



Gipfel der Geschmackskunst: Alpen-Sieger der „The Vero Bartender Competition“ kommt aus Wien – BILD

ID: LCG24046 | 03.03.2024 | Kunde: KATTUS-BORCO | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

In einem Chalet in den Ötztaler Bergen wurde am 26. Februar 2024 das multinationale Semifinale von „The Vero Bartender Competition“ ausgetragen. Steven Daevel mixt in der Wiener „Soulmate Bar“ die besten Drinks der Alpenregion.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Zum bereits vierten Mal begibt sich Amaro Montenegro mit „The Vero Bartender Competition“ auf die Suche nach dem besten Bartender der Welt. Unter dem Motto „90s Calling“ bringt die diesjährige Auflage des weltweiten Wettbewerbs die legendären 1990er-Jahre ins Glas. Kreative Mixologen haben abermals die Möglichkeit, innovative Kompositionen mit Italiens führendem Premium-Kräuterlikör zu entwickeln.

Im Rahmen des ersten multinationalen Semifinales am 26. Februar 2024 durften insgesamt zwölf Finalisten – je sechs aus Österreich und der Schweiz – ihre eigens kreierten Cocktails einer vierköpfigen Jury, bestehend aus **Dennis Krieg** (Gruppo Montenegro), dem österreichischen Vorjahressieger **Mike van Bruggen** („The Bank Brasserie & Bar“ im Park Hyatt Vienna, Wien), dem Schweizer Vorjahressieger **Christos Kostopoulos** („Bibliothek Cocktail Bar“, Basel) sowie **Damir Bušić** („Liquid Diary“, Innsbruck), zur Verkostung reichen. Entscheidend für die Bewertung der Teilnehmer war nicht allein die handwerkliche Meisterschaft in Geschmack und Zubereitung, sondern vor allem die Fähigkeit, persönliche Inspiration einfließen zu lassen und mit einer außergewöhnlichen Präsentation zu überzeugen.

„Dieses Jahr markiert einen Meilenstein: Erstmals in der Geschichte der ‚The Vero Bartender Competition‘ trugen Österreich und die Schweiz die nationale Vorentscheidung gemeinsam aus. Es wurde den besten Talenten beider Länder ermöglicht, ihr Können zeitgleich unter Beweis zu stellen und den Facettenreichtum von Amaro Montenegro kreativ zu interpretieren. Wir bleiben auf das globale Finale gespannt und wünschen allen Teilnehmenden weiterhin viel Erfolg!“, so **Julio Pereira**, Brand Ambassador Amaro Montenegro.

Amaro Montenegro kürt Alpen-Sieger

Als bester Bartender Österreichs und der Schweiz behaupten konnte sich **Steven Daevel** von der „Soulmate Bar“ in Wien. Zum Sieg verholffen hat dem routinierten Mixologen sein innovativer Cocktail „It’s a me, Amario“, inspiriert von Kult-Spielfigur „Super Mario“, welcher durch die Kombination von 3 cl Amaro Montenegro, 4 cl laktatfermentiertem Cranberrysaft, 2 cl Honig-Butter/ Limetten-Cordial sowie einem Barlöffel Select Aperitivo besticht. Auf dem Siegertreppchen folgen **Hunor Deak** von der „Waiana Tiki Bar“ in Zürich auf dem zweiten Platz sowie **Roman Mutzner** von der „Einstein Bar“ in St. Gallen auf dem dritten Platz.

Als Prämie sichert sich Daevel eine Residenzreise nach Bologna, dem historischen Ursprungsort von Amaro Montenegro. Dort erwarten ihn in der Woche des globalen Finales sowohl exklusive Markenerlebnisse als auch Seminare, bevor er am 10. April 2024 schließlich die Chance erhält, sich vor Ort mit den anderen nationalen Siegern zu messen. Dem in Folge des finalen Wettbewerbs gekürten Barkeeper winkt eine Bildungsreise zum Bar Convent Brooklyn 2024 in New York City im Wert von 6.000 Euro.

Über Amaro Montenegro

Amaro Montenegro, bei der San Francisco World Spirits Competition als bester Likör der Welt (2018) gefeiert, wurde 1885

perfektioniert und enthält die Essenz von 40 Botanicals aus der ganzen Welt, die der Entdecker und Kräuterexperte **Stanislao Cobianchi** auf seinen ausgedehnten Reisen gesammelt hat. Der charakteristische, komplexe Geschmack zeichnet sich durch eine angenehme und ausgewogene Mischung aus süßen und bitteren Noten aus. Amaro Montenegro ist bei Barkeepern und Mixologen auf der ganzen Welt sehr beliebt, da er sich hervorragend für die Kreation innovativer Cocktails eignet und klassischen Drinks eine unverwechselbare geschmackliche Note verleiht. Amaro Montenegro unterscheidet sich durch seinen ausgewogenen, bittersüßen Geschmack, die weiche Textur und den geringen Alkoholgehalt. Die Geheimrezeptur von Amaro Montenegro aus Bologna (Italien) ist seit mehr als 130 Jahren ebenso unverändert geblieben wie der ausgefeilte Koch-, Mazerations- und Destillationsprozess. **Rudi Carraro** ist globaler Brand Ambassador der traditionsreichen italienischen Marke. Weitere Informationen auf amaromontenegro.com und [Instagram](#) mit dem Hashtag #TheVeroBartender

Über KATTUS-BORCO

Das Joint Venture des in fünfter Generation familiengeführten Wiener Traditionshauses KATTUS und des Hamburger Spirituosenunternehmens BORCO ist unter der Geschäftsführung von **Andreas Ruhland** eine der stärksten und schlagkräftigsten Vertriebsorganisationen der Branche. Beide Unternehmen blicken auf eine langjährige Eigenproduktions- und Vertriebsstradition zurück. Zusammen zählen sie über 230 Jahre an Erfahrung, Expertise und Marktpräsenz. Das über 80 Marken umfassende Portfolio beinhaltet die Eigenmarken KATTUS und Sierra Tequila sowie klingende Namen wie unter anderem Select Aperitivo, The Dalmore, Champagne Laurent-Perrier, Stroh Inländer Rum, Blue Gin und Amaro Montenegro. KATTUS-BORCO vertreibt zudem die Premium-Biermarken Miller Genuine Draft, Coors, Birra Roma, Staropramen und OÅ¾ujsko aus dem Sortiment von Molson Coors Beverage Company in Österreich.

KATTUS-BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf verantwortungsvoll.at informieren können. Weitere Informationen auf kattus-borco.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at
(Schluss)