oder jeder Grillparty ihre Familie und Freunde mit eigenwilligen Getränkecreationen beeindrucken können.

Weitere Informationen auf [https:// www.kleinod-cocktailsalon.wien](https://www.kleinod-cocktailsalon.wien) .

## Über das KLEINOD

Seit 2015 bereichern **Alexander Batik , Oliver Horvath , David Schober** und **Philipp Scheiber** mit dem KLEINOD die Wiener Bar-Kultur und verwöhnen ihre Gäste mit mehrfach ausgezeichneten Getränke-Kreationen im klassischen Stil einer American Bar. Unter der Marke KLEINOD wurde eine Unternehmensgruppe mit Schwerpunkt auf gastronomische Dienstleistung und Innovation formiert. Sie umfasst neben den Bars KLEINOD und KLEINOD PRUNKSTÜCK die Cocktail-Schule und Tasting-Location KLEINOD COCKTAIL SALON sowie das Cocktail-Catering KLEINOD ÜBERALL. In der warmen

Jahreszeit wird das KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire im Wiener Stadtpark in Zusammenarbeit mit **René Steindachner** und **Niko Mautner Markhof** betrieben. Das KLEINOD wurde unter anderem bei den renommierten „Mixology Bar Awards“ als „Bar des Jahres Österreich“ (2018) und vom Fachmagazin „Falstaff“ als „Gastgeber des Jahres“ (2018) und „Bestes Bar-Team des Jahres“ (2019) ausgezeichnet. Weitere Informationen auf <http://www.kleinod.wien>.

-----

KLEINOD COCKTAIL SALON

-----

Adresse: 1150 Wien, Kürnberggasse 1

Lageplan: <https://goo.gl/maps/WmzLWMZw4CnRpTLD9> Telefon: +43 664 2599669

E-Mail: [cocktailsalon@kleinod.wien](mailto:cocktailsalon@kleinod.wien) Website: <https://www.kleinod-cocktailsalon.wien>

#### **+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfremen Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)

