



## **PRESSEINFORMATION**

### **Amaro Montenegro wird 130 Jahre alt!**

- ***Italienische Aperitif-Kultur seit 1885***
- ***Der beliebteste Kräuterlikör Italiens feiert Jubiläum mit neuer Aufmachung***

*Wien, im Juli 2015.* Amaro Montenegro steht seit nunmehr 130 Jahren für la dolce vita, das italienische Lebensgefühl schlechthin. Seit 1885 wird Amaro Montenegro in einem traditionellen Familienunternehmen hergestellt, in Österreich ist die Kattus Vertriebs GmbH langjähriger Partner. Zum Jubiläum bekommt der Klassiker eine frischere Aufmachung und ist im neuen Outfit ab sofort im Handel erhältlich und in der Gastronomie zu genießen.

### **Lange Tradition und dennoch zeitgemäßer Genuss**

Unter den großen Klassikern der italienischen Kräuterliköre ist Amaro Montenegro der Beliebteste. Der „Likör der Tugenden“, wie ihn der italienische Schriftsteller D’Annunzio ehrte, entwickelte sich seit seiner Markteinführung 1885 in seinem Heimatland zur unbestrittenen Nummer eins. Vielleicht liegt das Geheimnis seines Erfolges in der Absicht des Erfinders, seinem Kräuterlikör eine neue Note zu geben. Eine Weltreise inspirierte Destillatore Stanislao Cobianchi zur Kreation seines bis dato streng gehüteten Geheimrezepts aus 40 regionalen Kräutern und Gewürzen.

Der Erfolg gab Cobianchi Recht: Heute ist Amaro Montenegro der erfolgreichste Bitter in Italien, der typisch mediterrane Lebensfreude und Lebensgefühl in aller Welt vermittelt. *„Zum 130. Geburtstag bekommt der Amaro einen neuen Look: Das Etikett der unverwechselbaren Flasche präsentiert sich leicht adaptiert im neuen, modernen Design. Durch das Beibehalten der Tradition und die gleichbleibend hohe Qualität steht der Amaro Montenegro heute für italienische Likörtradition schlechthin“*, so Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Kattus Vertriebs GmbH.

### **Unverändertes Geheimrezept seit 1885**

Um das Geheimnis der Zutaten von Amaro Montenegro zumindest ein wenig lüften zu können, muss kurz auf die Besonderheiten der Stadt Bologna eingegangen werden. Denn Bologna wird auch *la grassa* („die Fette“) aufgrund des herzhaften Essens genannt, für das die Stadt berühmt ist. Und Kräuterliköre wiederum sind aromatische, bekömmliche Spirituosen, die vor allem eine magenstärkende und verdauungsfördernde Wirkung haben sollen. Dies wird Cobianchi im Hinterkopf gehabt haben, als er an seine Auswahl der Kräuter ging.



Aber ein weiterer entscheidender Aspekt kam hinzu. Mild, leicht und genussvoll sollte sein Amaro schmecken. Und mit 23% vol. ist Montenegro unter den typischsten Vertretern der „Leichteste“.

Dass Stanislao Cobianchi mehr den Genuss und weniger die medizinische Wirkung vor Augen hatte und vor allem die Damenwelt für den Amaro begeistern wollte, verdeutlicht die Geschichte des Namens der Spirituose. Denn dieser entstand zu Ehren der Prinzessin Helena von Montenegro, die 1896 den italienischen Kronprinzen und späteren König Prinz Vittorio Emanuele III. heiratete.

### **Allrounder: Aperitif, Digestif, on the rocks, als Cocktailbasis oder Dessertverfeinerung**

Wie genießt man nun den beliebten italienischen Kräuterlikör am besten? Auf der klassisch-traditionell anmutenden, geschwungenen Flasche heißt es übersetzt „Amaro Montenegro: der treue Freund jeder Stunde“, was allerdings weniger auf die Häufigkeit, sondern mehr auf die Gelegenheit anspielt, ihn sowohl als Aperitif als auch als Digestif gleichermaßen zu verwenden – so wie auch zur Entspannung am Abend um den Tag ausklingen zu lassen oder beim geselligen Zusammensein mit Freunden.

***Amaro Montenegro: 0,7l, 0,03l, 23% vol.***

### **Rezept-Ideen für die Gastronomie:**

Wegen seiner Leichtigkeit, Milde und leicht bitteren Note eignet sich Amaro Montenegro hervorragend als Aperitif, aber auch als Cocktailbasis und Dessertverfeinerung. Mit Amaro Montenegro lassen sich sowohl klassische als auch ausgefallen-innovative Drinks kreieren, z. B. Amaro Manhattan, Montenegro Sunshine oder Amaro Reflection.

Auch klassisch-traditionell ist er köstlich, da er als Aperitif als auch als Digestif gleichermaßen genossen werden kann. Nach einer Mahlzeit nimmt man Amaro Montenegro am besten pur, auf Eis oder als Longdrink mit einer Zitronenscheibe, zu sich.

***Amaro Manhattan:*** 4cl Vecchia Romagna, 2cl Amaro Montenegro, Mandel mit Schokolade überzogen.  
***Zubereitung:*** Amaro Montenegro und Vecchia Romagna in ein Rührglas mit Eis geben und in ein gekühltes Martiniglas abseihen. Mit einer schokoladenüberzogenen Mandel garnieren.

***Montenegro Sunshine:*** 1/3 Amaro Montenegro, 2/3 Ginger Ale, Eiswürfel, Orangenscheibe

***Amaro Reflection:*** 8/10 Amaro Montenegro, 2/10 Passionsfruchtlikör, Saft von ¼ einer Blutorange, das übrige Viertel in Scheiben schneiden und ins Glas geben.

***Montenegro Sour:*** 6cl Amaro Montenegro, 3cl Zitronensaft, 2cl Zuckersirup

***Sommerlicher Afterwork-Drink:*** Amaro Montenegro mit Schweppes Ginger B.



### **Kattus Vertriebs GmbH**

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, ist bereits in vierter Generation im Eigentum von Maria und Ernst Polsterer-Kattus. Mit 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 15 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 31 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Luxardo Sambuca, Southern Comfort und Finlandia Vodka.

[www.kattus.at](http://www.kattus.at)

*Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Genuss von Alkohol ab 18 Jahren.*

### **Für Rückfragen:**

Kattus Pressestelle

Grayling Austria

Sabine Sommer

T: +43 1 524 43 00 – 71

E: [sabine.sommer@grayling.com](mailto:sabine.sommer@grayling.com)