

Pressemeddelelse:

Barchefen på Munkebjerg jagter sin tredje EM-titel

Når EM i cocktail-mixning skydes i gang på søndag i Østrig, går Ulrich Steffensen efter sin tredje guldmedalje.

Træningen til EM er primært arbejdet bag bardisken på Munkebjerg Hotel, hvor han hver dag konkurrerer med sig selv om at give gæsterne stadig større oplevelser.

Derudover træner han lige nu også med udviklingen af den cocktail, han deltager med til Europamesterskaberne i cocktail-mixning i Pörtschach fra den 17. til 19. marts:

"Jeg har givet den navnet "Pussy Galore" efter en af James Bonds mange kvinder. Det er et iørefaldende navn, der nok skal skabe opmærksomhed til EM," fortæller Ulrich Steffensen og fortsætter:

"Det er en cocktail med vodka, appelsinlikør, citron, rabarber og hjemmelavet sodavand med hindbær- og rosmarin. Derudover arbejder jeg lige nu med at udvikle den yderligere ved for eksempel at tilsætte røg eller is, der skifter farve. Det er vigtigt, at cocktailen fremstår både original og ekstraordinær udover at tilbyde en lækker smagsoplevelse."

"Sulten efter mere EM-guld"

35-årige Ulrich Steffensen vandt EM-guld i cocktail-mixning i både 2016 og 2017, og nu er han "sulten efter" at gentage triumfen for tredje gang:

"Det er en stor anerkendelse, så det vil betyde rigtigt, rigtigt meget for mig at stå øverst på podiet igen. Det vil samtidig være ensbetydende med, at jeg repræsenterer Munkebjerg Hotel bedst muligt, og det er en vigtig pointe for mig."

Med en enkelt pause har Ulrich Steffensen været barchef på Munkebjerg Hotel siden 2017, og arbejdet er "rigtigt meningsfuldt" for ham:

"Det er så givende sammensætte en cocktail med en særlig smag, og så se og mærke på gæsterne, at det giver dem store oplevelser."

Mystery Box

Til EM i Østrig skal Ulrich Steffensen mixe og præsentere Pussy Galore foran dommerne og et stort publikum. Hvis dommerne kan lide, hvad de ser og

smager, er Ulrich Steffensen i finalen, hvor deltagerne får en såkaldt "Mystery Box":

"Den indeholder mange forskellige ingredienser, og så handler det om hurtigt at opfinde en helt ny cocktail, mens vi står på scenen. Vinderen bliver den, der udover den bedste smagsoplevelse også præsterer den største grad af originalitet og præsenterer cocktailen mest fængende og overbevisende."

I konkurrence med sig selv

Barchefens drivkraft bag ambitionen om at være Europas bedste bartender er "et veludviklet konkurrencegen":

"Når jeg beskæftiger mig med ting, der betyder noget for mig, vil jeg bare gerne være den bedste. Jeg er samtidig også altid i konkurrence med mig selv, og jeg forsøger at dygtiggøre mig løbende, så jeg er bedre i dag end i går. Derfor tror jeg også på, at mit konkurrencegen kommer bargæsterne på Munkebjerg til gode i form af bedre og hurtigere service og mere spændende cocktails."

Hvis Ulrich Steffensen får endnu en EM-titel, er det ikke usandsynligt, at han fejrer det med en Negroni - hans yndlingsdrink:

"Den indeholder Campari, Vermouth, gin, appelsinsaft og masser af is. Jeg kan virkelig godt lide, at den både er skarp og bitter samtidig med, at smagen udvikler sig, mens man drikker den."

Foto:

Billedtekst: *Barchef Ulrich Steffensen skænker en cocktail i baren på Munkebjerg Hotel.*

https://www.dropbox.com/scl/fi/78h8cnocanf3vwz2pffcj/MunkebjergHotel_Bartender_UlrichDeleuran_Steffensen.jpg?rlkey=d44dbgy90j73yhfo8ko7w89ew&dl=0

Fotograf: Munkebjerg Hotel

Yderligere info:

Ulrich Steffensen, barchef, Munkebjerg Hotel: 20847142