

Ricarda Bini gewinnt DRINKS OPEN 2021

## Höchste Kreativität – Stimmungsvoller Wettbewerb kürt „Autumn in Dünkirchen“ zum perfekten Drink 2021

**Das Motto der 7. DRINKS OPEN versprach mit „Mix-the-Magic“ nicht wenig. Und doch hielt die Veranstaltung von seinem großen Versprechen am Ende sogar noch mehr als erwartet. Aus Deutschland, Österreich und der Schweiz wurden aus den zahlreichen Bewerbern 31 Teilnehmer eingeladen. Am 27. September wurde in zwei äußerst spannenden Durchgängen der diesjährige Sieger ermittelt.**

Die Sonne legte sich just farbenfroh schlafend über den Bodensee, als auf der MS Säntis schließlich die Sieger der DRINKS OPEN 2021 bekanntgegeben wurden. Von 14 Uhr an kämpften an diesem ereignisreichen Tag die 31 ausgewählten Bartender aus Deutschland, Österreich und der Schweiz um den begehrten Titel des DRINKS OPEN Masters – zunächst im „Alti Badi“-Hafenrestaurant in Kreuzlingen, dann auf der für den Wettbewerb perfekt hergerichteten MS Säntis, die in den Gewässern vor Kreuzlingen 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 auch in seiner siebten Auflage viele begeisterte Teilnehmer, die den Event zu einer rauschenden Party der Cocktailkunst werden ließen.

Gesucht wurden die einfachen und im Geschmack authentischen Kreationen, die eben dadurch den Drink so genüsslich wie genial erscheinen lassen. Geballte Kreativität aus drei Ländern wurde dafür an den Tag gelegt bei der Wahl der Zutaten, die sich auf Basis von sieben Top-Marken Citadelle (Gin), Plantation (Rum), Woodford Reserve (Whiskey), Camus (Cognac), Russian Standard (Vodka), Vecchio Amaro del Capo (Bitterlikör) und Herradura (Tequila) zusammensetzten. Als fixer Partner für Sirup & Liköre stand zudem die Marke Giffard fest. Im großen Finale, das nur die besten 14 der Vorrunde erreichten, musste schließlich binnen kürzester Zeit ein spontanes Warenkorbmixen bewältigt werden. Die DRINKS OPEN steht damit für zwei ganz besondere Qualitäten: jede Menge Freiheit in der Kreation, aber zugleich ein extrem forderndes Leistungsprofil unter praxisnahen Bedingungen.

Nach insgesamt zwei Durchgängen und fast 10 Stunden Anspannung durften sich dann schließlich diese drei Teilnehmer über ihren krönenden Erfolg freuen: Valentin Steinvorth über Platz drei mit seinem Drink „Spicy Basil“ (Basisspirituose Russian Standard) sowie Blendi Bogli aus dem Lenkerhof im Simmertal aus der Schweiz, der mit seiner Kreation „Blandy Bar“ (Basisspirituose Vecchio Amaro del Capo) den zweiten Platz des Wettbewerbs belegte. Sein Glück kaum fassen konnte unterdessen die große Siegerin des Abends. Die junge Züricher Barkeeperin Riccarda Bini („Barflyz Zürich“) gelang eine wahre Glanzleistung. Doch genau ihr Drink „Autumn in Dünkirchen“ (Basisspirituose Citadelle Gin) verkörpert das zentrale Anliegen der DRINKS OPEN par excellence: Top-Cocktails für den Alltag, die sowohl für Kreativität als auch höchste Konzentration stehen.

Alle an diesem Tag dargebotenen Drinks werden nun im Rahmen einer DRINKS Spezial Ausgabe vorgestellt. Man darf schon jetzt vermuten, dass es erneut zu einem begehrten Nachschlagewerk wird und so manche Barkarte inspiriert. Juror Alexander Radlowskyj aus Österreich zeigte sich jedenfalls sehr angetan von der Qualität des Wettbewerbs, und seine fünf Jury-Kollegen Marcel Wenger (SBU), Andreas Till (D), Bernhard Stöhr (D), Clemens Dietrich (D) und Mainuel Weißkopf (Dr. Sours) konnten ihm in dieser Sicht der Dinge nur beipflichten, ganz zu schweigen vom strömenden Pommery Champagner und der ausgelassenen Stimmung bei diesem erneut mitreißenden Event der deutschsprachigen  
Cocktailszene  
...

## Der Sieger Drink

### Autumn in Dünkirchen

(Riccarda Bini, Barflyz, Zürich)

#### Zutaten:

4,5 cl Citadelle Gin  
1,5 cl Vecchio Amaro del Capo  
1,5 cl Giffard Holunderblütensirup  
8 weiße Trauben

**Garnitur:** Zitronenzeste

**Zubereitung:** Die weißen Trauben im Shaker muddeln und dann ein Hard Shake mit allen Zutaten. Danach Double Strain ins gut vorgekühlte Glas. Ohne Eis mit Garnitur servieren.

---

Nähere Informationen zur DRINKS OPEN und dem Magazin DRINKS:

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

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

[www.drinks-magazin.at](http://www.drinks-magazin.at)

[www.drinks-magazin.ch](http://www.drinks-magazin.ch)