



Himmelhoch
Text, PR & Event



Ausgangssituation

Die österreichische Niederlassung der Schweizer Traditionsmarke Jura ist seit dem Jahr 2012 Kunde von Himmelhoch. Wir betreuen sowohl die B2C- als auch die B2B-Kommunikationsagenden für Jura Österreich – von Presseaussendungen, Event-PR, Produkttips, Samplings, Gewinnspiele mit Medien bis hin zu Redaktionstouren und Presseveranstaltungen.

Aufgabenstellung & Herausforderungen

Jura legt Wert auf Netzwerk-Events mit Journalisten. Diese sollen die hochwertigen Vollautomaten von Jura persönlich kennenlernen, um den Kern der Schweizer Qualitätsmarke besser verstehen zu können. Auf Wunsch unseres Kunden wurde nach Corona-bedingter Pause bei Journalistenveranstaltungen im Herbst 2021 eine Redaktionstour für 09.11. & 10.11. in Wien geplant.

Diese stand unter dem Motto „Christmas Dinner“, Teil des Programms war die Zubereitung eines „Christmas Cocktails“ mit Vorführung des Kaffeefullautomaten durch eine Barista von Jura. Kurz vor der Redaktionstour erhielten wir die Info von Kolleginnen, dass ab November viele Redaktionen wegen Corona-Verschärfungen keine externen Besucher mehr empfangen dürfen. Die Redaktionstour war damit hinfällig.

Strategische Umsetzung & Maßnahmen

- Als Reaktion auf diese Information, starten wir einen Rundruf bei den Journalist:innen, um die aktuelle Lage zu erfragen.
- Da keine Redaktionstour möglich war, stand nun die Entwicklung einer praktikablen Alternative im Vordergrund. Wir informierten den Kunden und präsentierten ihm die Lösung: Aus der Redaktionstour wurde eine Sampling-Tour. Die Zutaten des „Christmas Cocktails“ wurden mit dem Rezept in einem weihnachtlichen Geschenkpaket verpackt. Im beigelegten Brief wurde bereits ein Event im Frühjahr angekündigt.
- Die Pakete für Kaffeegenuss wurden bei den Journalist:innen per E-Mail angekündigt. Weiters wurde der Rezept-Tipp personalisiert an die Empfänger der Pakete geschickt und nachgefragt, ob sie das Paket erhalten haben.
- Fazit: Obwohl kein persönlicher Besuch in den Redaktionen möglich war, konnte die alternative Lösung als Beziehungspflege zu den Journalist:innen umgesetzt werden. Wir erhielten sehr positive Rückmeldungen auf unsere Sampling-Pakete.
- Der angekündigte Event wurde im Mai 2022 unter dem Motto „Kalter Kaffeegenuss - Coole Drinks mit Cold Brew“ als Kaffeeverkostung und Cocktail MasterClass in einer zentralen Bar in Wien umgesetzt.

Beispielclippings

LIFESTYLE | 2012.2021

CLASSY DRINKS MIT WEIHNACHTS-FLAIR

Orangen, Mandarinen, Zimt, Nelken, Vanille... Die winterliche Küche hält so manche geschmackintensive Zutaten bereit, die sich nicht nur in der Weihnachtsbäckerei, sondern auch hinter der Bar sehen - oder schmecken - lassen können. Wir zeigen euch unsere diesjährigen Lieblingsrezepte für köstliche Drinks, mit denen du zur unerschlagbaren Gastgeberin wirst.



