

METAXA® & THE CLUMSIES

EXPLORE GREECE

Ein Boot. Eine Insel. Drei Events



CRETE

METAXA® & THE CLUMSIES

2018 brachen METAXA & The Clumsies Athen, die siebtbeste Bar der Welt, zu einer Reise auf, um GRIECHENLAND ZU ERKUNDEN. Diese unvergessliche Segeltour nach Mykonos, Paros und Antiparos mit einzigartigen Erfahrungen auf den Kykladen war eine Hommage an Griechenland.

Heuer findet das Abenteuer eine Fortsetzung. METAXA & The Clumsies segeln nach Kreta, wo sie eine Verführung aller Sinne erwartet.



JUNI 2019

METAXA® & **THE CLUMSIES**

EXPLORE CRETE

Ein Boot. Eine Insel. Drei Events

Eine aus fünf internationalen Top-Bartendern bestehende Crew reist auf einer klassischen Motorsegelyacht nach Kreta, legt an drei atemberaubend schönen Orten an, um drei einzigartige Erfahrungen zu machen.



METAXA® & THE CLUMSIES

1.STOPP:

Mit Philip Bischoff die Natur Kretas in der Bucht von Daios erkunden

Eine exklusive Cocktail-Party bei Sonnenuntergang in der unberührten Bucht von Daios bei Agios Nikolaos mit Philip Bischoff, Chefbartender der Manhattan Bar in Singapur und seit April 2019 Beverage-Manager des Four Seasons Asia Pacific in Bangkok.



Philip Bischoff
*Manhattan Bar, Singapur und
Beverage-Manager,
Four Seasons Asia Pacific*

METAXA® & THE CLUMSIES

2.STOPP:

Erkundung des kretischen Terroirs auf dem Biobauernhof Peskesi mit Vasilis Kyritsis und Nikos Bakoulis

Eine Cocktail-Meisterklasse mit den „The Clumsies“-Bartendern auf dem abgelegenen in den Bergen versteckten Biobauernhof Peskesi. Den Gästen bietet sich die Gelegenheit, METAXA Signature Cocktails mit Botanicals aus Kreta zu kreieren.



Vasilis Kyritsis
*The Clumsies, Athen,
Griechenland*



Nikos Bakoulis
*The Clumsies, Athen,
Griechenland*

METAXA® & THE CLUMSIES

3.STOPP:

Erkundung des kretischen Terroirs auf dem Biobauernhof Peskesi mit Vasilis Kyritsis und Nikos Bakoulis

Ein kretisches Dinnererlebnis im fantastischen Hafen von Chania. Im Anschluss eine Cocktail-Party im Café Boheme mit Shingo Gokan von der Bar Speak Low in Shanghai und Jillian Vose von The Dead Rabbit, NYC, die METAXA Signature Cocktails shaken.



Jullian Vose,
The Dead Rabbit, NYC,
USA



Shingo Gokan,
Speak Low, Shanghai,
China

EXPLORE CRETE

Ein Boot. Eine Insel. Drei Events

Inspiriert von den Wundern Kretas, wird jeder Bartender in magischer Kulisse fünf einzigartige Cocktailkreationen mit METAXA 12 Stern vorstellen.

Die diesjährige Ausgabe ist internationalen Top-Bartendern, einzigartigen Cocktail-Meisterklassen und drei besonderen Erfahrungen gewidmet.



