Presseinfo

Wer gewinnt den Black Forest Bar Cup 2022?

Nach dem Vorentscheid in London kommt der Black Forest Bar Cup zum Finale wieder in seine Heimat nach Offenburg zurück: Am 24. Oktober treffen dort im Haus Zauberflöte Barkeeperinnen und Barkeeper sowie Köchinnen und Köche in einem Wettbewerb in den Kategorien Cocktail und Barfood aufeinander. Als Gewinn winken ein Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro sowie ein Pokal, angefertigt von der Glasbläserei Dorotheenhütte. Anmeldungen können unter blackforestbarcup.de eingereicht werden.

Was fängt ein Bartender aus London mit Mandarinengeist vom Kaiserstuhl an? Was wird aus Zibärtle, wenn dieser Wildpflaumenschnaps in Englands Hauptstadt in den Shaker wandert? Willi Schoellmann wollte es herausfinden und hat den Vorentscheid seines Black Forest Bar Cups gemeinsam mit Hauptsponsor und Spülmaschinenhersteller Meiko verlegt: Im Juni folgten zahlreiche Interessenten aus der Barszene seiner Einladung an die Themse. Dort lernten sie den Schwarzwald von seiner kulinarischen Seite kennen und stellten sich der Herausforderung, spontan eigene Getränkeideen zu entwickeln – mit Fichtensprossengeist etwa, Quittenbrand oder Wildschlehe.

Drei Kreationen überzeugten dabei am meisten: Luke Hanson mixte aus den Schwarzwaldzutaten einen Tiki-Drink, der an Hawaii erinnerte. Mia Lasobia brachte den Schwarzwald in einen sogenannten Buck auf der Basis von Ginger Beer. Paul Minea gelang es, aus Mandarinengeist, Monkey Gin und Amerouge, einem von Schoellmann selbst kreierten Aperitif, eine Abwandlung des Klassikers Negroni zu zaubern. Sie qualifizierten sich damit für die Endrunde des Wettbewerbs am 24. Oktober in Offenburg, wo sie auf zehn weitere ausgewählte Finalisten treffen, die um den Gesamtsieg antreten. Rezepturen und Anmeldungen können unter blackforestbarcup.de eingereicht werden.

Wie in den Jahren zuvor können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus zwei Aufgaben wählen: Entweder sie kreieren Barfood oder einen Cocktail mit Bezug zum Schwarzwald, welche durch eine fachkundige Jury bewertet werden. Diese setzt sich zusammen aus: Gabriel Daun (Gekko Group, Frankfurt), Jonas Stein (Kink Bar & Restaurant, Berlin), Nils Wrage (Mixology Magazin für Barkultur), Falco Torini (Brand Ambassador, Schweppes) und Paul Sieferle (Sieferle & KØ Bar, Mannheim). Neben dem Wettbewerb ist ein spannendes Rahmenprogramm geboten. Dazu gehört auch eine Führung durch das Meiko Experience Center mit Michael Mayer, Geschäftsführer der Meiko Deutschland GmbH: „Als Spülmaschinenhersteller mit Sitz in Offenburg teilen wir mit dem Black Forest Bar Cup nicht nur die Heimat. Sondern auch das Interesse für die Barkulturen weltweit, die Wertschätzung für hochwertige Gläser und die Freude an einem gut gemixten Cocktail, präsentiert in einem perfekt gespültem Glas.“

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Presse & Öffentlichkeitsarbeit, Englerstraße 3,77652 Offenburg;
mail@press.meiko-global.com; www.meiko-global.com; Kontakt Ltg. Pressestelle: Regine Oehler;
Abdruck kostenfrei, Belegexemplar erbeten. Verwendung von Fotos mit Angabe Bildquelle: MEIKO

Presseinfo

Bildunterschrift

Diese Drei haben sich in London das Goldene Ticket fürs Finale gesichert: Paul Minea, Mia Lasocki und Luke Hanson (v. r.).

Die Jury in London bestand aus Paul Anderson, Geschäftsführer Meiko UK, Claudia Volpe, Chefredakteurin Barmagazine.co.uk., sowie vom Schirmherr des Events, Willi Schoellmann (v. r.).

Wie bereits in 2021 findet das Finale des Wettbewerbs dieses Jahr erneut im Haus Zauberflöte in Offenburg statt.

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Presse & Öffentlichkeitsarbeit, Englerstraße 3,77652 Offenburg;
mail@press.meiko-global.com; www.meiko-global.com; Kontakt Ltg. Pressestelle: Regine Oehler;
Abdruck kostenfrei, Belegexemplar erbeten. Verwendung von Fotos mit Angabe Bildquelle: MEIKO