



Pressemitteilung • uschi Liebl pr

---

September 2022

## DIGESTIF AM FUßE DER ZUGSPITZE

**Ob der fruchtig-exotische "Flamingo", der prickelnde "Lightning McQueen" oder der sommerliche Signature Drink "Zugspitz Lodge": Im Zugspitz Resort, direkt am Fuße von Deutschlands höchstem Berg, zaubert Barchef Josef tagtäglich innovative Cocktail-Kreationen ins Glas, die nicht nur die großen, sondern auch besonders die kleinen Gäste begeistern dürften...**

„Bei der Kreation neuer Signature Drinks lege ich großen Wert auf außergewöhnliche, aber dennoch beliebte Zutaten – gemixt in einer nicht üblichen Kombination.“...

..., so Barchef Josef, der mit seinen kreativen Cocktail-Kreationen Gästen des Vier-Sterne-Superior Zugspitz Resorts Tag für Tag ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Die vielfältige Barkarte reicht von Kindercocktails über spritzige Aperitifs bis hin zu Drinks auf Gin-, Vodka- und Rum-Basis inklusive bekannter Klassiker und Geheimtipps. Bei der Auswahl der Produkte spielt Regionalität eine große Rolle: „Die Qualität unserer Produkte hat bei uns höchste Priorität. Wenn wir auf österreichische Produkte in bester Qualität zurückgreifen können, ziehen wir beispielsweise österreichische Gins den internationalen herkömmlichen Produkten definitiv vor“. Zu Josefs Lieblings- Drinks zählen vor allem Frucht Daiquiris und ein Diplomatico Rum. Im privaten Leben freut sich Josef im Gegensatz zu seinen kreativen Künsten als Barchef auf ein traditionelles Feierabendbier.

### Großer Genuss für kleine Gäste

Wenn Mama und Papa die tollsten Cocktail-Kreationen schlürfen, müssen sich Kinder im Zugspitz Resort nicht mit einfachen Softdrinks zufrieden stellen: Barchef Josef und sein Team mixen für die kleinen Gäste fruchtigbunte Kindercocktails wie den „Flamingo“ bestehend aus Maracuja, Ananas, Himbeere und Kokosnuss, die „Elsa“ bestehend aus Orange, Ananas, Maracuja, Kokosnuss und einem



alkoholfreien Blue Curacao oder den „Lightning McQueen“ bestehend aus Cranberry, Maracuja, Grenadine und Himbeerpüree.

Erwachsene dürfen sich auf individuelle Signature Drinks wie die „Zugspitz Lodge“ bestehend aus Hendrick's Gin, Aperol, Holunder, Zitrone und Tonic und weitere Highlights auf der Getränkekarte freuen, in der Klassiker wie Gin Mare und Monkey 47, aber auch Geheimtipps wie Funky Pump aus Österreich oder Bobby's Schiedam Genever aus den Niederlanden, dem Geburtsland des Gins, zu finden sind. Whisky-Fans haben die Wahl zwischen Bourbon, Blended, Scotch und Single Malt, während das Rum-Sortiment vom Bumbu über den Diplomatico Reserva 12y Exclusiva bis hin zum Don Papa reicht. Wer es leichter mag, der genießt den „Zugspitz Fizz“ auf Gin-Basis versetzt mit Basilikumsirup, Limette und Soda oder Aperitif-Klassiker wie den „Wildberry Spritz“.

### **Kichererbsensaft statt Eiweiß**

Damit auch Veganer voll auf ihre Kosten kommen, wird Josef gerne kreativ und greift auf außergewöhnliche Zutaten zurück: „Die außergewöhnlichste Zutat, die ich je für einen Cocktail verwendet habe, ist vermutlich Kichererbsensaft anstelle von Eiweiß für den Whisky Sour – damit unsere veganen Gäste auf nichts verzichten müssen.“

Wer einen klassischen Tropfen Wein bevorzugt, wird auf der erlesenen Weinkarte fündig. Für besondere Momente steht der Chef's Table in der hauseigenen Weinlounge exklusiv zur Verfügung und lädt zur wöchentlichen Weinverkostung ein. Wer die besonderen Tropfen gerne mit einer guten Zigarre kombiniert, der findet in der gemütlichen Cigar Lounge seinen Wohlfühlplatz.