Die vorjährige Ausgabe war einfach fantastisch. Wir waren stolz darauf, unsere griechischen Wurzeln zu würdigen und die Authentizität des Original Greek Spirit an den schönsten Destinationen der Kykladen aufzuzeigen. Wir freuen uns, die Reise 2019 fortsetzen zu können und laden unsere Gäste ein, ein weiteres Wunder Griechenlands zu entdecken: Kreta

Stéphanie Ancel
Managing Director des Hauses Metaxa

Kreta hat auch abgesehen von seiner unvergleichlichen Gastronomie, seiner reichen Kultur und wunderbaren Landschaft einiges zu bieten. Wir freuen uns, die weltberühmte Gastfreundschaft Kretas mit einzigartigen Trinkerlebnissen zu genießen

Lefteris Georgopoulos
Mitbegründer von The Clumsie

KRETA ERKUNDEN

Ein Fest der Sinne

Gehen Sie in Kreta an Land und begeben Sie sich auf eine sinnliche Reise durch wilde Schluchten, atemberaubende Bergkulissen und über weiße Sandstrände. Die Insel, die Einflüsse aus Ost und West vereint, zeichnet sich durch einen pulsierenden interkulturellen Mix aus, der auf die venezianische und byzantinische Kolonialherrschaft zurückzuführen ist.

Hier ist der Mythos von Theseus und dem Minotaurus angesiedelt. Schlendern Sie durch die engen Gassen von Chania und Rethymno und verirren Sie sich in Ihrem ganz persönlichen kretischen Labyrinth; der Pfad ist gesäumt von verfallenen Burgen, die Zeugnis von der reichen Geschichte der Insel ablegen, welche nur von der Gastronomie übertroffen wird. Ob Schnecken mit Rosmarin, ein einfacher Dakos-Salat oder eine Graviera-Käseplatte – die Vielfalt kretischer Gerichte hat eine blühende Gastronomieszene hervorgebracht. Dies ist auch darauf zurückzuführen, dass die Lebensmittelproduktion hier seit der Antike perfektioniert wird. Das Olivenöl zählt zu den reinsten der Welt und die Weinbautradition reicht 4.000 Jahre zurück.

Die „Gastfreundschaft Kretas“ ist so grenzenlos wie die weite Landschaft. Die Einheimischen – stets bemüht, ihren Gästen etwas von der Magie der Insel zu vermitteln – weihen die Besucher gerne in den Traditionen Kretas mit ihrem großen Repertoire an Volksmusik und alten Tänzen ein.



METAXA 12 Stern

Die bernsteinfarbene Spirituose ohnegleichen

Das Haus Metaxa geht seit 1888 auf Entdeckungsreise, um eine bernsteinfarbene Spirituose ohnegleichen kreieren zu können. Erfahren Sie intensive Sanftheit, die auf dem einzigartigen Aroma der Muskatellerweine von Samos, perfekt gereiften Destillaten und mediterranen Kräutern beruht. Der von Metaxa-Kellermeister Constantinos Raptis kreierte METAXA 12 Stern hat einen unvergleichlichen Geschmack. Die Authentizität der Spirituose ist untrennbar mit dem Thema Reise verbunden. Bei METAXA 12 Stern zählt das Abenteuer der Entdeckung. Man betrachtet ihn, man hört auf ihn, man spürt ihn.

METAXA 12 Stern trinkt man nicht, man erlebt ihn!
Die METAXA Signature Cocktails, kreierte von der the „EXPLORE GREECE“-Bartender-Crew, entführen Sie auf diese authentische Reise.



THE CLUMSIES

Die Stimme der griechischen Gastfreundschaft

The Clumsies wird von Lefteris Georgopoulos, Thanos Tsounakas und Giorgos Kaisaris, drei Unternehmern im Gastronomiebereich, geleitet.

