



## Johanna Luger mixt Österreichs beste Cocktails mit Amaro Montenegro â€“ BILD/ VIDEO

ID: LCG19325 | 18.09.2019 | Kunde: KATTUS-BORCO | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

**Bartenderin aus der Salzburger Darwin's Bar setzt sich am  
Dienstagabend bei „The Vero Bartender Competition“ im Botanical  
Garden durch und vertritt Österreich beim internationalen Finale  
am 19. November 2019 in Italien.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © KATTUS-BORCO/  
SIMAPIX

Video zur Meldung auf [https://www.youtube.com/watch?  
v=yzGxlQaUwYA](https://www.youtube.com/watch?v=yzGxlQaUwYA)

Wien (LCG) – **Johanna Luger** kann sich gegen insgesamt zehn Teilnehmer aus angesagten Bars bei der nationalen Vorausscheidung der „The Vero Bartender Competition“ von Amaro Montenegro durchsetzen. Die Salzburgerin beeindruckt die Expertenjury mit **Roland Graf** (Spirituosenexperte), **Erich Wassicek** (Halbestadt) und **Rudi Carrero** (Global Brand Ambassador) mit ihrem Cocktail „Elena“ (Amaro, Erdbeermark, Zitronensaft und Zuckersirup) – eine Anspielung auf **Prinzessin Helena von Montenegro**. Sie kann sich nicht nur über die Reise zum internationalen Finale in Italien freuen, sondern auch auf die Teilnahme am begehrten „Residency Program“, bei dem sie in Florenz, Mailand und Bologna auf die besten Barkeeper der Welt treffen wird. Dort hat sie nochmal die Chance auf einen weiteren Trip: diesmal zum Bar Convent Brooklyn 2020 in New York City (USA). Den zweiten Platz belegt **Markus Basset** von der Innsbrucker aDLERS Bar; der dritte Platz geht an Lugers Kollegen **Mario Nestlehner** (Darwin's Bar in Salzburg).

„Bei Lugers Cocktail passt alles perfekt: Geschmack und Balance, Kreativität, Technik, herausragende Präsentation und Performance. ‚Elena‘ zeigt die Vielseitigkeit von Amaro Montenegro und macht Freude am Genuss“, so die Juroren.

„Mein Cocktail ist so unkompliziert wie möglich und bietet Amaro Montenegro die geschmackliche Bühne. Ein leichter Drink für beschwingte Abende mit Freunden“, erklärt die Siegerin.

„Die ‚The Vero Bartender Competition‘ zeigt eindrucksvoll, dass Amaro Montenegro zu jeder Gelegenheit passt: als Aperitif oder Digestif, zum geselligen Beisammensein oder als entspannter Tagesausklang. Lugers Kreation lässt die Qualität als Cocktailbasis hervorragend zur Geltung kommen“, gratuliert Carrero.

## Neue Interpretation langer Tradition

Seit über 130 Jahren steht Amaro Montenegro für italienische Aperitif-Kultur und ist ein Inbegriff des „Dolce Vita“. Von **Stanislao Cobianchi** in Bologna zu Ehren von **Prinzessin Helena von Montenegro** kreiert, die den italienischen Kronprinzen und späteren **König Vittorio Emanuele III.** heiratete, ist die geheime Rezeptur von Italiens beliebtestem Bitter mit 40 regionalen Kräutern und Gewürzen seit 1885 unverändert, sein Variantenreichtum aber grenzenlos. Das aus Bologna stammende Familienunternehmen sucht bei der „The Vero Bartender Competition“ innovative Zugänge der besten Barkeeper aus zehn Ländern, die den Kräuterlikör als Basis für extravagante Cocktails einsetzen und damit seinem Facettenreichtum alle Ehre machen.

In diesem Jahr waren Österreichs beste Bartender unter dem Motto „Sharing Cocktail“ gefordert, ein innovatives Servierritual für den großen Klassiker der italienischen Kräuterliköre zu präsentieren. Mindestens drei Cocktail-Liebhaber sollen damit noch mehr Freude und Genuss am kreativen Amaro-Montenegro-Cocktail haben. Für die Cocktails mussten sie mindestens drei Zentiliter des traditionsreichen Kräuterlikörs und maximal fünf andere Zutaten wie Sirups, Fruchtsäfte oder Infusions verwenden. Maximal zwei der Ingredienzen dürfen selbstgemacht sein. Dem Zero-Waste-Konzept folgend muss die Beilage essbar sein und den Geschmack perfekt abrunden.

## Zehn Talente matchten sich in der nationalen Competition

Insgesamt zehn Bartender stellten ihr Talent unter Beweis und zeigten, wie innovativ und vielseitig Amaro Montenegro ist und setzten so die über 130-jährige Erfolgsgeschichte des Bitters fort.

**Markus Basset** (aDLERS Bar)

**Valentin Bernauer** (Moby Dick)

**Martina Habison** (Bar Zweisam)

**Jolien Hackett** (DOTS Group)

**Daniel Levai** (The Sign)

**Johanna Luger** (Darwin's Bar)

**Mario Nestlehner** (Darwin's Bar)

**Tobias Pfeifer** (Burdock)

**Attila Szelhoffer** (Burdock)

**Patricia Vankusova** (Roberto American Bar)

Weitere Informationen zu der „The Vero Bartender Competition“ auf <http://www.theverobartender.com>.

## Über KATTUS-BORCO

KATTUS-BORCO ist ein Joint Venture des Wiener Traditionshauses KATTUS und des Hamburger Spirituosenunternehmens BORCO. Mit einem stetig wachsenden Team und starken Marken wie KATTUS, Sierra Tequila, Corona Extra, Stroh, The Dalmore oder Laurent-Perrier ist

KATTUS-BORCO eine der stärksten Vertriebsorganisationen der Branche. KATTUS und BORCO vereint mehr als nur die starke Präsenz am Markt: Beide Unternehmen blicken auf eine langjährige Eigenproduktions- und Vertriebsstradition zurück. Gemeinsam zählen sie über 230 Jahre an Erfahrung, Expertise und Marktpräsenz. Das Portfolio umfasst sowohl die Eigenmarken KATTUS und Sierra Tequila als auch klingende Namen wie unter anderem Corona Extra, Stroh Inländer Rum, Amaro Montenegro, Russian Standard Vodka, Blue Gin, The Dalmore, Laurent-Perrier, Molinari, Vecchia Romagna. Weitere Informationen auf <http://www.verantwortungsvoll.at> sowie <https://kattus-borco.at>.

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)

