

VIA MENTOR'S NACH MEXIKO

Bartender Moritz Horton überzeugt mit Olmecca Altos Drink „Acapulco Pearl Diver“ in Salzburg

Mexikanische Frühlingstemperaturen gab es gestern nicht nur im Heimatland des Tequilas, sondern auch in der Salzburger Altstadt. Heiß her ging es nämlich in Salzburger Mentor's Bar Kultur thematisch passend zum aktuellen Bartrend „Tiki“. Unter 27 Einsendungen überzeugten neun Barkeeper sowie eine Barkeeperin aus ganz Österreich die Jury bereits in einer innovativen Vorentscheidung: Die eingereichten Drinks ihrer Olmecca Altos Kreation mixte die Jury selbständig – nach Beschreibung der Mixologen. Jene Bartender, deren Rezepte optisch und geschmacklich am meisten überzeugten, durften gestern live ihr Können unter Beweis stellen.

Den größten Zuspruch für seine Tiki-Kreation bekam der Oberösterreicher **Moritz Horton, Barkeeper in der Frau Dietrich (Linz)**, mit dem Drink „Acapulco Pearl Diver“. Er wird im Herbst 2018 Österreich in Mexiko, dem Heimatland von Tequila, vertreten und vor Ort in die Welt des Olmecca Altos Tequila eintauchen. Die hochkarätige Jury bildeten der Mexikaner **Alberto Navarro** (Internationaler Brand Ambassador Olmecca Tequila und Autor „Larousse del Tequila“), **Heinz Kaiser** (Internationaler Gewinner Tahona Society 2012) sowie Österreich-Vorjahressieger **Attila Szellhofer** (Herbert's Bar Salzburg).

In insgesamt acht Kategorien mussten die Finalisten die Jury überzeugen. So konnten u.a. für besonders kreative Drinknamen, Aussehen, Geschmacksbalance sowie Arbeitsweise Punkte gesammelt werden.

Der diesjährige Gewinner Moritz Horton beeindruckte mit dem vielversprechenden Drink „Acapulco Pearl Diver“ aus spannenden Zutaten wie Banana Infused Rum und Honigsirup mit Ananas und rosa Pfeffer sowie seiner kompetenten Präsentation. *„Als Inspiration für diesen Drink diente das Ziel genussliebende Menschen glücklich zu machen. Dass ich dafür noch dazu meine Lieblingsspirituose verwenden durfte, hat das Ganze einfacher gemacht“*, erzählt der freudige Gewinner.

Insgesamt konnte er 379 von 480 möglichen Punkten sammeln und liegt somit nur knapp vor seinem Barkollegen Michael Kreuzer (ebenfalls Frau Dietrich), der mit 372 Punkten den zweiten Platz erreichte (Drink „ke Akua i mea inu“).

Alberto Navarro sieht den Vorentscheid nicht als Wettkampf, sondern als freundlichen Bewerb: *„Bei der Tahona Society soll die Barkeeper-Community - die Freundschaft - im Vordergrund stehen. Wir sind eine Familie und wir pflegen einen respektvollen Umgang. Auch wenn es letztendlich einen Sieger gibt, ist es eine*



OLMECA ALTOS 100% AGAVE

tolle Möglichkeit seiner Kreativität freien Lauf zu lassen, voneinander zu lernen und sich untereinander auszutauschen.“ Der **Bar- und Spirituosenexperte Roland Graf** ist beeindruckt von den unterschiedlichen Olmeca Altos-Drinkkreationen: „Tiki ist eine riesige Spielwiese mixologischer Kreativität. Wir haben zumeist keinen sicheren Weg – etwa einen Twist auf Zombie, Mai Tai und Co – gesehen, sondern persönliche Interpretationen der Tiki-Kultur, vom selbstgemachten Falernum über trunkene Gottheiten bis zu Anekdoten über Kokosnuss apportierende Äffchen.“

DRINKREZEPT „ACAPULCO PEARL DIVER“ (Moritz Horton)

Zutaten

7cl Olmeca Altos Reposado
1cl Banana Infused Rum (Havana Club Añejo 7 Años)
6cl Cocos-Ananassaft
1,5cl Honigsirup infused mit Ananas und rosa Pfeffer
Zimt in den Shaker und on top

Zubereitung

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben und kaltmixen. In einen Tikibecher füllen und mit Zimt toppen.

DRINKREZEPT „KE AKUA I MEA INU“ (Michael Kreuzer)

Zutaten

5cl Olmeca Altos Plata
2cl Olmeca Altos Reposado – Caramel Infusion (Colddrip Infusion mit Rotbusch-Caramel Tee – 6 Stunden)
1cl Olmeca Altos Reposado – “arancello” (700ml Reposado, Schale von 2kg Bio-Orangen, kein Zucker – 10 Tage)
5cl Ananas Saft
1cl frischer Limettensaft
1,5cl Monin Mandel
Garnitur: Ananas am Spieß, 7 Tage in Malibu eingelegt (karamellisiert und gesalzen)

Zubereitung

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben und kaltmixen. In einen mit Eiswürfel gefüllten Tikibecher füllen und mit Ananas-Spieß garnieren.

Über die Tahona Society:

Die Tahona Society ist ein globales Netzwerk aus professionellen Bartendern, das weltweit Cocktailschulungen und Seminare 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.



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.com

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria

Antonela Juricevic
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: antonela.juricevic@pernod-ricard.com

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsei, MA
Email: devecsei@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450