

## **Influencer-Event: Food Pairing mit Campari statt Wein**

**Im Rahmen eines weihnachtlichen Dinners bewies Campari Schweiz 17 Schweizer Influencern und Bloggern, dass es zum Essen nicht immer Wein sein muss. Unter dem Motto „Cocktails and Food“ trafen im marmite Food Lab Bitter-Klassiker von Campari, welche auf experimentelle Art und Weise von Barkeeper und Querdenker Philipp Grob inszeniert wurden, auf kulinarische Kreationen von Jungkoch Sandro Zinggeler.**

### **Medienmitteilung, 12. Dezember 2016**

Der Chefkoch kreiert das Menü, der Sommelier wählt den passenden Wein – so der gängige Ablauf. Jung von Matt und Campari Schweiz zeigten beim neusten Influencer-Anlass, dass zu einem guten Essen auch Cocktails überraschend gut passen.

Mit dem experimentierfreudigen Barkeeper Philipp Grob und Jungkoch Sandro Zinggeler an Bord gelang das Experiment auf Anhieb. Ihre vier Gänge – Apéro, Hauptgang, Dessert und Kaffee-Surprise mit dem jeweils passenden Campari-Cocktail – schmückten die beiden Gastroprofis mit persönlichen Geschichten aus.

In den Geschmack der kreativen Food- und Cocktail-Kombinationen kamen Schweizer Influencer und Foodblogger wie „Ana und Nina“, „Kraut und Rüben“ oder „Mrs Flury“, aber auch Lifestyle-Bloggerinnen wie Sylwina oder Nicole vom Princess-Blog. Insgesamt wurden mit der exklusiven Soirée über 150'000 Menschen erreicht.

### **Verantwortlich bei Campari Schweiz**

Veronica Appiani (Marketing Manager), Désirée Koller (Brand Manager Aperitivo), Silvio Kunz (Junior Brand Manager Aperitivo)

### **Verantwortlich bei Jung von Matt**

Cyrell Hauser (Executive PR Director), Christoph Kinsperger (PR Senior Berater), Julia Fischhaber (PR Fachfrau)

### **Externe Partner**

Sandro Zinggeler (Sandro Zinggeler Food Art), Philipp Grob (Barkeeper), Vivien Jobé (marmite Food Lab)