PRESSEINFORMATION

Monkey Mixes! Cocktail Competition 2025: Stani Fürst gewinnt das Finale in Wien

Wien, 17. September 2025 – Bereits zum vierten Mal lud Monkey Shoulder motivierte Barkeeper:innen zur „Monkey Mixes!"-Cocktail Competition. Das diesjährige Finale fand in der Rooftop Bar des Ruby Lissi Hotels in Wien statt und brachte nach spannenden Wettbewerbsrunden ein hochkarätiges Podium hervor: Stani Fürst aus der Salzburger Senns Bar sicherte sich den Sieg vor Attila Szelhoffer (Burdock Bar) und Sascha Riepl (Ginhouse). Als Gewinner darf sich Fürst auf eine exklusive Reise zum internationalen „Camp Monkey" im Wert von € 3.000,- freuen.

Monkey Shoulder – 100% Malt Whisky made for mixing
Der perfekte Whisky zum Cocktailmixen existiert nicht? Doch! Denn Monkey Shoulder eignet sich durch seine Aromen und Herstellungsweise hervorragend als Basis für kreative Cocktailvariationen. Der beliebte Blended Malt Whisky steht für ungezwungenen Genuss fernab üblicher Drink-Standards. Eigens für das Mixen von Cocktails kreiert, zelebriert er die Vielfältigkeit von Whiskydrinks und schreibt die Regeln, wie man Whisky trinkt, neu.

Bereits Anfang des Sommers rief Monkey Shoulder Brand Ambassador Patrick Whelan österreichweit Bartender:innen dazu auf, an der Monkey Mixes! 2025 Competition teilzunehmen. Die Aufgabe: einen besonderen Drink zu kreieren, der mindestens 4 cl Monkey Shoulder Blended Scotch enthält. Nach einem mehrstufigen Auswahlprozess standen die Top 8 Finalist:innen fest:

- Stani Fürst (Senns, Salzburg)
- Sascha Riepl (Ginhouse, Zell am See)
- Nora Herrmann (Miss Saigon, Wien)
- Adhem Fouda (Needle Vinyl Bar, Wien)
- Mike van Bruggen (Combo Bar, Wien)
- Johanna Luger (Burdock Bar, Salzburg)
- Attilla Szelhoffer (Burdock Bar, Salzburg)
- Alexandra Hochegger (Truth & Dare, Wien)

Die Bartender:innen stellten sich mehreren Challenges, die Fachwissen, Sensorik, Präzision und Service-Fähigkeiten gleichermaßen forderten. Neben Theorie und Tasting-Skills wurde auch praktisches Können im Mixen und Servieren getestet. Ins Top-3-Finale schafften es schließlich Stani Fürst, Attilla Szelhoffer und Sascha Riepl. Am Ende überzeugte Stani Fürst die Jury mit seinem Drink und sicherte sich den Titel der Monkey Mixes! 2025. Platz zwei ging an Attilla Szelhoffer, Platz drei an Sascha Riepl.

Siegerrezept von Stani Fürst: Alouatta

Rezept:

6 cl Monkey Shoulder
3 cl Screaming Cordial
Grapefruitöl – Zeste

Screaming Cordial (Zutaten):

150 g Tomatenwasser
50 g Zitronensaft
4 cl Tomatenessig
4 cl Espresso
150 g geröstete Mandelmilch
150 g Zucker

Über Top Spirit:
Top Spirit ist eine 100% Vertriebstochter der Schlumberger Wein- und Sektkellerei. Die 180-jährige Tradition und Kompetenz des Hauses Schlumberger als traditionsreichste Sektkellerei Österreichs, spiegelt sich auch in den Aktivitäten und in dem umfassenden Premium-Portfolio von Top Spirit wider. So finden sich zahlreiche Kategorie-Marktführer im exklusiven Sortiment der bedeutendsten Sekt-, Spirituosen- und Weinvertriebsorganisation Österreichs. Die speziell auf den österreichischen Markt ausgerichtete Vertriebsgesellschaft Top Spirit steht für Top-Marken, Top-Kompetenz und Top-Service im gesamten Getränkebereich. Der mit rund 16% bzw. 21% Marktanteil klare Marktführer in den Kategorien Spirituosen bzw. Schaumwein bietet ein umfassendes Service für die Kunden der Gastronomie und des Handels. Langjährige

MONKEY SHOULDER®

100% MALT WHISKY MADE FOR MIXING

TOPSPIRIT

TOP MARKEN. TOP SERVICE. TOP KOMPETENZ.

Erfahrung, motivierte und geschulte Mitarbeiter sowie ein breites Produktportfolio machen Top Spirit zum Kompetenz-Partner Nummer 1, der den Kunden alles aus einer Hand anbieten kann.