

ÜBER DIE NEGRONI WEEK

Imbibe Magazine rief 2013 erstmalig zur Negroni Week auf, zur Feier eines der weltbesten Cocktails und ein Bemühen, Geld für wohltätige Zwecke zu sammeln. Jetzt, seinem fünften Jahr, hat sich Imbibe mit Campari zusammengetan, um die Negroni-Woche 2017 zu präsentieren. Vom 5. bis 11. Juni 2017 (bei uns ab Dienstag den 6. Juni) werden Bars auf der ganzen Welt an der Negroni Week teilnehmen und die Leute dazu einladen, den klassischen Cocktail zu feiern und gleichzeitig Geld für wohltätige Zwecke zu sammeln. Für weitere Informationen, einschließlich einer Liste der teilnehmenden Bars und kommenden Veranstaltungen, besuchen Sie negroniweek.com und folgen Sie dem Hashtag #NegroniWeek.

Unsere Bar spendet 4 Euro für jeden verkauften Negroni an <http://www.ksta.de/region/wir-helfen>. Zudem versteigern wir eine Flasche Campari von 1970!

Und sonst?! Deutschlands Negroni-Week-Gemeinde wächst!

Zu den namhaften Institutionen, die sich in Deutschland an der Negroni Week mit einer Vielzahl an weiteren Charity-Kooperationen beteiligen, gehören Bar-Legende Charles Schumann mit der Schumann's Bar in München, Volker Seibert von Seibert's in Köln, der Curtain Club in Berlin, sowie der Chug Club der Hamburger Mixology-Ikone Betty Kupsa. Dabei spendet jede Bar ihre Erlöse oder Teilerlöse aus dem Verkauf von Negronis an eine Charity ihrer Wahl. Grundsätzlich gilt: kein Negroni ohne Campari. Im Schumann's wird auch in diesem Jahr der klassische Negroni angeboten: je drei gleichgroße Teile Campari, roter Wermut und Gin mit Eiswürfeln und Orangenscheibe. Bei Volker Seibert ist es der Rote Beete Negroni, bestehend aus 3cl Campari, 3cl Rote Beete Geist und 3cl Yzaguirre Wermut Rosso, dekoriert mit einer Scheibe Parmesan und Rote-Beete-Chip. Die Berliner Curtain-Club-Variante mixt den Negroni mit 3 cl Campari, 5cl Antica Formula, und 5 cl Wachhol-derbrand der Stählemühle.

Betty Kupsa, Barkeeperin und Inhaberin des Hamburger Chug Clubs, wird den Rubina auf die Karte nehmen. Dabei handelt es sich um eine Negroni-Variante aus Campari, Blutorangentequila, Grand Marnier, Rotweinsirup und Rotwein, serviert on the Rocks in einem Tumbler mit Orangenzeste. Weitere Informationen zu teilnehmenden Bars und was sonst noch in lokal während der Negroni Week passiert, finden Sie unter: www.negroniweek.com