

Pressemitteilung

Konstanz: DRINKS Open 2016

Kai Pinn aus Lübeck gewinnt Drei-Länder-Wettkampf

Bei der DRINKS Open, im letzten Jahr von Deutschlands ältestem Bar-Magazin ins Leben gerufen, messen sich die besten Bartender aus Deutschland, der Schweiz und Österreich miteinander. Unter dem Motto „The Art of Cocktail“ stand dabei zugleich die hohe Kunst der Cocktailkreation im Fokus. Als glücklicher Gewinner freut sich Kai Pinn aus der „Highlightbar“ in Lübeck nun über den Titel „DRINKS Open Master 2016“. Er überzeugte die hochkarätig besetzte Jury mit seinem Popcorn Drink „Pop in da Barell“.

Den Erfolg von Kai Pinn darf man gut und gerne als Überraschung bezeichnen. Der Lübecker Bartender gehört keineswegs zu den schon hoch gehandelten Namen der Szene. Denn Bars sind en vogue. Und so drängen auch viele junge Talente hinter den Tresen. Sie lieben es, neue Drinks zu kreieren, um damit ihre Gäste zu verzaubern. Das spiegelt sich längst in einer Vielzahl von Wettbewerben wider, in denen sich die Bartender zum großen Showdown ihrer Kreativität treffen. Jedoch gibt es nur wenige, die nicht an eine einzelne Marke gebunden sind. DRINKS Open setzt dagegen ein Zeichen: Sie eröffnet eine große Freiheit in der Auswahl und Kreation der Drinks und bietet ein umfassendes Spektrum an Top-Marken, auf deren Basis der Cocktail entsteht. Zudem wird allergrößter Wert darauf gelegt, dass der Wettstreit nicht unter Ausschluss der Öffentlichkeit stattfindet. Im Gegenteil: Bereits von der ersten Runde des Wettbewerbs an müssen sich die Wettbewerber nicht nur dem strengen Geschmacksurteil der Juroren stellen, sondern auch den Auftritt vor großem Publikum meistern. Umso nachdrücklicher ist der Erfolg des Newcomers Kai Pinn zu bewerten, den nur wenige zuvor auf dem Zettel hatten.

Doch erzählen wir die Reihe nach. Bereits am Mittag des 21. Mai trafen sich im Hotel „47°“ in Konstanz knapp 40 Bartender und Bartenderinnen aus Deutschland, der Schweiz und Österreich, um sich in einem ersten Vorentscheid für das große Finale der zu qualifizieren. Alle Teilnehmer waren bereits erste Sieger, hatten sie sich doch zuvor mit ihren Rezepten bereits gegen über 100 andere Bewerber durchgesetzt. Nun aber galt es! In einem ersten Wettstreit, der wie im Baralltag auch unter den Bedingungen eines hohen Tempos stattfand, einen Drink mixen und damit die Jury überzeugen. Schon diese Runde offenbarte eine außerordentliche Vielfalt und Unterschiedlichkeit, wie die Teilnehmer das Thema „The Art of Cocktail“ interpretierten. Das bereits zu diesem frühen Zeitpunkt zahlreiche Gästepublikum honorierte es wieder und wieder mit viel anerkennendem Applaus für die jeweiligen Kontrahenten.

DRINKS Open Veranstalter Christian H. Rosenberg, Herausgeber und Chefredakteur des Magazins, freute sich so über einen überaus spannenden Cocktailnachmittag und

beglückwünschte nach der ersten Runde alle Teilnehmer für ihre Inspirationen, die sie mit ihren Drinks dem Publikum präsentiert hatten. Dennoch oblag der Jury, die sich aus sieben namhaften Juroren aus allen drei Ländern zusammensetzte, die nicht ganz leichte Aufgabe, eine Auslese für das große Finale am Abend zu treffen. Auf die zwölf Finalisten wartete indes gleich die nächste Aufgabe. In nur einer halben Stunde hatten sie die Gelegenheit, sich beim Gang durch den benachbarten Supermarkt zu einem neuen Drink inspirieren zu lassen. Ihre neue Kreation selbst musste schließlich binnen nur einer Stunde unverrückbar als Top-Genuss stehen.

