

## THEMENDIENST FRÜHJAHR / SOMMER

Genuss ist individuell!

**Nina, Viktor, Tom und Bea:**

### **Eine Typologie des Geschmacks**

Eltville, April 2010. **Wer sind eigentlich die Fans von Chantré? Auf der Suche nach Gesichtern und wahren Persönlichkeiten ist eine Typologie entstanden, die beschreibt, wie und wann Chantré heute getrunken wird. Vier echte Fans - Nina, Viktor, Tom und Bea - stellen sich vor, präsentieren ihren Lieblingsdrink und erzählen, warum und zu welchen Anlässen sie gerne Chantré genießen.**

Nina (33) hat ihren eigenen Stil. Das sieht man an ihrem Outfit und Styling, sie fällt in der Menge auf. Sie ist lebenslustig, feiert gern und trifft ihre Freundinnen regelmäßig zum Fernsehabend mit den „Desperate Housewives“. Zu diesem Anlass oder einfach nach einem arbeitsreichen Tag trinkt sie gerne einen fruchtigen Cocktail. Am besten schmeckt ihr „Summer Splash“ mit Kumquats, Limette, Mandarine, Pfirsich und viel Eis.

*„Mein Freund meint, ich sei ein „freches Früchtchen“ und meine Welt sei bunter. Da widersprech' ich nicht, ich fühl mich gut so. Genau deshalb passt Summer Splash zu mir und deshalb trink' ich ihn gern. Meine Freundinnen übrigens auch.“*



Er lebt einen ungezwungenen, aber gepflegten Lebensstil. Viktor (52) legt Wert auf sein Erscheinungsbild, kleidet sich sportlich elegant und hat etwas „Britisches“ in seiner Seele entdeckt. Sein Humor ist trocken, er ist unterhaltsam und hat gerne etwas Gutes zu trinken im Glas.

*„Ich brauche Würze und das Besondere in meinem Leben. Das gilt für meinen Lebensstil, für meine Frauen und meine Drinks. Deshalb ist mein Favorit „Pfefferminza“ von Chantré. Weich, minzig-würzig, grün passt zu meinen Augen und meiner Lady schmeckt er auch.“*



Tom (46) ist unkompliziert, sportlich, reiselustig und völlig entspannt. Mit ihm erlebt man lässige Abende, er ist immer gut gelaunt. Ihn zu treffen, tut einfach gut - wenn er nicht gerade im Urlaub ist.

*„Ich bin viel unterwegs und machmal geht es mit meinen Freunden heiß her. Ich mag die Abwechslung und steh' auf frische, spritzige Cocktails. Blaue Lagune kühlt mich ab und erinnert mich an meinen letzten Urlaub. Schon hab' ich mein nächstes Ziel im Visier und freu' mich drauf.“*



Bea (44) ist Hausfrau, Mutter, arbeitet nebenher und hat alles fest im Griff. Ein Organisationstalent ist sie ohnehin, ansonsten bekäme sie Sport, Freunde, Haus und Garten nicht unter einen Hut. Bea ist fröhlich, tanzt gern und ist ein echtes Energiebündel.

*„Ich liebe cremige Cocktails – Gaumenschmeichler nenn' ich die. Am Wochenende, wenn Freunde zum Essen kommen, wir in der Küche schnibbeln, verwöhnt mein Mann mich und mixt mir einen „Samt und Seide“ - cremig, nicht zu süß und schön eiskalt. Außerdem find' ich es klasse, wenn er cool wie ein Barkeeper für mich den Shaker schwingt.“*



### Vier Typen, vier Drinks

Jeder bekommt den Drink, den er mag. Einkauf und Zubereitung sind mit den Chantré Rezepten überhaupt kein Problem. Einfach auf [www.chantre.de](http://www.chantre.de) / Cocktail-Finder klicken, aussuchen, ausdrucken und schon kann es losgehen.

Nina liebt's fruchtig:

#### CHANTRÉ Summer Splash

3 Kumquats, halbiert  
1 Limette, geachtelt  
1 TL braunen Rohrzucker  
1 cl Mandarinsirup  
1 cl Pfirsichsirup  
Mit Mörser im Glas zerstoßen.  
Auffüllen mit Crushed Ice  
12 cl Maracujasaft  
5 cl CHANTRÉ  
Durchrühren.

Eine exotische Alternative zu Caipirinha!

Zubereitung: Unkompliziert.

Mix-Technik: Aufbauen im Glas.



Viktor mag einen Aperitif gerne würzig:

#### CHANTRÉ Pfefferminza

2 cl Pfefferminzsirup  
5 cl frisch gepresster Orangensaft  
1 cl Zitronensaft  
5 cl CHANTRÉ

Alle Zutaten mit Eiswürfel in einen Shaker geben, kräftig shaken. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen. Mit Cocktailkirsche und Minzeblatt garnieren.

Herrlich minzig!

Zubereitung: Unkompliziert.

Mix-Technik: Im Shaker.



Tom träumt vom Urlaub und verlangt Frische im Glas:

**CHANTRÉ Blaue Lagune**

4 cl CHANTRÉ  
1-2 cl Sirup Blue Curacau  
200 ml Tonic

CHANTRÉ und Sirup mit Eiswürfel ins Glas geben, mit Tonic auffüllen.

Tolle Farbe und richtig spritzig.

Zubereitung: Superschnell.

Mix-Technik: Aufbauen im Glas.



Bea ist eine Naschkatze und liebt cremige Drinks:

**CHANTRÉ Samt und Seide**

6 cl CHANTRÉ  
2 cl Himbeersirup  
1 cl Vanillesirup  
Schwarzer Johannisbeersaft (gekühlt) zum Auffüllen  
Sahne  
Eiswürfel

CHANTRÉ, Himbeer- und Vanillesirup mit Eis im Shaker mixen. In eine Cocktailschale abseihen. Mit Johannisbeersaft auffüllen.

Als Abschluss wird halb feste Sahne dünn auf dem Cocktail verteilt.

Unser Tipp: Wer keine frische Sahne aufschlagen möchte, nimmt Sprühsahne und rührt diese etwas glatt.

Samtig und sinnlich auf der Zunge.

Zubereitung: Unkompliziert.

Mix-Technik: Im Shaker.



**CHANTRÉ Presseinformationsbüro**

c/o Gübler & Klein PR  
Tel.: 06196 – 44.898, Fax: 06196 – 44.993  
E-Mail: chantre-presse@guebler-klein.de