



Medientermin: Rumkugeln nach Omas Rezept â€“ BILD

ID: LCG21436 | 13.11.2021 | Kunde: JOHANN | Ressort: Chronik
Ã–sterreich | Einladung

STROH Inländer Rum lädt am kommenden Montag in das Vollpension Studio zum hochprozentigen Back-Workshop.

Wien (LCG) – Die Weihnachtsbeleuchtung erhellt die Straßen, „Last Christmas“ tönt aus dem Radio, die Christkindelmärkte öffnen und die Wunschlisten werden länger. Jetzt beginnt die Zeit des Jahres, in der sich österreichische Küchen zu wohligen Backstuben verwandeln und köstliche Kekse für Gaumenfreuden in der Adventszeit sorgen. Damit die Weihnachtsbäckerei wie in Kindheitserinnerungen schmeckt, braucht es zwei Grundzutaten: STROH Inländer Rum und großmütterliche Expertise. Schließlich ist STROH seit bald 190 Jahren das Geheimnis hinter dem einzigartigen Aroma österreichischer Mehlspeisen. Mittlerweile setzen Pâtissiers und Konditoren auf der ganzen Welt auf den original österreichischen Rum, der aus heimischer Zuckerrohrmelasse hergestellt wird und schon die Moral der kaiserlich-königlichen Marinebesatzungen stärkte.

Am 15. November 2021 verrät Back-Oma **Karin**, von 18 bis 21 Uhr, in der Wiener Vollpension, wie die perfekten Rumkugeln gelingen. Das STROH-Team überrascht mit einer flüssigen Variation der beliebten Rumkugel, die im Shotglas für innere Wärme und gute Laune an kalten Wintertagen sorgt. Cocktailliebhaber werden überrascht sein, wie vielseitig STROH Inländer Rum mit seiner fein-duftigen, zarten Rumnote in Hot Drinks sein kann, die der liquide Trend dieses Winters in angesagten Bars sind und findige Bartender zu kreativen Bestleistungen inspirieren.

Über STROH Inländer Rum

Die Geschichte von STROH Inländer Rum reicht in österreichisch-ungarische Monarchie zurück. Nicht nur zur moralischen Stärkung, sondern auch aus gesundheitlichen Gründen genossen die Besatzungen der k.u.k. Marine täglich ihre Ration Rum. Erst vor rund 40 Jahren brach man – unter Protest – unter anderem in der Marine des Vereinigten Königreichs mit dieser Seefahrertradition auf. Da Österreich über wenige Kolonien mit Zuckerrohrproduktion verfügte, griff man auf heimische Zuckerrüben zurück, wodurch die Bezeichnung Inländer Rum geprägt und ein Unterscheidungsmerkmal zu Importrum geschaffen wurde. In der Europäischen Union verlangt die Bezeichnung der geschützten österreichischen Spezialität heute die Herstellung aus 100 Prozent heimischer Zuckerrohrmelasse. STROH Inländer Rum besticht durch seine feinduftige, zarte Rumnote und seinen harmonischen, blumigen Geschmack. Die, durch die Europäische Union geschützte, geografische Marke macht STROH in der internationalen Spirituosenwelt einzigartig – ebenso wie STROH Jagertee. In Österreich vertreibt KATTUS-BORCO „The Spirit of Austria“. Weitere Informationen auf stroh.at

Über KATTUS-BORCO

KATTUS-BORCO ist ein Joint Venture des Wiener Traditionshauses KATTUS und des Hamburger Spirituosenunternehmens BORCO. Mit einem stetig wachsenden Team und starken Marken wie KATTUS, Sierra Tequila, Stroh, The Dalmore, Amaro Montenegro oder Laurent-Perrier ist KATTUS-BORCO eine der stärksten Vertriebsorganisationen der Branche. KATTUS und BORCO vereint mehr als nur die starke Präsenz am Markt: Beide Unternehmen blicken auf eine langjährige Eigenproduktions- und Vertriebsstradition zurück. Gemeinsam zählen sie über 230 Jahre an Erfahrung, Expertise und Marktpräsenz. Das Portfolio umfasst sowohl die Eigenmarken KATTUS und Sierra Tequila als auch klingende Namen wie unter anderem Stroh Inländer Rum, Amaro Montenegro, Russian Standard Vodka, Blue Gin, The Dalmore, Laurent-Perrier, Molinari,

Vecchia Romagna. KATTUS-BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf verantwortungsvoll.at informieren können. Weitere Informationen auf kattus-borco.at

STROH Inländer Rum: Back-Workshop

Datum: Montag, 15. November 2021

Uhrzeit: 18.00 bis 21.00 Uhr

Ort: Vollpension Studio

Adresse: 1060 Wien, Mariahilfer Straße 101

Lageplan: goo.gl/maps/sFluBeCUsumh4Tkp9 Website: stroh.at

+ + + AKKREDITIERUNG UND COVID-19-HINWEIS + + +

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist ausschließlich nach vorheriger Anmeldung auf einladung.cc möglich. Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung gemäß Verordnung der österreichischen Bundesregierung unter Einhaltung der 2G-Regel (geimpft oder genesen) stattfindet und weisen Sie die entsprechenden behördlichen Zertifikate sowie einen amtlichen Lichtbildausweis am Eingang vor.

+ + + COMPLIANCE HINWEIS + + +

Transparenz ist uns wichtig! Durch Ihre Anmeldung gehen wir davon aus, dass Sie den Termin im Rahmen Ihrer journalistischen Tätigkeit bzw. Ihrer Repräsentationsaufgaben und in Übereinstimmung mit den für Sie gültigen Compliance-Richtlinien wahrnehmen.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at
(Schluss)

