

iSi Culinary auf dem IWCC 2022

Signature Drinks aus Nitro Cold Brew revolutionieren die Barszene

Wien, 11. März 2022 | Der IWCC gilt als Champions League der internationalen Barszene, bei dem auch Trendsetter iSi Culinary nicht fehlen darf. Mario Hofferer, Gastgeber des Wettbewerbs sowie vielfach ausgezeichneter und amtierender „World Bartender of the Year“, holte sich mit den Weltmarktführern iSi und Monin prominente Kooperationspartner und Sponsoren an Bord. Im Rahmen einer eigenen Masterclass wurde das neue gemeinsame Bar Kit erfolgreich vorgestellt, welches die Zubereitung von Signature Drinks aus Nitro Cold Brew revolutioniert.

Cocktail-Koryphäen aus aller Welt versammelten sich beim IWCC (International Wörthersee Cocktail Cup) von 28. Februar bis 2. März im Hotel „Sonnreich“ in Loipersdorf, in der Steiermark, um ihren Champion zu krönen. Zwischen ausgefallenen Kreationen und namhaften Teilnehmerinnen und Teilnehmern setzte iSi Culinary gemeinsam mit dem französischen Sirup Hersteller Monin im Zuge einer eigenen Masterclass das Thema Stickstoff (Nitro) in den Fokus.

Wow your guests: Trendgetränke im Handumdrehen servieren

iSi Culinary ist als Innovationstreiber und Weltmarktführer stets einen Schritt voraus. Mit dem iSi Nitro System hat das heimische Traditionss Unternehmen bereits 2019 das wohl einfachste System für die Zubereitung von Nitro-Kreationen geschaffen. Nitro Cold Brew Drinks und andere Nitro Cocktail-Kreationen sind mittlerweile als innovative Getränkezubereitungen aus hochwertigen Bars, Coffee Shops oder Restaurants nicht mehr wegzudenken. Durch die Veredelung mit Stickstoff erhalten Nitro Drinks eine unglaublich cremige Textur mit samtiger Schaumkrone. Der spektakuläre Kaskadeneffekt im Glas sorgt zusätzlich für einen tollen Show-Effekt vor dem Gast.

Cold Brew ist im Trend: Über Stunden extrahiert das grob gemahlene Kaffeepulver im kalten Wasser. Wenn es schneller gehen muss, bietet der neue Monin Cold Brew Sirup eine praktische Convenience-Lösung in gewohnter Monin-Qualität. Viele Bar-Profis haben Cold Brew bereits für sich entdeckt und mixen damit Espresso Martini und andere Cocktaillklassiker oder kreieren kreative Signature Drinks.

Schnell & einfach zum kreativen Nitro Cold Brew Signature Drink

Im Zuge des Wettbewerbs wurde das neue Bar Kit vorgestellt, das in Zusammenarbeit mit dem französischen Sirup Hersteller Monin entstand und neue Maßstäbe für die Herstellung von Signature Drinks aus Nitro Cold Brew setzt. Das Must-have für jeden Barkeeper und jede Barkeeperin enthält neben dem iSi Nitro und zwei iSi Nitrokapseln auch eine 250 ml Flasche Monin Cold Brew Sirup. Mit dem Konzentrat bietet Monin eine schnelle Lösung für jeden Bar-Profi, um zeitsparend köstlichen Cold Brew herzustellen. In Anwendung mit dem iSi Nitro System entsteht so schnell und einfach ein milder, aromatischer Nitro Coffee mit einem unglaublich cremigen Geschmackserlebnis. Im Vergleich zur langwierigen Herstellung von herkömmlichem Cold Brew wird der Cold Brew Sirup im Verhältnis 1:4 mit Wasser gemischt und ist sofort zur Weiterverwendung einsatzbereit. Perfekt für kreative Nitro Cold Brew Signature Drinks! Ob mit oder ohne Alkohol, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Auch Mixologe Mario Hofferer ist von der Innovation begeistert: „Ich kenne und schätze sowohl das iSi System als auch Monin für kreative Getränke-Kreationen. Beide sind fixer Bestandteil meines Barequipments. Umso toller finde ich es, wenn sich zwei Premium Brands zusammentreten, um Inspiration und Experimentierfreude in der Bar zu schaffen.“

