



PRESSEMITTEILUNG

**Amaro Montenegro Competition 2018**

**AMARO MONTENEGRO SUCHT „THE VERO BARTENDER 2018“**

***Amaro Montenegro definiert mit den besten Barkeepern der Welt ein neues Geschmackserlebnis.***

***Wien, 19. Juli 2018 – Unter dem Motto „Twist on a Classic 2.0“ lässt Amaro Montenegro diesen Herbst ein neues Geschmackserlebnis kreieren. Weltweit sind Mixologen und Bartender aufgerufen, den klassischen Amaro Montenegro neu zu interpretieren. Das innovative und spannende Geschmackserlebnis steht im Mittelpunkt des Wettbewerbs.***

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, zur welcher die Marke international BarkeeperInnen aufruft ihr gustatorisches Wissen, ihre Kreativität und ihre Spontanität unter Beweis zu stellen.

Auf Bewerber warten zunächst zwei Challenges auf nationaler Ebene. Interessierte Personen aus Österreich können sich online unter [www.theverobartender.com](http://www.theverobartender.com) bis 31. August 2018 mit ihrem Amaro Drink bewerben. Folgende Regeln müssen für die Rezeptur beachtet werden: Mindestens 3cl Amaro Montenegro, 4cl an weiterer Alkoholbasis und bis zu 5 Zutaten dürfen für den neuen Amaro Montenegro Drink verwendet werden. Mindestens eine Zutat soll ein Basisbotanical von Amaro Montenegro (Koriandersamen, Orangen, Nelken, Beifuß, Muskatnuss, Bitterorangen, Zimt, Oregano oder Majoran) und die Deko darf eine essbare Beilage sein.

Wer weiterkommt, darf Ende September in Wien gegen ExpertenkollegInnen aus Österreich antreten (Details zum Event werden noch rechtzeitig bekannt gegeben). Der Sieger der zweiten Runde erhält 2.000 EUR sowie eine Reise nach Bologna zum internationalen Amaro Montenegro-Finale (findet im November 2018 statt), wo die international besten BarkeeperInnen gegeneinander antreten und ihre Kreationen einer internationalen Fachjury präsentieren.

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](https://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)