Themen: WEIHNACHTSDRINKS, REZEPTE, LILLET, FEVER TREE, JURA, KAFFEEDRINKS, GETRÄNKE MIT AMARETTO, REZEPTE MIT AMARETTO, WEIHNACHTSREZEPTE, GETRÄNKE FÜR WEIHNACHTEN



Macht sich optisch toll in einem Martini-Glas: der „Amore mio“.
© JURA

AMORE MIO

- 45 ml Espresso
- 150 ml Milch
- 40 ml Amaretto-Aromasirup
- Flüssige Schokoladensauce

Zubereitung:

Den Boden eines Glases mit flüssiger Schokoladensauce bedecken. Dann den Amaretto-Aromasirup darüber gießen, einen frischen Espresso (z.B. aus dem Jura Kaffeevollautomaten) direkt in das Glas fließen lassen. Den Milchschaum in einem separaten Gefäß zubereiten und zum Schluss vorsichtig in das Glas gießen. Tipp: Den Cocktail vor dem Servieren mit Schokoladenraspeln dekorieren.

looklive.at

TIPP FÜR DIE FEIERTAGE

Köstlicher Weihnachtscocktail mit Kaffeegenuss



(Bild: Jura)

Zu Weihnachten gibt es wohl nichts Schöneres, als das Fest der Liebe zusammen mit der Familie und mit Freunden so richtig zu genießen. Passend für die kommenden Feiertage hat der Kaffeevollautomaten-Hersteller Jura den „Amore mio“ kreiert: Einen herrlich aromatischen Christmas Cocktail, der inklusive Kaffeegenuss ein stimmungsvolles Weihnachtsfest mit den Liebsten garantiert. Coffeeholics wird zudem ein himmlischer Kaffeemoment beschert. Cheers!

Zutaten für 1 Portion:

- 45 ml Espresso
- 150 ml Milch
- 40 ml Amaretto-Aromasirup
- Flüssige Schokoladensauce

Zubereitung:

1. Den Boden eines Glases mit flüssiger Schokoladensauce bedecken.
2. Den Amaretto-Aromasirup darüber gießen.
3. Einen frischen Espresso aus dem Jura Kaffeevollautomaten direkt in das Glas fließen lassen.
4. Den Milchschaum in einem separaten Gefäß zubereiten und zum Schluss vorsichtig in das Glas gießen.

Tipp

Den Cocktail vor dem Servieren mit Schokoladenraspeln dekorieren.

krone.at

Thema der Woche: Kaffee-Cocktails



CHRISTMAS COCKTAIL „AMORE MIO“. Sie möchten Coffee-

holics einen himmlischen Kaffeemoment beschern? Wie wär's mit folgendem Rezept von JURA: Für den „Amore Mio“ den Boden eines Glases mit flüssiger Schokoladensauce bedecken. 40 ml Amaretto-Aromasirup darüber gießen. 45 ml frischen Espresso direkt in das Glas fließen lassen. Aus 150 ml Milch einen Milchschaum zubereiten und zum Schluss vorsichtig in das Glas gießen. Nach Belieben mit Schokoladenraspeln dekorieren. Cheers!

Cooking



©Christmas Cocktail „Amore mio“ © JURA

KONKURRENZ FÜR DEN ESPRESSO MARTINI

Advents-Cocktail mit Kaffeegenuss



Rezept-Tipp für Cocktail-Enthusiasten und Coffee-Lovers.

Zweifelsohne war der Espresso Martini der Cocktail des Jahres 2021. Passend für die kommenden Festtagszeit hat der Kaffeevollautomaten-Hersteller den „Amore mio“, einen nicht minder koffeinhaltigen Drink, kreiert: Einen herrlich aromatischen Christmas Cocktail, der inklusive Kaffeegenuss:

Zutaten: (für einen Cocktail)

- 45 ml Espresso
- 150 ml Milch
- 40 ml Amaretto-Aromasirup
- Flüssige Schokoladensauce

Zubereitung:

1. Den Boden eines Glases mit flüssiger Schokoladensauce bedecken.
2. Den Amaretto-Aromasirup darüber gießen.
3. Einen frischen Espresso aus dem Jura Kaffeevollautomaten direkt in das Glas fließen lassen.
4. Den Milchschaum in einem separaten Gefäß zubereiten und zum Schluss vorsichtig in das Glas gießen.

Tipp: Den Cocktail vor dem Servieren mit Schokoladenraspeln dekorieren.

oe24.at/cooking