

Campari trifft auf die Original Sacher-Torte

Campari trifft Wiener Eleganz: Zur Ballsaison 2025 öffnet der Salon Sacher am 16. Jänner seine Türen. Eine exklusive Kooperation von Campari und dem Hotel Sacher Wien verbindet Aperitivo-Kultur mit Wiener Tradition – ein Fest für die Sinne und die Leidenschaft!



Sacher Negroni von Wm Brown mit Original Sacher-Würfel. Bild: Gregory Gulbengan

Campari, der ikonische italienische Aperitif aus Mailand, verbindet seinen modernen Charme mit der klassischen Wiener Tradition. Pünktlich zur Ballsaison entführt der Salon Sacher mit einer feierlichen Eröffnung am 16. Jänner 2025 die Gäste in eine Welt, in der die Eleganz der Wiener Ballkultur auf die lebendige Leichtigkeit der Aperitivo-Kultur trifft. In diesem einzigartigen

Rahmen zeigen Campari und das Hotel Sacher Wien, wie kreative Synergien zwischen starken Marken außergewöhnliche Erlebnisse schaffen.

Mit dem ersten Klang des Walzertakts wird die Wiener Ballsaison in diesem Jahr durch eine ganz besondere Partnerschaft eingeläutet: Am 16. Jänner 2025 öffnet der Salon Sacher seine Türen und verwandelt sich im Rahmen einer exklusiven Aktivierung von Campari in einen Ort, an dem Wiener Tradition auf die Leidenschaft und Kreativität des italienischen Aperitifs trifft. Hier verschmelzen die eleganten Klänge der Ballsaison mit einem harmonischen Zusammenspiel aus kulinarischen Genüssen – vom Aperitivo-Klassiker über traditionelle Original Sacher-Würstel bis hin zur weltberühmten Original Sacher-Torte. Um die Zusammenarbeit zwischen diesen beiden renommierten Marken zu verkörpern, wurde exklusiv dafür der *Sacher Negroni von Wm Brown* kreiert. Dieser wird mit einem Original Sacher-Würfel serviert und verbindet die subtilen Noten des Negroni mit dem einzigartigen Geschmack des Sacher Originals. Dieser besondere Negroni wurde von Matt Hranek, dem Gründer von Wm Brown, kreiert und wird von ihm während der Eröffnungsveranstaltung am 16. Januar vorgestellt.

„Als bekennender Negroni-Liebhaber begeistert mich die Partnerschaft mit Campari besonders. Sie bietet uns die Möglichkeit, Tradition und zeitlose Eleganz mit kreativen Akzenten zu verbinden. Gemeinsam schaffen wir einen Ort, an dem Genuss, Qualität und außergewöhnliche Erlebnisse Hand in Hand gehen – genau das, wofür das Sacher steht“, sagt Andreas Keese, Hoteldirektor Sacher Wien.

Genussmomente vor und während der Bälle

Der Salon Sacher ist der ideale Ort, um die Wiener Ballkultur zu genießen. Er bietet sowohl eine stilvolle Einstimmung auf einen glamourösen Ballabend als auch eine charmante Alternative für diejenigen, die das Flair der Ballsaison erleben möchten, ohne einen Ball zu besuchen. Campari – der rote italienische Bitter –

trifft hier auf die Original Sacher-Torte und traditionelle Original Sacher Würstel. Damit setzen die kulinarischen Klassiker während der Wiener Ballsaison ganz eigene Akzente.

„Mit der exklusiven Aktivierung von Campari im traditionsreichen Salon Sacher möchten wir unseren Konsumenten einen einzigartigen Ort bieten, an dem sie die Ballsaison mit Stil erleben können. Gemeinsam schaffen wir ein glamouröses Erlebnis, das Wiener Charme mit italienischer Eleganz in perfekter Harmonie vereint“, sagt Camilla Cisterna, Head of Marketing bei Campari Austria.

Die Öffnungszeiten des Salon Sacher sind: Mittwoch bis Samstag, 15:00 – 01:00 Uhr. Zudem am Dienstag, den 28. Januar 2025, anlässlich des Alt-Hietzinger-Balls.

Campari – Der italienische Bitterklassiker neu interpretiert

Campari – der rote italienische Bitter – ist nicht nur ein Aperitif, sondern ein Symbol für Leidenschaft und Innovation. Als unverzichtbare Zutat in der Welt der Cocktails hat er sich längst einen festen Platz erobert und bildet das Herzstück von Klassikern wie dem Negroni. Mit seinem einzigartigen, bittersüßen Geschmack und der charakteristischen roten Farbe regt Campari die Sinne an und verführt in jedem Moment zu neuen Entdeckungen. Im Salon Sacher wird die Magie dieses ikonischen Getränks auf ganz besondere Weise zum Leben erweckt. Zur Ballsaison hat der Salon Sacher den klassischen Negroni neu interpretiert – der *Sacher Negroni von Wm Brown*, serviert mit einem Original Sacher-Würfel, welcher ab dem 16. Jänner 2025 exklusiv im Salon Sacher Wien erhältlich ist.

Über die Sacher Hotels

Luxus, kulinarischer Genuss und gelebte Familientradition: Sacher zählt mit seinen drei Hotels in Wien, Salzburg und Seefeld, Kaffeehäusern in Wien, Salzburg, Graz und dem

neueröffneten Caffè Sacher Trieste sowie der einzigartigen Original Sacher-Torte zu den bekanntesten Familienbetrieben der Welt und gehört den „Leading Hotels of the World“ an. 1876 eröffnete Eduard Sacher das erste Luxushaus in Wien, welches sich in den letzten eineinhalb Jahrhunderten zu jenem Qualitätsunternehmen entwickelte, das Sacher heute ist. Unter der liebevollen Obhut von Alexandra Winkler und ihrem Bruder Georg Gürtler, begeistern die Sacher Hotels heute tagtäglich Besucherinnen und Besucher aus aller Welt; gepflegte Tradition, kombiniert mit einer stetigen, behutsamen Modernisierung, sorgen für einzigartige Sacher Momente.

Die Campari Austria Gmbh

Die österreichische Niederlassung existiert seit 2007 und hat ihren Sitz im Herzen von Wien, in der Naglergasse im 1. Bezirk. Ein engagiertes Team von 32 MitarbeiterInnen setzt sich für eine professionelle Vermarktung und Distribution des hochqualitativen Sortiments ein. Das Produktportfolio von CAMPARI AUSTRIA umfasst sowohl den Bereich der Spirituosen, in dem das Unternehmen als Marktführer im Aperitif-Segment gilt, als auch eine Auswahl an alkoholfreien Getränken. Zum CAMPARI Portfolio zählen Aperol, als Nummer 1 Spirituosenmarke in Österreich*, der ikonische Bitteraperitif Campari, der alkoholfreie Crodino Biondo und Crodino Rosso, der beliebte sizilianische Kräuterbitter Averna sowie der neue, fruchtige Aperitif Sarti Rosa.



Campari im Salon Sacher Bild: Gregory Gulbengan

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at