

## **Clemens Dietrich aus Lübeck gewinnt die DRINKS OPEN 2018**

### **Wieder ein rauschendes Fest der Cocktailkunst**

Das Motto des 4. DRINKS OPEN Cocktailwettbewerbs besaß eine klare Botschaft: „Basic Instinct“ forderte den richtigen Riecher bei der Komposition, aber auch ein „Back to the basics“ bei der Kreation des Drinks. Und siehe da: Das Motto lockte höchste Kreativität unter den 38 Teilnehmern hervor. Am Ende setzte sich in zwei Finaldurchläufen der Lübecker Clemens Dietrich mit dem Drink „Coeur de L’Atlantique“ durch.

Die Sonne hatte sich bereits über dem Bodensee verabschiedet, als auf der historischen Fähre von 1928 der Sieger der DRINKS OPEN 2018 feststand. Von 12 Uhr an kämpften am 11. Juni knapp 40 Bartender aus Deutschland, Österreich und der Schweiz um den begehrten Titel des DRINKS OPEN Masters – zunächst im Hotel 47° in Konstanz, dann auf der für den Wettbewerb perfekt hergerichteten alten Fähre, die in den deutsch-schweizerischen Gewässern vor Konstanz schipperte. Die DJ Crew um Saxophonist Freddy Sax heizte dazu die Stimmung der zahlreichen Gäste an, die Veranstalter Christian H. Rosenberg begrüßen konnte. So hinterließ der Wettbewerb viele begeisterte Teilnehmer, die bis tief in der Nacht ein rauschendes Fest der Cocktailkunst feierten.

In dessen Mittelpunkt stand wie immer die Suche nach der besten Kreation des Jahres 2018. Geballte Kreativität aus drei Ländern wurde dafür an den Tag gelegt bei der Wahl der Zutaten, die sich auf Basis von sieben Top-Marken zusammensetzen: Citadelle (Gin), Plantation (Rum), Maker’s Mark (Bourbon), XELLENT Vodka (Wodka), Amaro Montenegro (Bitterlikör), Schladerer (Obstbrand) und Giffard (Sirup & Liköre). Im großen Finale, welches nur die besten 12 der Vorrunde erreichten, musste schließlich noch binnen kurzer Zeit ein spontanes Warenkorbmixen bewältigt werden. Das bot zwar jede Menge Freiheit für die Bartender, forderte aber zugleich ihr ganzes Können heraus.

Nach insgesamt zwei Durchgängen und fast 10 Stunden Anspannung durfte sich dann schließlich der Lübecker Bartender Clemens Dietrich über den Sieg freuen. Dem Betreiber der Bar „Dietrich’s“ in der alten Hansestadt winkt als Siegprämie eine einwöchige Reise auf einer der inzwischen vielen AIDA Routen. Platz zwei belegte Roland Höge von der Suisse Barkeeper Union. Sein erfolgreicher Drink „Pussy Doll“ basiert auf dem italienischen Bitterlikör Amaro Montenegro. Gleiches gilt im Übrigen für den dritten Platz, den der Österreicher Norman Nagy mit seiner Kreation „Bitter Inspector M.D.“ errang. Auch Höge und Nagy freuten sich sichtbar über höchst attraktive Preise.

Alle Kreationen des Wettbewerbs werden nun im Rahmen einer DRINKS Spezial Ausgabe vorgestellt. Man darf schon jetzt vermuten, dass das DIN A5 Kompendium wieder zu einem begehrten Nachschlagewerk wird und so manche Barkarte inspiriert. Juror Dirk Hany aus der Schweiz zeigte sich jedenfalls sehr angetan von der Qualität des Wettbewerbs und seine sechs Kollegen Mohammed Nazzal (Al Salam, Köln,) Kathrin Leisi, (SBU Präsidentin), Ulf Neuhaus (DBU Präsident), Alexander Radlowskij (ÖBU-Präsident) und Heinfried Tacke (DRINKS Magazin) sowie Vorjahressieger Nico Colic aus Zürich konnten ihm in dieser Sicht der Dinge nur beipflichten, ganz zu schweigen von dem rauschenden Fest auf der historischen Fähre, in das dieser fröhliche Event nun schon bald traditionell mündete...

Der Siegerdrink:

**„Coeur de L'Atlantique“**

6 cl Gin Citadelle  
2,5 cl Zitronensaft  
1,5 cl Agavendicksaft  
1 cl Vanillesirup  
Salbeiblätter (Handvoll)  
Tonka-Zucker Abrieb

Zubereitung:

Salbeiblätter im Shaker muddlen, alle Zutaten auf Eis in den Shaker geben, kräftig shaken und mit Double Strain in eine Cocktailschale abseihen. Tonka-Zucker über den Drink abreiben.

Dekoration: Salbeiblätter

---

Nähere Informationen zum DRINKS Magazin und zum Event:

[www.drinks-magazin.com](http://www.drinks-magazin.com) und  
[www.drinks-open.com](http://www.drinks-open.com)

Weitere Bilder können direkt beim Verlag angefordert werden.

Kontakt:

Hannah Schulz  
[info@medienbotschaft.com](mailto:info@medienbotschaft.com)  
Tel: +41 71 6666 570

**Fotocredit:** muck\* photography