

André Haueter gewinnt DRINKS OPEN 2022 Sommerliches Netzwerken mit strahlenden Gewinnern

Das Motto der DRINKS OPEN 2022 nahm mit „be local – and serve the world“ den regionalen Kosmos in den Blick. Geboten waren ausgefallene Cocktailkreationen mit regionalen Zutaten. Dabei entwickelt sich die Cocktail Competition in der Vierländerregion am Bodensee immer mehr zu einem Networking-Event der Barbranche. Der internationale Cocktail-Wettbewerb glänzte mehr noch als ein großes Fest des Miteinanders.

Offenkundig scheint sich das Konzept eines internationalen Wettbewerbs, der allein den kreierten Drink zum Maß aller Dinge macht und sich dabei nicht an eine einzelne Marke bindet, sondern eine sich jährlich wechselnde Auswahl an Top Marken als Basisspirituose für die Cocktails zur Verfügung stellt, als ein echter Glücksgriff zu erweisen.

Unter dem diesjährigen Motto „be local – and serve the world“ haben die unter zahlreichen Einsendungen ausgewählten Barkeeper:innen ihrer Kreativität freien Lauf gelassen. Heißt: Wie bringe ich meine Heimat in einem Drink am besten herüber? Wie gelingt es mir, mein eigenes Umfeld mit einfließen zu lassen? Lokale Produkte stehen ergo im Fokus. Besonderheiten aus der Region. Tief verwurzelte Traditionen. Land und Leute als Botschafter ihrer Kultur. Einerseits. Und doch sollte aus den eingereichten Rezepten der große Geist der aktuellen Barwelt sprühen. Im Vorentscheid stellten sich 33 Barkeeper:innen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz dieser Herausforderung. Dabei gab es außergewöhnliche Kreationen zu bestaunen. Die Bandbreite reichte von Neuinterpretationen beliebter Klassiker über Cocktails mit regionalen Zutaten aus D, A, CH.

In der fachkundigen Jury war mit Riccarda Bini aus Zürich auch die letztjährige Gewinnerin der DRINKS OPEN vertreten. An ihrer Seite leisteten Andreas Till (Inhaber, Pacific Times, München), Bernhard Stöhr (Barchef, Traube Tonbach, Baiersbrunn), Romain Tritsch (Le Vieux-Lausanne) und Marcel Wenger (Metropol Hotel, Andermatt) tatkräftige Unterstützung.

Komplexe Aufgabe im Finale

Anschließend wurde es Ernst für die 12 Finalist:innen. Sie zogen per Zufallsprinzip jeweils eine Basisspirituose aus dem Portfolio der DRINKS OPEN Top Marken 2022: Zur Auswahl standen Camus Cognac, Citadelle Gin, Jack Daniels Whiskey, Kinetic Vodka, Plantation Rum, Sierra Antiquo Tequila, Vecchio Amaro del Capo Bitterlikör, sowie Giffard Sirup und Liköre zum Mixen. Mit einem zusätzlichen Einkaufsgutschein in Höhe von 15,-€ mussten die Finalteilnehmer:innen daraus mit regionalen Zutaten einen Cocktail für die finale Competition an Bord der MS Sântis kreieren.

Am besten absolvierte diese Herausforderung André Haueter, Barchef & Inhaber der Cocktailbar „zum Türk“ im schweizerischen Solothurn. Dicht gefolgt von Marion Moutte aus der französischen Schweiz, die von „Don't Tell Aunty“ in Lausanne anreiste. Mit Justin Andrew Ebert belegt ein deutsch-amerikaner von der Rocks Bar in Wengen den dritten Platz. Der stellvertretende DRINKS-Chefredakteur Heinfried Tacke und ein sehr gut organisiertes Team unter der Führung von Event-Managerin Regina Brüsewitz wickelten eine hochprofessionelle Veranstaltung ab, die dennoch Spaß und ein Networking auf hoher See über Ländergrenzen hinweg möglich machten. Diese Gelegenheit nutzte Herausgeber Christian H. Rosenberg für eine viel umjubelte Preisverleihung, spritzig akzentuiert mit Pommery Champagner.

Der Siegerdrink:

Jack Spring

(André Haueter, Barchef & Inhaber: „zum Türk“, Solothurn)

Rezept:

5 cl Jack Daniel
3 cl Limettensaft
2 cl Eiweiss Thymian
1 cl Giffard Fleur de Sureau Sauvage
1 BL Giffard Sucre de Canne Sureau
1 BL Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition
Fill: Fever Tree Ginger Beer

Garnitur: Holunderblüte

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition und Ginger Beer mit Eis shaken. Anschließend das Gästeglas mit Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition parfümieren und mit einem double strain in einen Tumbler mit Eis abseihen und mit Ginger Beer auffüllen. Als Deko Holunderblüte und Thymian verwenden.

Beachten Sie auch unseren Nachbericht in DRINKS 4/22 und unser Sonderheft mit allen Kreationen der Barkeeper:innen in DRINKS 5/22.

Nähere Informationen zur DRINKS OPEN 2022 und dem Magazin DRINKS:

www.drinks-open.com

www.drinks-magazin.com

www.drinks-magazin.at

www.drinks-magazin.ch

Kontakt:

Regina Brüsewitz (rb@medienbotschaft.com)

Text: Johannes Hohloch (jh@medienbotschaft.com)

Medienbotschaft Verlag & Events GmbH

Villa Tägermoos

Konstanzerstr. 119

CH - 8274 Tägerwilen