Das Finale fand am Abend im Konstanzer Restaurant „il Boccone“ statt. Dort hatten sich bereits bis 22 Uhr über 500 Gäste eingefunden. Gespannt warteten sie dort aber nicht nur auf ein prallvolles Unterhaltungsprogramm mit burlesken Shows, Go-Go-Girls und Live-Animationen des Saxophonisten Freddy Sax. Vor ihren Augen traten die verbliebenen zwölf Finalisten auch zum großen Showdown an und konnten so verfolgen, welcher Drink die Juroren am Ende am meisten überzeugte. Es sollte ein denkbar knappes Ergebnis werden. Der Schweizer Adriano Volpe aus der Bar des Grand Hotels Les Trois Rois in Basel setzte sich gegen die starke Konkurrenz als Dritter durch. Für seine Kreation „Elixier des Königs“ auf Basis des Bourbon Whiskeys „Maker’s Mark“ darf er sich über eine exklusive Spirituosen-Ausstattung im Wert von 500 Euro freuen. Markus Müller aus der Bar „Bartista“ in Tübingen belegte den zweiten Platz. Sein neuer „Russian Electric“ Drink, gemixt mit Stolichnaya Elit, brachte ihm einen Gutschein für drei „Schottische Whisky-Tage“ im Baiersbronner Hotel Traube Tonbach ein. Kai Pinn indes überraschte mit dem Drink „Pop in da Barrel“, bei dem er den Gin Bombay Sapphire mit Popcorn infusionierte und heimste dafür den Sieggutschein für sieben Tage Ibiza zu zweit ein. Selbst immer noch nach Fassung ringend über den unerwarteten Erfolg, verneigte er sich beim Gang zur Ehrung anerkennend vor seinen elf Kontrahenten. Der Applaus der knapp 500 Gäste des Events schwoll noch einmal ganz besonders an. Dann aber wurde ausgelassen gefeiert bis tief in den Morgen...

Der Siegerdrink „Pop in da Barrel“

Kai Pinn, Highlightbar, Lübeck

6 cl Bombay Sapphire, mit Popcorn infusioniert

2 cl Giffard Honigsirup

1,5 cl frischer Limettensaft

Eiweiß

1 Barlöffel Walnussöl

Glas: Barrel Becher

Garnitur: Popcorn, mit Walnussöl besprüht

Die besten Zwölf der DRINKS Open 2016

Pavel Cinkanic, Barchef, Bar im Palast, Hohenems, Vorarlberg
Roland Höge, Barchef, Ringhotel Hohenlohe, Schwäbisch Hall
Tamlesh Jalim, Barchef, Deli Restaurant & Bar, Konstanz
Natalie Lenz, Energy Kitchen, Bern
Lazló Medgyes, KKL Seebar Luzern, Luzern
Markus Müller, Bartista, Tübingen
Amando IV. Ortiz, Mabuhay Cocktail Service, Heidelberg
Hieronymus Petroschinski, House of Gin, Hotel Berlin, Berlin
Kai Pinn, Highlightbar, Lübeck
Erim Türkmen, Barchef Hotel 47°, Konstanz
Adriano Volpe, Bar Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Die Top-Marken der DRINKS Open 2016

Amaro Montenegro	(Kräuterbitter)
Bacardi	(Rum)
Bols	(Sirup & Liköre)
Bombay Sapphire	(Gin)
Disaronno	(Likör)
Giffard	(Sirupe)
Laurent-Perrier	(Champagner)
Maker's Mark	(Whiskey)
Stolichnaya	(Wodka)

Die DRINKS Open Jury 2016

Dirk Hany, Widder Bar, Zürich
Thomas Huhn, Grand Hotel Les Trois Rois, Basel
Martin Mack, Jimmy's Bar, Frankfurt
Carsten Möller, Sieger DRINKS Open 2015
Ulf Neuhaus, DBU-Präsident, Dresden
Alexander Radlowskyj, ÖBU-Präsident, Wien
Wolfgang Schedelberger, Chefredakteur DRINKS Österreich, Wien

Zur generellen Info:

Das Magazin DRINKS ist das älteste deutsche Barmagazin und begleitet seit über 30 Jahren alle wichtigen Entwicklungen in der Welt der Spirituosen, Bars und Cocktails. Seit einigen Jahren erscheint das Magazin mit eigenen Ausgaben auch in

den beiden Nachbarländern Schweiz und Österreich. Herausgeber ist Christian H. Rosenberg von der Medienbotschaft Verlag & Events GmbH mit Sitz in Tägerwilen/CH. Die DRINKS Open als großer länderübergreifender Cocktailwettbewerb wurde zum 30-jährigen Bestehen des Magazins im letzten Jahr ins Leben gerufen.

Fotos: muck photography

Pressekontakt:

Katharina Jügler
Medienbotschaft Verlag & Events GmbH
Oberstr. 2
CH-8274 Tägerwilen
Tel. + 41/71 666 65 70
Mail: kju@medienbotschaft.com