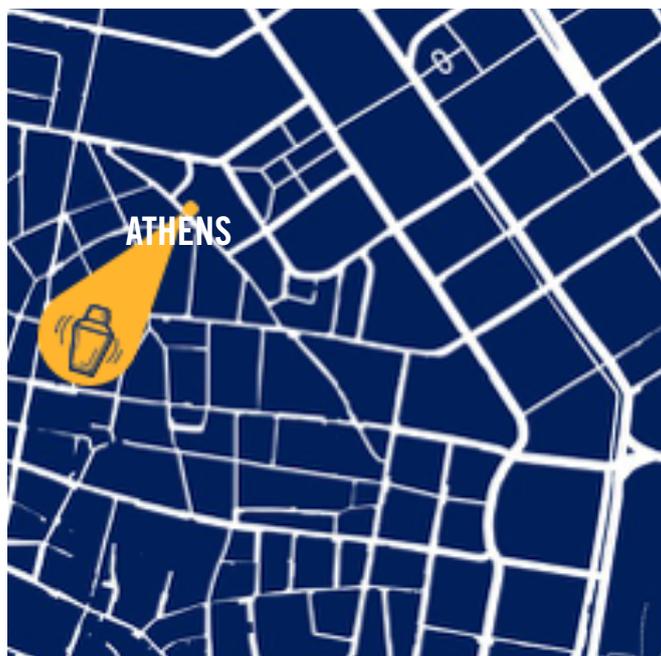


Als führende Bar Griechenlands (gelistet als siebtbeste Bar der Welt) ist das The Clumsies in Athen bekannt für seine überaus kreativen Cocktails, die von einigen der besten internationalen Bartender der Szene gemixt und geshaked werden. Im Oktober eröffnete das The Clumsies - Team seine neue Bar Senios mit Fokus auf der Kreation von Signature Cocktails, die von den prämierten Weltklasse-Bartendern Vasilis Kyritsis und Nikos Bakoulis nach allen Regeln der Mixkunst zubereitet werden. Die Bar erweckt die gemütliche Atmosphäre der alten griechischen Cafés in zeitgemäßem Stil. Blickfang im Senios sind die authentischen Fässer, die den hinteren Bereich der Bar prägen. Fragen Sie nach dem Senios Fass Nr. 1 oder einem Old Fashioned, zwei exklusiven METAXA Signature Cocktails mit METAXA 12 Stern, der in dem kleinen Fass hinter der Bar reifte.

ATHEN ERKUNDEN

mit dem The Clumsies-Team

Erleben Sie nach der atemberaubenden Natur Kretas den pulsierenden Lifestyle Athens und genießen Sie griechische Lebensart und Gastfreundschaft in der The Clumsies - Bar. Ersuchen Sie das The Clumsies -Team, einen seiner „EXPLORE GREECE“- Cocktails zu kreieren.



Vasilis Kyritsis
*The Clumsies, Athen,
Griechenland*



Nikos Bakoulis
*The Clumsies, Athen,
Griechenland*

Praxitelous 30, Athen, 105 61

ÜBER DAS HAUS METAXA

Das Haus Metaxa gehört seit dem Jahr 2000 zur Unternehmensgruppe Rémy Cointreau.

Das Haus Metaxa ist heute eine der wichtigsten Marken im globalen Marktsegment hochwertiger brauner Spirituosen und erweitert kontinuierlich seine weltweite Präsenz. METAXA exportiert in mehr als 60 Länder weltweit. METAXA ist die Nummer 20 unter den braunen Spirituosen in Europa und die Nummer 1 in Griechenland.



ENTDECKEN SIE MEHR AUF

Instagram: [@metaxa.official](#)

Facebook: METAXA #metaxa #dontdrinkexplore

#ExploreGreece #METAXAxTheClumsies

Erfahren Sie mehr auf [metaxa.com](#)

ÜBER DIE INTERNATIONALEN GAST-BARTENDER



Philip Bischoff

*Manhattan Bar-Singapur, Beverage Manager,
Four Seasons Hotel Bangkok-Thailand*

Philip begann im Alter von 23 Jahren mit der Kunst der Mixologie und kreierte Cocktails in der Le Lion – Bar de Paris, die bei den „Tales of the Cocktail“ als „Best New International Bar“ ausgezeichnet wurde. Er leitete die Amano Bar in Berlin im Jahr 2013, als dem Lokal bei den „Mixology Bar Awards“ der begehrte Titel „Best Hotel Bar and Bar Team“ verliehen wurde. 2015 führte ihn seine Karriere in die preisgekrönte Manhattan Bar im Regent Singapore, außerdem leitete er die Initiative „Friends of Manhattan Series“, die Kooperationen zwischen Industriepartnern, Gast-Destillateuren und Bartendern aus aller Welt fördert. Seit April 2019 ist Philip Beverage Manager im Four Seasons Hotel Asia Pacific in Bangkok.

