



NACHBERICHT

**Amaro Montenegro Competition 2018**

**AMARO MONTENEGRO KÜRT DEN ÖSTERREICHISCHEN „VERO BARTENDER 2018“**

*Amaro Montenegro schickt Armin Mohebbi zum großen „The Vero Bartender 2018“-Finale*

***Wien, 3. Oktober 2018 – Unter dem Motto „Twist on a Classic 2.0“ ließ Amaro Montenegro am Montagabend gemeinsam mit Kattus als exklusiver Partner ein neues Geschmackerlebnis kreieren. Im Botanical Garden in Wien haben sich zehn Bartender der Challenge gestellt und kreative Drinks gezaubert. Der Erstplatzierte Armin Mohebbi, Eberts Bar, überzeugte die Fachjury in beiden Durchgängen und siegte mit seinem Cocktail „La Seduzione“.***

Die Leichtigkeit und Milde sowie die subtil bittere Note des Amaro Montenegro regen Profis seit über 130 Jahren zum Experimentieren an. Dieses Jahr unter anderem im Rahmen der Amaro Montenegro Competition, zu welcher die Marke international zahlreiche BarkeeperInnen aufrief, ihr gustatorisches Wissen, ihre Kreativität und ihre Spontanität unter Beweis zu stellen.

Die zehn Finalisten in Österreich durchliefen am Montagabend zwei Challenges. Im ersten Durchgang präsentierten sie mit viel Charme und einer großen Portion Expertise ihren jeweils eingereichten Twist. Sowohl eisgekühlte als auch warme Kreationen, hie und da veredelt mit Fenchel-Espuma, Kaffee, Trüffelschinken und anderen Besonderheiten, wurden der Fachjury gekonnt kredenzt. Während des zweiten Durchgangs wurden die Teilnehmer auf Schnelligkeit und Kreativität geprüft. Als Einstimmung auf die bevorstehende Festtagssaison wurden zum Klassiker „Vanillekipferl“ passende Weihnachtsdrinks kreiert. Innerhalb von drei Minuten mussten die Zutaten ausgewählt, der Drink kreiert und ein Name ausgedacht werden. Anschließend wurden die weihnachtlichen Cocktails im Rahmen einer Blindverkostung von der Fachjury beurteilt. Die Jury, bestehend aus Roland Graf, Spirituosenspezialist, Erich Wassicek, Betreiber der Wiener Halbestadt Bar, und Barbuch-Autor Christof Habers, nahm Teilnehmer und Drinks genauestens unter die Lupe.

Trotz Anspannung und Nervosität, wurden Aufgaben mit Bravour gemeistert und Neuinterpretationen von altbewährten Klassikern sowie höchst ungewöhnliche Eigenkreationen serviert. Der Salzburger Attila Szelhoffer, Darwin's, wurde für seine Kreativität mit einem Reisegutschein im Wert von € 500,- belohnt und Ferenc Haraszi, Bitter Mendez in Wien, durfte sich über einen Reisegutschein im Wert von € 1.000,- freuen. Armin Mohebbi, der Erstplatzierte, darf sich nun für die Reise nach Italien zu Amaro Montenegro und die Teilnahme am internationalen Finale in Bologna vorbereiten. Ihm steht ein fünftägiger Italien-Trip mit Workshops sowie Ausflügen nach Bologna, Florenz und Rom im November bevor. Er wird in die Welt von Amaro Montenegro eintauchen und am Ende vielleicht auch den internationalen Sieg mit nach Hause nehmen.

„Unsere zehn Teilnehmer haben mit ihrer Kreativität und Schnelligkeit für überraschende und spannende Momente gesorgt. Sie haben nicht nur die Jury mit ihren außergewöhnlichen Kreationen überzeugt, sondern auch Bastian Thumulka, Amaro Montenegro Brand Ambassador. Ganz herzlich gratulieren wir dem Sieger Armin Mohebbi. Wir drücken die Daumen für das internationale Finale und wünschen eine schöne Zeit bei Amaro Montenegro in Italien“, freut sich Julia Stenkoski, Brand Managerin Kattus GmbH.

**Gewinner:**

1. Platz – Armin Mohebbi, Eberts Bar
2. Platz – Ferenc Haraszti, Bitter Mendez
3. Platz – Attila Szelhoffer, Darwin's

Weitere Details zur AMARO MONTENEGRO Competition sind zu finden unter [www.theverobartender.com](http://www.theverobartender.com)

**ÜBER MONTENEGRO**

Amaro Montenegro, der weltweit beliebteste Amaro von Barkeepern, Mixologen und Kennern, wird seit 1885 nach einem geheimen Rezept hergestellt. Der preisgekrönte bittersüße Geschmack von Amaro Montenegro beginnt mit dem Anbau und der Extraktion von 40 Pflanzen, die aus der ganzen Welt gesammelt, bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit konserviert und nur wenige Augenblicke vor der Extraktionsphase zerkleinert werden. Drei verschiedene Methoden werden verwendet, um die Essenz der einzelnen Pflanzen zu extrahieren: Kochen, Mazeration und Destillation. Dieser Prozess wird von Master Herbalist Dr. Matteo Bonoli überwacht, der jede Charge genau wie der Gründer der Marke, Stanislao Cobianchi, im Jahr 1885 kontrolliert. Der Name des Bitters ist eine Hommage an die zweite Königin von Italien, Prinzessin Helena von Montenegro, und wurde während ihrer Vermählung mit dem italienischen König Victor Emmanuel III. 1896 serviert. Montenegro wird in Bologna, Italien, mit dem gleichen Koch-, Mazerations- und Destillationsverfahren hergestellt wie vor mehr als 130 Jahren.

**Über Kattus Vertriebs GmbH**

Begonnen hat alles am Hof 8, als Johann Kattus eine Spezereiwarenhandlung gründete. Die feine Gesellschaft in Österreich konnte sich dank tatkräftiger Unternehmen wie Kattus, das exotische Köstlichkeiten aus aller Welt importierte, bereits Mitte des 19. Jahrhunderts an dem Genuss von Kaviar, Kaffee, Tee und Südfrüchten erfreuen. Inspiriert durch eine Reise ans Kaspische Meer gründete Johann Kattus in Astrachan auch eine Faktorei für die Kaviarproduktion. Die Kaiserhöfe in Wien und St. Petersburg zählten von Anfang an zur Klientel. 1890 stiegen die ersten goldenen Perlen auf, als Johann Kattus mit der eigenen Sektproduktion startete. 2018 wird das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, in vierter Generation von Maria und Ernst Polsterer-Kattus geleitet. Mit knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie rund 30 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

*Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol ab 18 Jahren.*

**Kattus im Web:**

[kattus.at/](http://kattus.at/)  
[www.facebook.com/kattus](http://www.facebook.com/kattus)

**Für Rückfragen:**

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria  
Azra Ibrahimovic

T: +43 1 524 43 00 23

E: [azra.ibrahimovic@grayling.com](mailto:azra.ibrahimovic@grayling.com)