

ÉMILE
- PLAZA -

WILLKOMMEN ZUR „GRÜNEN STUNDE“

Die „Grüne Stunde“ kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Im Paris des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts wurde sie von den intellektuellen und kreativen Köpfen dieser Zeit gleichsam zelebriert. Zentrales Element dieser „Grünen Stunde“ war der **Absinth**, eine gleichermaßen aromatische und erfrischende Spirituose, die mit bestimmten Ritualen verfeinert getrunken wurde. Die Émile Bar im Hilton Vienna Plaza möchte diese zum Teil schon vergessene Tradition wieder aufleben lassen, im Rahmen der „Grünen Stunde“, die **täglich von 17.00 bis 20.00 Uhr** stattfindet. Genießen Sie dieses sagenumwobene und legendäre Getränk. Verfeinern Sie den Absinth, ganz nach Ihrem Geschmack, mit unterschiedlichen Aromen und freuen Sie sich auf die Bekanntschaft mit der „Grünen Fee“, die überall dort erscheinen kann, wo es Absinth gibt.



Grüne Stunde

Die „Grüne Stunde“ kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Im Paris des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts wurde sie von den intellektuellen und kreativen Köpfen dieser Zeit gleichsam zelebriert. Zentrales Element dieser „Grünen Stunde“ war der **Absinth**, eine gleichermaßen aromatische und erfrischende Spirituose, die mit bestimmten Ritualen verfeinert getrunken wurde. Die Émile Bar im Hilton Vienna Plaza möchte diese zum Teil schon vergessene Tradition wieder aufleben lassen, im Rahmen der „Grünen Stunde“, die **täglich von 17.00 bis 20.00 Uhr** stattfindet. Genießen Sie dieses sagenumwobene und legendäre Getränk. Verfeinern Sie den Absinth, ganz nach Ihrem Geschmack, mit unterschiedlichen Aromen und freuen Sie sich auf die Bekanntschaft mit der „Grünen Fee“, die überall dort erscheinen kann, wo es Absinth gibt.

Zu Absinth gibt es viele geheimnisvolle Assoziationen: die grüne Fee oder die grüne Stunde, aber was hat es tatsächlich damit auf sich?

Absinth ist eine Kräuterspirituose und war ursprünglich ein Heilelixir. Verschiedene Kräuter wie z. B. Wermut, Anis, Fenchel wurden in unterschiedlichen Dosierungen für die Absinthherstellung verwendet, somit war auch der Geschmack sehr variabel. Erfunden wurde der Absinth in der Schweiz. Später verlegte Henri-Louis Pernod die Produktion nach Frankreich. Damals traf man sich zwischen 17 und 19 Uhr in Cafés und Bars und trank zur Entspannung Absinth. So wurde

der Siegeszug dieser Spirituose eingeleitet und die grüne Stunde war geboren. Absinth wurde vorwiegend von der Bohème bevorzugt. Zu den berühmtesten Absinth-Liebhabern zählten Pablo Picasso, Charles Baudelaire, Paul Gauguin, Vincent van Gogh, Ernest Hemingway und viele andere. Um am Erfolg des Absinth teilzuhaben, wurde aber von vielen Nachahmern minderwertiger Absinth erzeugt. Dem Inhaltsstoff Thujon wurden fälschlicherweise schädliche Wirkungen zugeschrieben, deshalb wurde Absinth verboten und in Frankreich erst wieder 2011 als Getränk zugelassen. Heute wird hochwertiger Absinth hergestellt, der bereits eine große Fangemeinde um sich schart.



Die „Grüne Stunde“ kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Im Paris des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts wurde sie von den intellektuellen und kreativen Köpfen dieser Zeit gleichsam zelebriert. Zentrales Element dieser „Grünen Stunde“ war der Absinth, eine gleichermaßen aromatische und erfrischende Spirituose, die mit bestimmten Ritualen verfeinert getrunken wurde. Die Émile Bar im Hilton Vienna Plaza möchte diese zum Teil schon vergessene Tradition wieder aufleben lassen, im Rahmen der „Grünen Stunde“, die täglich von 17.00 bis 20.00 Uhr stattfindet. Genießen Sie dieses sagenumwobene und legendäre Getränk. Verfeinern Sie den Absinth, ganz nach Ihrem Geschmack, mit unterschiedlichen Aromen und freuen Sie sich auf die Bekanntschaft mit der „Grünen Fee“, die überall dort erscheinen kann, wo es Absinth gibt.



Wasser, das Elixier im Absinth

Absinth entwickelt sein phantastisches Aroma erst unter der sehr dosierten Zugabe von gekühltem Wasser. Dafür gibt es spezielle Wasserspender. Man nennt diese Geräte „brouilleurs“ oder zu deutsch Absinth Tropfer, denn es ist besonders wichtig, das Wasser langsam in den



Absinth tropfen zu lassen. Der Absinth beginnt nach und nach trüb zu werden und wechselt in einem faszinierendem Schauspiel die Farbe, gleichzeitig entwickeln sich die unvergleichlichen Aromen, die dem Absinth seine Einzigartigkeit verleihen. Zusätzlich können Sie aber, ganz nach Ihrem Geschmack, noch zusätzliche Aromen hinzufügen.



Die „Grüne Stunde“ kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Im Paris des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts wurde sie von den intellektuellen und kreativen Köpfen dieser Zeit gleichsam zelebriert. Zentrales Element dieser „Grünen Stunde“ war der **Absinth**, eine gleichermaßen aromatische und erfrischende Spirituose, die mit bestimmten Ritualen verfeinert getrunken wurde. Die Émile Bar im Hilton Vienna Plaza möchte diese zum Teil schon vergessene Tradition wieder aufleben lassen, im Rahmen der „Grünen Stunde“, die **täglich von 17.00 bis 20.00 Uhr** stattfindet. Genießen Sie dieses sagenumwobene und legendäre Getränk. Verfeinern Sie den Absinth, ganz nach Ihrem Geschmack, mit unterschiedlichen Aromen und freuen Sie sich auf die Bekanntschaft mit der „Grünen Fee“, die überall dort erscheinen kann, wo es Absinth gibt.

So genießt man Absinth ganz individuell

Absinth ist mit den passenden Zutaten sehr wandlungsfähig. Süßen, aromatisieren und dosierte Wasserzugabe ermöglichen vielfältige Geschmacksvarianten. Bestellen Sie bei unserem Bartender Ihren bevorzugten Absinth. Mit dem Glas gehen Sie zur Absinthfontäne und verdünnen den Absinth mit Wasser. Der nächste Schritt führt Sie zur Aromenpalette. Mit einem Pinsel mischen Sie dem Absinth Ihre bevorzugten Aromen bei, eventuell noch Früchte und Kräuter. Dem Trinkgenuss steht dann nichts mehr im Wege.



Farb-Aromen

- Himbeeren & Veilchen
- Paprika
- Gurken
- Blue Curacao & Grapefruit
- Kaffee & Trüffel
- Mandarinen & Holunderblüten

Absinth Auswahl

- Pernod Anisée 40% 3 cl · € 5,50
- Pernod Absinth 68% 3 cl · € 7,00
- Ricard Pastis 45% 3 cl · € 5,50
- Berger „Vert & Vif“ Absinth 55% 3 cl · € 6,00
- Pontica Green Absinth 70% 3 cl · € 7,50
- Mata Hari Absinth 60% 3 cl · € 6,50