

Opern-Cocktails: Verführerische Drinks für ein rauschendes Fest!

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Operncocktails mit Rezepten zu Klassikern wie „La Traviata“ und „Carmen“. Genießen Sie kreative Mixe!

Paris, Frankreich - In einer verführerischen Feier der Opernkunst präsentieren sich kreative Cocktail-Kreationen, die berühmte Opern und deren ikonische Figuren in flüssiger Form einfangen. Anlässlich eines großen Opernballs stehen köstliche Getränke im Vordergrund, die von den Emotionen und Geschichten berühmter Werke inspiriert sind. So erlebt man die glanzvolle Welt von Verdis „La Traviata“ im Cocktailglas mit dem prickelnden Geschmack von Champagner, veredelt mit wilden Rosenblüten. Auch die leidenschaftliche und tragische Erzählung von Cio-Cio San, einer japanischen Geisha aus Puccinis „Madama Butterfly“, wird durch frische Aromen und bunte Viole lebendig gemacht, wie **oe24** berichtete.

Kreativität im Cocktailglas: Eine Hommage an die großen Meister

Die Königin der Nacht aus Mozarts „Die Zauberflöte“ entfaltet ihre düstere Aura in einem Cocktail, der beerige Geschmacksnoten und magische Raucheffekte vereint. Das Spiel von Macht und Leidenschaft wird durch Georges Bizets Carmen repräsentiert, deren bittersüßer Cocktail mit spritzigen Zitrusnoten die Komplexität ihrer Figur verdeutlicht. Inmitten dieser kreativen Bar-Kunst wird auch der klassische Opera Cocktail hervorgehoben, der erst in den letzten fünfzehn Jahren ein Comeback feierte. Entstanden aus einer Mischung von Gin,

Dubonnet und einem speziellen Likör, hat dieser Getränk mittlerweile zwei bekannte Varianten entwickelt, wie **cold-glass.com** nachzulesen ist.

Die erste Version, die 1914 von Jacques Straub veröffentlicht wurde, war ein kleiner, aber feiner Drink und besteht aus gleichermaßen Gin und Dubonnet, ergänzt durch Crème de Mandarine. Eine modernere Auslegung von Harry Craddock, wie sie im „Savoy Cocktail Book“ zu finden ist, ersetzt hingegen die Mandarine durch Maraschino, was dem Drink einen ganz anderen Charakter verleiht. Ungeachtet dieser Unterschiede bleibt die zentrale Verbindung zwischen diesen Cocktails die ehrliche Hommage an die Welt der Oper und die damit verbundenen Emotionen.

Details	
Ort	Paris, Frankreich
Quellen	• www.oe24.at • cold-glass.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at