### **"Zugspitz Lodge": Einfach zu Hause nachmachen**

Um den Geschmack der Zugspitze und das Handwerk Josefs in die eigenen vier Wände zu bringen, teilt Josef das Geheimrezept des Signature Drinks "Zugspitz Lodge" gerne mit seinen Gästen. Einfach folgende Zutaten zusammenmischen und genießen!



Zutaten: 2 Teile Gin - 1 Teil Aperol - 1 Teil Zitronensaft - 1 Teil Holundersaft - 4 Teile Tonic

Neben der eindrucksvollen Barwelt warten zahlreiche weitere Highlights im Vier-Sterne-Superior Resort. Ob Gäste des Resorts oder der angegliederten Fünf-Sterne-Campinganlage: Alle genießen die Annehmlichkeiten des Resorts, die von der 1.500qm großen Spiele- und Wasserwelt mit großem Spielbereich und Kino sowie drei Erlebnisbecken und fünf Wasserrutschen bis hin zum 10.000qm großen Garten mit Spielplatz, Trampolin und Tretkartbahn reicht. Die À-la-carte-Stube serviert traditionelle Tiroler Küche, und das großzügige Buffet mit eigenem Bereich für Kinder verspricht Genussmomente für die ganze Familie.

Für Josef ist vor allem ein Ort sein absoluter Lieblingsplatz: „Der Gipfel vom Grubigstein, denn hier kann man das Zugspitz Resort vor der imposanten Kulisse der Zugspitze besonders gut sehen!“

### **Über das Zugspitz Resort**

Eine 1.500qm große Spiele- und Wasserwelt, 47 neue Zimmer und Suiten im alpenländisch-modernen Stil sowie eine Fünf-Sterne-Campinganlage, angegliedert an die großzügige Gartenlandschaft mit Spielplatz und Zugspitzblick: Seit seiner Wiedereröffnung Ende 2019 nach umfangreichem Umbau besticht das Vier-Sterne-Superior Zugspitz Resort in Ehrwald mit einer Vielzahl an neuen Attraktionen. Herzstück des Familien- und Erlebnisresorts ist die Indoor-Spiele- und Wasserwelt mit großem Spielbereich und Kino sowie drei Erlebnisbecken und fünf unterschiedlichen Rutschen. Im Freien wartet der 10.000qm große Garten mit Spielplatz, Trampolin und Tretkartbahn auf kleine Abenteurer. Auch kulinarisch werden Groß und Klein verwöhnt: Die À-la-carte-Stube serviert traditionelle Tiroler Küche, und das großzügige Buffet mit eigenem Bereich für Kinder verspricht Genussmomente für die ganze Familie. Im Apartmenthaus finden Gäste 36 gemütliche Zimmer im Tiroler Landhausstil mit eigener Kochnische vor. Ganz im Sinne einer flexiblen Urlaubsgestaltung genießen auch die Campinggäste alle Annehmlichkeiten des Urlaubsresorts und können sich im Zugspitz-Shop mit frischen Brötchen, Kaffee und regionalen Produkten versorgen. Mit seiner Lage am Fuße der Zugspitze ist das Resort im Sommer idealer Ausgangspunkt für Wanderungen, Bike-Touren und Familienerlebnisse. Im Winter stehen mit der Top-Snowcard 87 Lifтанlagen und 213 Pistenkilometer zur Verfügung.

### **Pressekontakt:**

uschi liebl pr GmbH, Emil-Geis-Straße 1, 81379 München  
Laila Wiedemann  
tel. +49 89 7240292-12.  
mail: lw@liebl-pr.de

