MEXIKO-FLAIR IN DER LINZER INNENSTADT

Bester Olmeca Altos-Bartender sichert sich Ticket nach Mexiko

Gestern wurde in der Linzer Innenstadt dem Regen getrotzt und mexikanischer Flair verbreitet. Die Tahona Society lud die besten Barkeeper Österreichs zur jährlichen Olmeca Altos Cocktail Competition und kürte den heimischen Vertreter für das Weltfinale in Mexiko. Der **Salzburger Attila Szelhoffer, Barkeeper in der Darwins Bar**, überzeugte mit den Kreationen „El Diablo Old Fashioned“ und „400“. Er vertritt Österreich bei der weltgrößten Tequila Competition in Mexiko, dem Heimatland des Tequilas, und erlebt vor Ort spannende Live-Einblicke in die Welt des Olmeca Altos Tequila. Zum ersten Mal neu: Auch der Zweitplatzierte – der **Oberösterreicher Thomas Hausknecht aus der Frau Dietrich** - darf dieses Jahr ebenfalls die Reise nach Mexiko antreten.

Die insgesamt 15 Teilnehmer aus unterschiedlichen Bundesländern - darunter vier Bartender aus Oberösterreich - hatten die Möglichkeit einen Tag lang Tequila-Luft zu schnuppern und mussten in insgesamt drei Kategorien die Jury überzeugen. Als Einstieg gab es ein Blind Tasting und Nosing mit sechs unterschiedlichen Spirituosen in der „Easy Bar“ bei Manuela Lerchbaumer, der Vorjahressiegerin. Danach wurde die Competition zum Alten Markt verlegt, wo gleichzeitig in der Tiki Tiki Bar und in der Frau Dietrich gemixt wurde. Während die Teilnehmenden in der „Tiki Tiki Bar“ ihren bereits vorab eingereichten Signature Drink zum Thema „Lost & Found“ präsentierten, musste in der „Frau Dietrich“ ein passender Foodpairing-Drink zu einer süßen oder pikanten Komponente kreiert werden.

Die hochkarätige Jury bildeten der Mexikaner Alberto Navarro (Internationaler Brand Ambassador Olmeca Tequila und Autor „Larousse del Tequila“), Manuela Lerchbaumer (Vorjahresgewinnerin und Inhaberin „Easy Bar“), Heinz Kaiser (Gewinner Tahona Society 2012), Marcus Philipp (Barchef „Albertina Passage“) und Bar-Koryphäe Andreas Obermeier, die sich durch ihre Expertise im Bereich Tequila und Mixology perfekt ergänzten.

Der diesjährige Gewinner Szelhoffer (Darwins Bar) konnte mit der Foodpairing-Kreation „400“ mit Zutaten wie Olmeca Altos Reposado, Lillet Rose, Hibiscus Sirup und Perrier Jouët sowie seiner kompetenten Präsentation des „El Diablo Old Fashioned“ mit ausgefallenen „Lost&Found“-Zutaten Ingwer-Kardamom-Muskatblütensirup und Cabernet Sauvignon-Cassis Espuma überzeugen und ist somit Österreichs Vertreter beim Weltfinale. Insgesamt 526 Punkte von 676 konnte Szelhoffer sammeln und hatte so die Latte dementsprechend hochgesetzt. Der Erstplatzierte ist sichtlich erleichtert und erfreut, die Competition für

sich entschieden zu haben: *„Die anderen Barkeeper waren wirklich stark und man bekommt ja auch mit welche Drinks sie kreieren. Ich freue mich also wirklich sehr, dass ich die Jury überzeugen konnte und kann es nicht glauben bald internationale Wettbewerbsluft schnuppern zu dürfen!“.* Auch Alberto Navarro, der extra aus Mexiko angereist ist um bei der diesjährigen Tahona Society in Österreich dabei zu sein, zeigt sich zufrieden: *„Die österreichischen Barkeeper haben viele kreative Ideen präsentiert und es ist schön zu sehen, dass vor allem der 100% Agave-Tequila immer öfter in der Barszene vertreten ist. Das Schöne an der Tahona Society ist aber, dass nicht die Competition im Vordergrund steht, sondern auch die Kollegialität und Freundschaft zwischen den Teilnehmenden. Jeder würde dem Anderen den Sieg gönnen und freut sich - heute besonders für Attila, der sich wirklich hervorragend geschlagen hat und Österreich bestens beim Finale in Mexiko vertreten wird.“*

Die Tahona Society ist ein globales Netzwerk aus professionellen Bartendern, das Cocktailschulungen und Seminare auf der ganzen Welt anbietet um die klassische Tequila-Kultur aufrechtzuerhalten. Seit der Gründung im Jahre 2009 haben bereits tausende Top-Bartender an der Competition teilgenommen. Das Netzwerk wächst kontinuierlich.

Das Drinkrezept zum Siegerdrink „El Diablo Old Fashioned“ (Kategorie Lost&Found):

6cl Olmeca Altos Reposado

3cl Ingwer-Kardamom-Muskatblütensirup

2 Dashes Angostura Bitters

Cabernet Sauvignon-Cassis Espuma

Parfürmiert mit Olmeca Altos Plata Tequila-Bergamont-Öl

Das Drinkrezept zum Siegerdrink „400“ (Kategorie Foodpairing):

3cl Olmeca Altos Reposado

3 Lillet Rose

1cl Hibiskus-Sirup

2 Dashes Angostura Bitters

mit Perrier Jouët auffüllen und mit Zitronenzeste garnieren

Über Pernod Ricard Austria:

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 Informationen unter www.pernod-ricard-austria.co**m**

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria

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

Victoria Devecsai, BA
Email: devecsai@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450