



TRENDTICKER

The Art of Flair Bartending Championship 2017

Popstar, Flower & José San – Corona präsentiert die Must-Drinks des Sommers

Wien, 13. Juli 2017 – Mit dem Ergebnis der „The Art of Flair Bartending Championship“, die heuer erstmalig stattfand, zeigt die Kultbiermarke Corona erneut ihr Fingerspitzengefühl für die Kunst des Bartending. Popstar, Flower und José San heißen sie - die neuen Sommergetränke, die neben den Coronita Cocktails diesen Sommer erfrischen.

Zahlreiche junge Talente fanden sich vor einigen Tagen in der Metropole Wien ein, um bei „The Art of Flair Bartending Championship 2017“ ihrer Passion für die hohe Kunst des Bartending Ausdruck zu verleihen. Was honoriert wurde waren das Aroma, der Geschmack und das Aussehen sowie die Präsentation der eigenen Kreationen. Insgesamt „shakten“ 22 Bartender um den besten Sommerdrink, darunter auch sechs Bewerber aus Österreich.

Mittendrin unter den Mixzutaten – eine Coronita Extra, denn neben dem Speedopening und sechs weiteren Kategorien, gehörte auch die Kreation von Cocktails auf Bierbasis zu den diesjährigen Herausforderungen.

„Wir waren beeindruckt von der Vielzahl an Teilnehmerinnen und Teilnehmern und Vielfalt der Drink-Kreationen. Die süß-herbe Corona-Cocktail Basis in 0,2-Liter-Flaschen wurde facettenreich eingesetzt. Die Jury hatte die Qual der Wahl – am Ende überzeugten Popstar, Flower und José San. Sowohl im Geschmack, Aroma als auch im Aussehen sind sie mixologische Handwerkskunst auf höchstem Niveau, ebenso die Gewinner-Drinks der anderen Kategorien. Wir freuen uns schon auf die nächste Saison“, so Segundo Cesar Lizarzaburu Diaz und Dein Dumancic, Veranstalter des „The Art of Flair“ Events.

Gewinner-Cocktails auf Coronita Extra-Basis

1. Platz für Goerkem Harp (Turkey/Germany)

Cocktail: „José San“

Zutaten:

Coronita Extra 0,2l
5cl Gin
1cm Wasabipaste
2cl Litchi Sirup
3cl frischer Limettensaft
2cl Sahne

Dekoration:

Limettenscheibe, Litchi, Wasabinüsse, Thymian, Limettenzeste

2. Platz für Olga Markevich (Russland)

Cocktail: „PopStar Coronita“

Zutaten:

Coronita Extra 0,2l

2cl Popcorn Sirup
1,5cl frischer Limettensaft
5mg gemalener Cardamom

Dekoration:

Zitronengras, Popcorn

3. Platz für Vaclav Abraham (Tschechien)

Cocktail: „Coronita Flower“

4 cl weißer Rum
2 cl Grapefruit Saft
1cl Holundersirup
1 Flasche Coronita Extra

Dekoration:

Getrocknete Limettenscheibe & getrocknete Orangenscheibe

Coronita-Cocktails

CORONArita

Zutaten:

40 ml Tequila
20 ml Grand Marnier
40 ml Limettensaft
10 ml Orangensaft
20 ml Zucker Sirup
1 Flasche Coronita Extra

Zubereitung:

Tequila, Grand Manier, Limettensaft und Orangensaft mit ein paar Eiswürfel in den Shaker leeren und anschließend gut shaken. Für den Salzrand: Cocktailglas am Rand mit Zitronenscheibe abreiben und anschließend kurz in einen flachen Teller mit Salz tauchen. Danach den Cocktail in das Cocktail-Glas füllen und Crushed-Ice hinzufügen. Nach Anbringen des Bier-Clips, Coronita Extra Flasche in die dafür vorgesehene Halterung kippen. Eventuell noch mit einer Limettenscheibe garnieren und schließlich mit einem Strohhalm versehen

CORONArinha

Zutaten:

60 ml Cachaça
Saft von 1 Limette
2 EL weißer Rohrzucker
1 Flasche Coronita Extra

Zubereitung:

Limette in Scheiben schneiden und in beiden Shaker-Hälften verteilen. 1 EL weißer Rohrzucker in je eine Shaker-Hälfte und Limettenscheiben & Rohrzucker leicht andrücken. 6 Cl Cachaça in Shaker und gut mit Eiswürfeln shaken. Dann den Cocktail in das Cocktail-Glas füllen und Crushed-Ice hinzufügen. Nach Anbringen des Bier-Clips, Coronita Extra Flasche in die dafür vorgesehene Halterung kippen. Eventuell mit einem Stück Passionsfrucht garnieren und mit einem Strohhalm versehen

CORONA Sunset

Zutaten:

60 ml Gin
35 ml Passionsfrucht-Püree oder Passionsfrucht-Saft
25 ml Zitronensaft

15 ml Zucker Sirup
1 Flasche Coronita Extra

Zubereitung:

Gin, Passionsfrucht-Püree / Passionsfrucht Saft, Zitronensaft und Zuckersirup mit ein paar Eiswürfel in den Shaker leeren und anschließend gut shaken. Danach den Cocktail in das Cocktail-Glas füllen. Danach Crushed-Ice hinzufügen. Nach Anbringen des Bier-Clips, Coronita Extra Flasche in die dafür vorgesehene Halterung kippen. Eventuell mit einem Stück Passionsfrucht garnieren und mit einem Strohhalm versehen

Kattus Vertriebs GmbH

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, wird 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 12 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 25 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

Mehr Informationen sind zu finden auf www.kattus.at

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

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria

Azra Ibrahimovic | Thomas Thaler

T: +43 1 524 43 00 – 23 | 22

E: azra.ibrahimovic@grayling.com | thomas.thaler@grayling.com