The smooth Revolution: iSi Nitro

Getreu dem Motto **#morethantraditionalcoffee** steht iSi für außergewöhnliche Kaffee-Kreationen mit Blick über den Tassenrand. Das iSi Nitro System verwandelt jeden Cold Brew, Tee und Cocktail durch das Versetzen mit Stickstoff in ein einzigartiges, samtweiches Geschmackserlebnis – perfekt auch geeignet für den Einsatz mit Monin-Sirupen! So werden im Handumdrehen aus klassischen Getränken attraktive Nitro Drinks, welche auch geschmacklich und visuell überzeugen. BarbesitzerInnen, Baristas und GastronomInnen können damit eigene Signature Drinks kreieren und sich vom Mitbewerb abheben.

Platzsparend, handlich und unabhängig von Strom wird jeder Cocktail frisch und direkt vor dem Gast zubereitet. Entworfen für Profis ist das iSi System sicher in der Anwendung und punktet neben geringer Initial- und Wartungskosten (im Vergleich zu teuren Zapfmaschinen!) mit einer einfachen Inbetriebnahme und Reinigung in der Spülmaschine.

Weiterführende Informationen mit How-to-Videos und vielen Rezeptideen mit dem iSi Nitro finden Sie [hier](#).

Das Bar Kit (UVP € 179,-- inkl. MwSt.) ist in Österreich und Deutschland unter [isi-shop.com](#) ab Mitte April 2022 verfügbar sowie über [derksen.at](#) und in Kürze auch in gut sortierten C+C Märkten sowie im Getränkefachhandel in Österreich. Die Produkteinführung ist weiters in den Ländern Bulgarien, Tschechien, Slowakei, Rumänien, Polen, Niederlande, Lettland, Litauen und Estland geplant.

iSi Produkte sind im offiziellen iSi Online Shop unter [isi-shop.com](#) sowie im Fach- und Gastronomiegroßhandel und ausgewähltem Lebensmittelhandel erhältlich.

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um das untenstehende Pressefoto in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden:
[Download](#) | © iSi GmbH



Monin Fruity Tonic
[REZEPT](#)



Monin Nogroni
[REZEPT](#)



Monin Nitro Martini
[REZEPT](#)



Daniel Bouton, Marketing und Event Manager von Monin, mit Rainer Kratzer, iSi Rezept- und Produktentwickler



Das neue Bar Kit für kreative Nitro Cold Brew Signature Drinks



Das neue Bar Kit für kreative Nitro Cold Brew Signature Drinks



Mixologe Mario Hofferer mit dem neuen Bar Kit



iSi Nitro System (iSi Nitro und iSi Nitro Chargers)



Marian Beke, The Gibson Bar London, präsentiert den iSi Nitro im Zuge der IWCC Masterclass



iSi Nitro im Einsatz beim IWCC: Lisa Simon kreiert ihren Drink „Frühlingserwachen“ aus einem Nitro Espresso Martini, serviert mit selbstgebackenen Macarons



iSi Gourmet Whip im Einsatz beim IWCC: Igor Vas kreiert einen Modern Libre mit Cola Espuma



Über iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszyylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Kapseln und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Hauptproduktionsstandort in Wien vertreibt das Unternehmen ihre Produkte in 90 Ländern.

„Mit iSi gelingen köstliche Kreationen im Handumdrehen.“

Lass dich inspirieren auf isi.com/culinary



Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Telefon: +43 1 250 99 0
E-Mail: presse@iSi.com

Pressekontakt

Putz & Stingl GmbH
Badstraße 14a, 2340 Mödling
Katharina Deitzer
Telefon: +43 699 123 424 23
E-Mail: deitzer@putzstingl.at