Chinas Kultschnaps Moutai erobert österreichische Barszene: Christian Wu, Barmanager der Pho Saigon Kitchen & Bar, siegte beim „Moutai Bartender Wettbewerb“ im One O One

22.03.2022 | Kunde: Vienna Distribution | Ressort: Österreich / Chronik / Handel / Gastronomie | Nachbericht

Das „Offizielle Staatsgetränk der Volksrepublik", der „Schnaps der Elite" usw. – auch wenn es für den Moutai in China viele Namen gibt, so ist das edle Destillat in Europa beinahe unbekannt. Zu Unrecht fand Mag. Maria Kitsati, Geschäftsführerin von Vienna Distribution, einem exklusiven Importeur edelster Spirituosen, und lud bekannte Mixologen zum „Moutai Bartender Wettbewerb" ins noble „One O One" auf der Seilerstätte. Nach eingehender Verkostung stand der Sieger fest: Christian Wu, Barmanager der Pho Saigon Kitchen & Bar, sicherte sich mit seiner Rezept-Mischung aus „Baijiu Moutai Prince" mit Perigord Trüffel den ersten Platz und damit 2500 Euro Preisgeld. Platz zwei ging an Fabio Vorraber von der Innsbrucker Bar Liquid Diary und Platz drei an Steven Daevel von der Robertos American Bar in Wien.

Rezepte zum Nachmixen und honorarfreies Bildmaterial vom Event finden Sie auf unserer Mediendatenbank

Wien, 22. März 2022. Die Schotten schwören auf Whisky, die Franzosen auf Cognac und in China darf ein Schluck Moutai bei keinem Staatsbankett fehlen. Seit 135 v. Chr. wird in und um den Ort Moutai „Baijius" – der „Weiße Alkohol" – produziert, der wegen seiner Reinheit, selbst in größeren Mengen genossen, angeblich keine Kopfschmerzen verursachen soll…

Das Nationalgetränk der Volksrepublik

Moutai darf ein Getränk nur genannt werden, wenn die Zutaten – vor allem rote Hirse (Sorghum) und Wasser – aus dem gleichnamigen Ort kommen. Beim „Baijiu Moutai Prince" ist die Produktion extrem aufwändig. Der gesamte Herstellungsprozess von der Dämpfung über die Fermentation, die Destillation, die Reifung in Tongefäßen und das Blending dauert mindestens 3 Jahre. Das Ergebnis ist ein Destillat mit fruchtigen Aromen von Apfel und Birne. Trotz seines 53% Alkoholgehalts schmeckt er weich und mild im Abgang und hat einen langen Nachgeschmack mit anhaltendem Duft. Moutai ist nicht nur der meistverkaufte Schnaps der Welt, er ist auch das chinesische Nationalgetränk. Die Begeisterung der Genossen ging so weit, dass 2011 eine alte Flasche Moutai für sagenhafte 8,9 Mio. Yuan, das entspricht ca. 1,2 Mio. Euro, den Besitzer wechselte. Um die heimische Cocktailszene zu begeistern, lud die Geschäftsführerin von Vienna Distribution, **Mag. Maria Kitsati**, am Montag zum ersten „Moutai Bartender Wettbewerb" ins One O One.

Sieger aus Wien und Innsbruck

Nach einer Online-Vorwahl und dutzenden eingereichten Rezepten ritterten am Montag zehn Mixologen um die Gunst der Experten-Jury, bestehend aus **Feng Liu** (The Birdyard Bar & Eatery**)**, **Catey Zhou** (Asia Max Trading GmbH), und **Jolien Hackett** (Selleny`s Bar Hilton Vienna). Das Preisgeld von 2500 Euro für die beste Cocktailkreation ging an **Christian Wu** . Der Barmanager der Pho Saigon Kitchen & Bar in Wien überzeugte mit seinem „Passion of Prince", einer Mischung aus Moutai, Perigord Trüffel, roter Vermouth, geklärtem Kakao – Kirschcordial, drei Schuss Peking Duck Oil sowie geflämmter Haut von der Peking Ente und Pflaumensauce als Garnitur samt Eiswürfeln. Auf Platz zwei landete **Fabio Vorraber** von der Innsbrucker Bar Liquid Diary mit seinem Cocktail „Night out with Cecile". **Steven Daevel** von der Wiener Robertos American Bar holte sich mit seiner Kreation „Bai-by its-jiu" den dritten Platz. „Die Teilnehmer wurden nach den folgenden Kriterien beurteilt: Technik, Leistung, Wissen, Geschmack, Aussehen und Kreativität. Bei der Technik bewerte die Jury, wie sauber der Teilnehmer gearbeitet hat und ob er in der Zeit lag. Insgesamt gab es drei Zeitfenster vom Aufbau bis zum Mixen. Besonders wichtig war der Jury auch die Story hinter dem Drink. Christian Wu hat die meisten Punkte gesammelt", begründete die Jury ihre Entscheidung.

Die Vielfalt der Rezepte beindruckte auch die Veranstalterinnen **Lieke van Vliet** (Vienna Distribution) und Maria Kitsati: „Der Geschmack von Moutai ist für den europäischen Gaumen sicher ungewohnt und mit nichts zu vergleichen. Daher gilt es für dieses Produkt ein Verständnis zu entwickeln, an das wir uns erst herantasten müssen. Ich bin aber davon überzeugt, dass die Barszene jetzt bereit für dieses neue Geschmackserlebnis ist."

Die Sieger:

1. Platz: Passion of Prince: von **Wu Christian** , Bar: Pho Saigon Kitchen & Bar, Wien
2. Platz: Night out with Cecile: von Vorraber **Fabio Vorraber** , Bar: Liquid Diary, Innsbruck
3. Platz: Bai-by its-jiu: von **Daevel Steven** , Bar: Robertos American Bar, Wien

Weitere Finalisten:

- Rose of Yi Di: von **Tschallener Corina** , Bar: Dunlin Bar, Innsbruck
- The Old Road: von **Seeberger Tobias** , Br: LaCopa LaCabana, Innsbruck
- Farming the Prince: **von Hannemann Beck** , Bar: Wohnzimmer Innsbruck
- Harmonie der Fünf: von **Mayer Maurizio** Porto Bistro / Hotel Das Triest, Wien
- Phoenix: von Reznicek **Palfy Nikolaus** , Bar: Intermezzo Bar im Intercontinental Wien
- Peking Style Gimlet: von **Kuklin Artem** , Bar: Drinx Bar, Wien
- Gingers Delight: **Tschaudi Adrienne** , Robertos American Bar Wien

Erhältlich ist der Baijiu Moutai Prince ab 49,90 Euro bei Metro, Ammersin und Del Fabro

Über Vienna Distribution GmbH – der Spezialist für Craft-Spirituosen

Seit 2014 in Österreich tätig, steht Vienna Distribution für den Import erlesener Craft-Spirituosen höchster Qualität. Neben dem weltweiten Vertrieb von ca. 60 Marken hat sich das Unternehmen mit Sitz in Wien vor allem auf die Entwicklung von Limited Editions, die teilweise nur für Österreich abgefüllt werden, spezialisiert. Im Fokus stehen dabei die Transparenz der Herkunft, die Qualität der verwendeten Rohstoffe, sowie die Unverwechselbarkeit der Marke in Punkto Geschmack und Design. Nur wer dieser Firmenphilosophie entspricht und sich klar von Massenprodukten abgrenzen kann, wird in

das internationale Vertriebsnetz von Vienna Distribution aufgenommen, denn letztendlich ist es nur die Kundenzufriedenheit, die zählt.

Webseite Vienna Distribution