



PRESSEINFORMATION

Dejan Trifunovic überzeugte beim österreichischen Finale des Havana Club Grand Prix 2016

Die Grande Bar in Wien wurde am 30. November zur Außenstelle der kubanischen Hauptstadt Havanna. Hier traf sich die Barkeeper-Elite Österreichs, um beim 11. österreichischen Vorentscheid für den Havana Club Grand Prix 2016 ihr Können unter Beweis zu stellen. Unter dem Motto „Austria meets Cuba“ begaben sich die Bar-Aficionados und geladenen Gäste auf eine wahre Genussreise. Besonders viel Geschmack bewies dabei Dejan Trifunovic (41). Er konnte den Wettbewerb für sich entscheiden und wird Österreich im April 2016 beim Weltfinale in Kuba vertreten.

20 Barkeeper aus Tirol, Salzburg, Oberösterreich, Wien und der Steiermark stellten sich der Herausforderung regionale Zutaten wie Speck, Preiselbeeren oder Kürbiskernöl mit feinstem Havana Club Rum zu einem Cocktail zu vereinen.

Bereits in der Vorrunde wurden die zur Teilnahme eingereichten Kreationen gemixt. Inspiriert durch eine Wald-Wandertour kreierte Markus-Vincent Losack aus dem Naturhotel Forsthofgut, Leogang, mit Zirbensirup, Johannisbeeren-Birnen-Marmelade und Mozart Black Schokoladendestillat den „Torben Cuban Sour“. Einen wahren Amuse-Gueule zauberte Mate Kende (Cocktails & more, Innsbruck) mit seiner Cocktail-Kreation „PS (Perfect Serve) – Greetings from Austria“: die Kombination aus Rotwein, Rosinen, Kürbiskernöl, karamellisierten Kürbiskernen und Zartbitterschokolade versprach eine wahre Geschmacksexplosion. Als einzige weibliche Teilnehmerin konnte sich Romy Kanter (Atrium Hotelbar im Hotel Tyrol, Grän am Haldensee) für die Ausscheidung in Wien qualifizieren. Mit ihrem Drink „Austria Pancetta goes to Cuba“ bringt sie die Tiroler Speckjause ins Cocktailglas – und die Nachspeise wird mit dem „Marillen-Topfen-Foam“ gleich mitserviert.

Im anschließenden Finale stellten sich dann die sechs Erfolgreichsten aus der Vorrunde der Jury. Sie meisterten eine ganz besondere Herausforderung: Die spontane Kreation eines Cocktails zu Ehren des einstigen Kuba-Liebhhabers Ernest Hemingway. Die Anspannung bei den Finalisten war in der ganzen Bar zu spüren, als man die geheimnisvolle Blackbox öffnete und die darin enthaltenen und zu verwendenden Zutaten und Utensilien präsentiert wurden.

Ein Barkeeper stach dabei besonders heraus und konnte das österreichische Finale des Havana Club Grand Prix für sich entscheiden: Dejan Trifunovic von der Albertina Passage in Wien darf sich über den Sieg freuen und wird 2016 Österreich in Kuba vertreten. Seine finale Cocktail-Kreation „Mind Runner“ überzeugte durch die gekonnte Zusammensetzung aus Datteln, Ahornsirup und Havana Club Rum Selección de Maestros. Er selbst hatte aufgrund der starken Konkurrenz bis zuletzt nicht an einen Sieg geglaubt und kann kaum glauben, dass er in Kuba gegen die besten Barkeeper der Welt antreten darf: „Es war ein Kopf an Kopf-Rennen, das ich glücklicherweise für mich entscheiden konnte.“ Für Dejan Trifunovic ist es nicht die erste Teilnahme beim Havana Club Grand Prix in Kuba: Er hat bereits 2009 die Vorausscheidung in Wien gewonnen.

Auch Axel Herpin, Jurymitglied der Finalrunde und Geschäftsführer von Pernod Ricard Austria, zeigte sich begeistert



vom Sieger, der laut ihm auch gute Chancen beim Weltfinale in Kuba hat: „Der würdige Gewinner wird Österreich definitiv gut in Kuba vertreten. Er war sehr professionell und sein Drink entsprach den Anforderungen. Vielmehr aber hat Dejan das verkörpert, wofür Pernod Ricard steht, nämlich Leidenschaft und Emotion.“

Als Gewinner der Kategorie „unter 25 Jahren“ hat Markus-Vincent Losack ebenfalls die Möglichkeit beim Wettbewerb in Kuba Final-Luft zu schnuppern.

Weitere fachkundige Jurymitglieder waren Cocktail- und Rum-Experten wie Erich Wassicek, Inhaber der Halbestadt Bar in Wien und Mitglied der „Asociación de Cantineros de Cuba“ – der kubanischen Barkeeper-Assoziation. Lukas Hochmuth, der Österreich 2014 beim Havana Club Grand Prix Weltfinale vertreten durfte, schlüpfte beim heurigen Vorentscheid in eine andere Rolle: „Ich hab mit allen Teilnehmern mitgeföhlt und weiß genau, wie sehr einem auf die Finger geschaut wird. Es waren viele tolle Drinks dabei und ich bin sehr froh, dass die Barkultur in Österreich so hoch gelebt wird.“

Auch Claudia Busser, Autorin vom Blog „kek in Wien“ war begeistert von den Finalisten und ihren kreativen Drink-Kreationen: „Es war unglaublich spannend den Barkeepern beim Mixen zuzuschauen. Man achtet auf jedes Detail und auf jeden Handgriff und blendet die Umgebung komplett aus.“

In der Vorentscheidungsrunde saßen außerdem die Bartender Andi Obermaier und Barbuch-Autor Christof Habres in der Jury, Mixologist Marco Pani und Melanie Castillo (Inhaberin Barfly) vervollständigten die Juryrunde im Finale.

Neben den teilnehmenden Profi-Barkeepern kamen auch Rum-Liebhaber zum Zug. Parallel zum offiziellen Bewerb fand via Facebook die „Havana Club Home Cocktail Challenge“ statt. Ebenfalls unter dem Motto „Austria meets Cuba“ hatten Hobby-Barkeeper die Chance selbstkreatierte Havana Club-Drinks mit regionalen Zutaten per Foto oder Video einzureichen. Die Auserwählte Lisa Gebetsberger war mit ihren Freunden Gast beim Havana Club Grand Prix in Wien.

Rezept „Mind Runner“:

1 angedrückte Dattel
1cl Ahornsirup
4cl Havana Club Rum Selección de Maestros
1 Hauch Chambord

In einem Tumbler auf Eis kalt röhren und servieren.

Über Pernod Ricard

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 18.000 Mitarbeitern in 80 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem österreichischen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Austria GmbH mit Sitz in Wien repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium- und Prestige-Spirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Absolut Vodka, Havana Club Rum, Chivas Regal, Jameson, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2014/15 einen



Bruttoumsatz von 36 Millionen Euro verzeichnen. Pernod Ricard hat sich einer nachhaltigen Entwicklungspolitik sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol verschrieben und ist deshalb auch u.a. Mitglied bei SpiritsEUROPE, einem freiwilligen Zusammenschluss von führenden Spirituosenfirmen und der Spirituosenverbände der Länder. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol".

Mehr unter: www. Pernod-Ricard-Austria.com

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH.

Lukas Graser
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: lukas.graser@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 28 18-109

massgeschneidert in Wort und Tat

Mag. Petra Leitner
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien
Email: leitner@massgeschneidert.at
Tel.: +43 676 9253485