Shingo Gokan

Speak Low Bar, Shanghai – China

Shingo begann seine Karriere als Bartender 2001 in Tokio und erhielt die seltene Ehrung der Zertifizierung zum „Venciador“/Sherry-Sommelier in Spanien. Er arbeitete als Chefbartender und Barmanager im Angel’s Share in New York und wurde der allererste Gast-Bartender der American Bar im Savoy Hotel in London. Heute leitet er das Speak Low, das auf Platz 20 der Liste der besten Bars der Welt rangiert.



Jillian Vose

The Dead Rabbit, NYC – USA

Jillian Vose wurde bei den „Spirited Awards“ von „Tales of the Cocktails 2017“ unter die 20 besten amerikanischen Bartender gewählt. Sie half mit, die Maison Premiere und den Clover Club in Brooklyn zu eröffnen und wurde Bar-Managerin im Death & Co, 2013 wurde sie bei den Star Chefs Rising Stars Awards ausgezeichnet. Sie erhielt ein Zertifikat vom Court of Master Sommeliers in Boston und war bei The Dead Rabbit in Lower Manhattan als Bar-Managerin und Beverage Director tätig. Die Bar hat es ihrem Talent zu verdanken, dass sie bei den „Tales of the Cocktails“ acht „Spirited Awards“ erhielt und 2018 von „World’s Best Bar“, dem renommiertesten Wettbewerb der Branche, zur sechzehntbesten Bar der Welt gekürt wurde.



ÜBER DIE „THE CLUMSIES“- BARTENDER



Vasilis Kyritsis

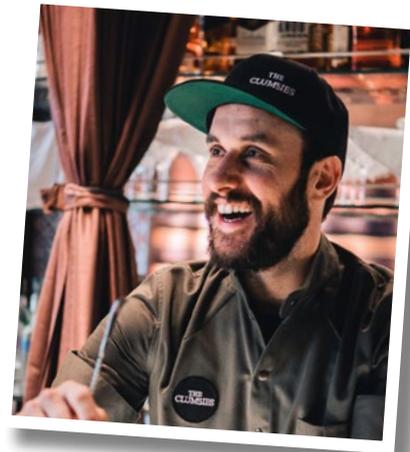
The Clumsies, Athen – Griechenland

2012 wurde Vasilis zum „World Class Greek Bartender of the Year“ ernannt und zum Europa- und Weltfinale der internationalen Elite eingeladen. Nach diesem Erfolg beschloss er, seiner Berufung zu folgen und heuerte zunächst im Gin Joint in Athen und dann in der legendären Drink Factory In London an. 2014 kam er zu The Clumsies.

Nikos Bakoulis

The Clumsies, Athen – Griechenland

Nikos ist seit zwölf Jahren in der Bartending-Branche tätig, er arbeitete zunächst für die Cocktailbars Picadilly und Spitaki in Thessaloniki, bevor er sich dem berühmten „Gin Joint“-Team in Athen anschloss. 2011 wurde Nikos zum Griechenlands „World Class Bartender of the Year“ ernannt. Seit 2016 ist er Barkeeper und Mitbesitzer der Bar The Clumsies und erfreut sich „des kreativsten Jobs der Welt“, wie er fröhlich erzählt.



WEITERE PRESSEINFORMATIONEN:

Gigi Schoeller PR, Gigi Schoeller: office@gigischoeller.at, Tel. 01/5123251
oder besuchen Sie unsere Website metaxa.com