

PRESSEINFORMATION

Welt-Gurkentang 2025: Hendrick's Gin feiert die Gurke in heimischen Top-Bars

Von 9. bis 15. Juni laden über 30 ausgewählte Bars in ganz Österreich zur Feier des Welt-Gurkentags

Wien, 04.06.2025 – Die Feierlichkeiten rund um den Welt-Gurkentang (14. Juni) gehen in eine neue Runde: Auch 2025 zelebriert Hendrick's Gin die erfrischende Hommage an seine charaktergebende Zutat mit einer Jubelwoche in ausgewählten Top-Bars in ganz Österreich. Von 9. bis 15. Juni stehen in 33 Locations somit alle Zeichen auf Gurke – mit eigens kreierten Welt-Gurkentang-Cocktails und der beliebten 1+1-Drinkaktion. Beim Kauf eines Hendrick's Gin Cocktails erhalten die Gäste einen zweiten kostenlos dazu.

Ob die Burdock Bar in Salzburg, die Parfümerie in Wien, das Goldene Einhorn in Linz oder die Churchill Bar in Graz – österreichweit wird die Gurke für eine Woche zum Star. 33 Gastronomiebetriebe von West- bis Ostösterreich nehmen dieses Jahr vom 9. bis 15. Juni an der Aktion teil und kreieren eigens für diesen Anlass besondere Welt-Gurkentang-Cocktails, die Gäste durch die 1+1-Drinkaktion doppelt erfreuen. Zusätzlich haben Gin-Fans die Möglichkeit, bei einem Online-Gewinnspiel auf www.hendricksgin.at attraktive Preise von Hendrick's Gin zu gewinnen. Wiener Cocktail-Aficionados erwartet noch ein weiteres Highlight: das Technocafé im Café Pavillon steht am Dienstag, den 10. Juni ganz im Zeichen von Hendrick's Gin.

Erfrischende Cocktail-Inspiration mit dem neuen Hendrick's Gin Oasium

Die kürzlich vorgestellte Limited Edition Hendrick's Oasium begeistert vor allem Fans feiner Zitrusnoten. Perfekt für den Sommer: der Oasium Fizz – ein spritziger Cocktail, der die frischen Aromen ideal zur Geltung bringt.

Oasium Fizz

2 Teile Hendrick's Oasium

1 Teil Pink Grapefruit Limonade

1 Teil Limettensaft

1 Teil Zuckersirup

Mit Soda auffüllen

In einem Highball-Glas über Eis aufbauen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.

Alle Informationen zum Welt-Gurkentang, alle teilnehmenden Betriebe finden Sie unter: www.hendricksgin.at

Über Hendrick's Gin:

HENDRICK'S GIN ist ein köstlicher Super-Premium-Gin, der mit einer Reihe ungewöhnlicher Zutaten hergestellt wird, um ein höchst kurioses Trinkarrangement zu liefern. Im Gegensatz zu gewöhnlichen Gins wird HENDRICK'S GIN in Schottland in Chargen von jeweils nur 500 Litern destilliert. Nur bei HENDRICK'S GIN werden Gurken- und Rosenblütenessenzen zusammen mit einer Mischung aus 11 pflanzlichen Stoffen verwendet, um einen wunderbar erfrischenden Gin mit einem herrlich blumigen Aroma zu erzeugen. HENDRICK'S GIN wird aus zwei völlig unterschiedlichen Brennblasen – einer seltenen Carterhead und einer antiken Bennett-Kupferbrennblase – hergestellt, um einen himmlisch weichen Gin zu kreieren, der gleichzeitig leicht und komplex ist.

**Über Top Spirit:**

Top Spirit ist eine 100% Vertriebstochter der Schlumberger Wein- und Sektkellerei. Die über 180-jährige Tradition und Kompetenz des Hauses Schlumberger als traditionsreichste Sektkellerei Österreichs, spiegelt sich auch in den Aktivitäten und in dem umfassenden Premium-Portfolio von Top Spirit wider. So finden sich zahlreiche Kategorie-Marktführer im exklusiven Sortiment der bedeutendsten Sekt-, Spirituosen- und Weinvertriebsorganisation Österreichs. Die speziell auf den österreichischen Markt ausgerichtete Vertriebsgesellschaft Top Spirit steht für Top-Marken, Top-Kompetenz und Top-Service im gesamten Getränkebereich. Der Marktführer in den Kategorien Spirituosen bzw. Schaumwein bietet ein umfassendes Service für die Kunden der Gastronomie und des Handels. Langjährige Erfahrung, motivierte und geschulte Mitarbeiter sowie ein breites Produktportfolio machen Top Spirit zum Kompetenz-Partner Nummer 1, der den Kunden alles aus einer Hand anbieten kann.

Mehr Informationen erhalten Sie unter:

<http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43 (1) 368 22 58-0

Rückfragehinweise:**Pressesprecher Schlumberger/Top Spirit:**

Alexander Ludwig, BA; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH

Tel: +43 664 81 459 19, Mail: Alexander.Ludwig@schlumberger.at