Pressemitteilung New Orleans / Louisiana

Februar 2020

**Neues Heim für einen Kult-Cocktail – darauf einen Sazerac!**

**Für die erstklassigen Cocktails, die hohe Kunst des Cocktailmixens und die renommierten Bars ist New Orleans beinahe so berühmt wie für den Jazz und die schmackhafte Küche. Wohl kaum ein anderer Drink ist so eng mit der Geschichte der Stadt verknüpft wie der Sazerac. Grund genug, sich das Kult-Getränk mal etwas näher anzusehen.**

Das Lob für die Erfindung des Sazerac geht an Antoine Amédé Peychaud, der den Cocktail in seiner Apotheke in der Royal Street in den 1830er Jahren zum ersten Mal gemixt haben soll. Vielleicht gebührt die Ehre aber auch Thomas Handy, einem Bar-Besitzer aus den 1870er Jahren. Die wahre Geschichte rund um die Wurzeln des Sazerac ist nicht ganz zweifelsfrei geklärt, aber wirklich Gedanken macht man sich über den Ursprung des beliebten Klassikers in New Orleans eigentlich nicht, Hauptsache, man kann ihn hier genießen.

Mit dem Sazerac House, das Ende 2019 eröffnet hat, bekommt das ikonische Getränk die Aufmerksamkeit, die es verdient.

Ein standesgemäßes Heim für die neue Attraktion in New Orleans war schnell gefunden, ein 200 Jahre altes historisches Gebäude an der Ecke Canal / Magazine Street, nur einen Steinwurf vom berühmten French Quarter entfernt, in dem bereits in den 1850er Jahren der legendäre Peychaud’s Bitter, der für die Zubereitung des Sazerac essentiell ist, serviert wurde. Auf drei Stockwerken können Gäste alles über den Drink, über Traditionen, Gewohnheiten und kulturelle Gepflogenheiten lernen und über die enge Verbindung des Getränks mit der Geschichte und dem Charakter von New Orleans.   
   
Im ersten Stock „The Distillery“ erfahren Besucher, wie der Sazerac Rye, ein spezieller Roggenwhisky und einer der Hauptbestandteile des Cocktails, in die Flasche bzw. in Glas kommt und können sich über die Gewinnung des unverzichtbaren Peychaud’s Bitters informieren. Sie erhalten Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen des Destillationsprozesses zu werfen.   
In der zweiten Etage „The Art of Our Craft“ geht es um die Feinheiten des Handwerks, um die zahllosen Geschmacksnoten, wie man sie optimal miteinander kombiniert - auch nach den eigenen Vorlieben - und so den

perfekten Drink kreiert.  
Der dritte Stock steht ganz im Zeichen der Geschichte des Cocktails in New Orleans, die Entstehung und die Entwicklung über die Jahre und der Einfluss auf die kulturelle und kulinarische Entwicklung der Stadt.

Neben der regulären Ausstellung gibt es verschiedene Programme, Seminare, Sondertouren, Tastings, und mehr.

Zu den Angeboten gehört zum Beispiel „Drink & Learn: Apothecaries“ – in diesem Seminar steht der für den Sazerac so wichtige Bitter im Mittelpunkt und es wird berichtet, wie das Getränk, das ursprünglich zu medizinischen Zwecken eingesetzt wurde, sich schließlich zum unentbehrlichen Bestandteil jeder Cocktail-Bar entwickelt hat. Eine Auswahl von Bittern wird hier probiert, um die Komplexität und Vielfalt dieser Spirituosen aufzuzeigen.

Außerdem gibt es eine Verkostung von Whisky und Schokolade – von der Kakaobohne zum Eichenfass – die zeigt, wie köstlich diese auf den ersten Blick vielleicht eher ungewöhnliche Kombination ist, und die das Zusammenspiel von Handwerk und Tradition vereint. Thematisch ähnlich ist eine gemeinsame Verkostung von Käse und Rum.

Die Ähnlichkeiten und Unterschiede von Rye Whiskey und Bourbon werden in einem Seminar ebenso thematisiert wie Legenden und Geschichten rund um die Prohibition.

Über das Jahr verteilt werden auch saisonale Veranstaltungen angeboten, so gibt es im Februar ein Seminar rund um die Trinkgewohnheiten der New Orleanians zum Karneval und in der Weihnachtszeit kann man sich beispielsweise über Geschichte und Herstellung kreolischer Weihnachtscocktails informieren. Es lohnt sich, regelmäßig einen Blick in den Veranstaltungskalender zu werfen.

Aber nicht nur der Sazerac, auch andere traditionellen Cocktail-Mischungen wie der Hurricane, der Mint Julep oder der Brandy Milk Punch, der gerne auch zum Bruch serviert wird, genießen in New Orleans allgemeine Beliebtheit. In allen Bars der Stadt wird geschüttelt, gerührt, serviert und geschwelgt. Die Auswahl ist groß, am besten man probiert sie alle!

Textquellen und weitere Informationen unter:

https://www.neworleans.com/drink/cocktails/

https://www.sazerachouse.com

Weitere Informationen:

Fremdenverkehrsbüro New Orleans und Louisiana   
c/o Wiechmann Tourism Service GmbH,   
Christine Hobler, Scheidswaldstr. 73, 60385 Frankfurt/Main    
Telefon: 069-25538-270, Fax: 069-25538-100   
Email: [info@neworleans.de](mailto:info@neworleans.de), [presse@neworleans.de](mailto:presse@neworleans.de)   
Web: [www.neworleans.de](http://www.neworleans.de) und [www.louisianatravel.de](http://www.louisianatravel.de)  
  
Amtsgericht Frankfurt: HRB 58706  
Geschäftsführer: Rita Hille / Deborah Theis