

Pressemitteilung: DRINKS Open 2023

Szabina Klenik krönt ihren Gewinn mit einer Negroni Variation

Es war bereits die neunte DRINKS Open, die am 8. Mai in Kreuzlingen am Bodensee über die Bühne ging. Doch wie noch keine Veranstaltung zuvor, begeisterte der Drei-Länder-Cocktailwettbewerb die Teilnehmer und Besucher rundum. Und das lag nicht zuletzt am Motto der Ausschreibung. „Twist the Past“. Es setzte nicht nur eine hochwertige Kreativität frei. Es war auch die inspirierende Mitte für ein rauschendes Miteinander rund um die Cocktailkunst.

Binnen eines Tages bündelt sich das Geschehen des Internationalen Wettbewerbs, vom ersten Ankommen und Einchecken und sich Kennenlernen übers Briefing und dem Vorentscheid mit knapp 40 Mitbewerbern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz bis hin zum Finale der Besten der Besten an Board der MS Sämtis auf dem Bodensee und einer Party auf See, von denen die meisten wünschen würden, dass sie noch lange ginge.

Retro-Chick und Faszination der Klassiker

Dabei stellt sich das Konzept der DRINKS Open, den kreierten Cocktail in den Mittelpunkt zu stellen und sich nicht an eine einzelne Marke bindet, sondern in jedem Jahr eine neue, sich ändernde Auswahl an Top Marken als Basisspirituose zur Verfügung stellt, als ein gelungenes Konzept heraus. Die Rückbesinnung auf die Klassiker unter den Cocktails entspricht nicht nur dem Geist des Magazins DRINKS, das sich als ältestes deutschsprachiges Fachmagazin für die Barwelt eben nicht gleich jedem neuesten Schrei an den Hals wirft, sondern gerne den Blick aufrechterhält auf das Bewährte aus der Vergangenheit und dieses in die Gegenwart transportiert. Das scheint zugleich eine besondere Schubkraft in sich zu tragen, die sich in diesem Jahr in einer nie zuvor dagewesenen Qualität der vorgestellten Drinks widerspiegelte.

Das Finale der Besten an Bord

Doch die Anspannung für die ausgewählten Finalisten – in diesem Jahr waren es ob der hohen Qualität 14 Bartenderinnen und Bartender – erst einmal hoch. Binnen weniger als zwei Stunden müssen sie vom ersten Moment einer ihnen zugewiesenen Spirituose über eine kurze Zeit zum Einkauf bis hin zur finalen Kreation nochmals einen neuen Drink auf der Basis des Ausschreibungsthemas kreieren. Und vor einer fachkundigen Jury präsentieren. Die Jury der DRINKS OPEN 2023 setzte sich zusammen aus: André Haueter, DRINKS OPEN Sieger 2022 (CH), Ian McBain, Barchef Traube Tonbach (DE), Alexander Radlowskij, ÖBU-Präsident (AT), Daniel Selchow, SBU, Leitung Education & Trainings (CH), Thomas Weinberger, München/Hausham, Destillerie Lantenhammer.

Große Momente

Und ihre Marken sind es, die nun ganz zu Recht diese Würdigung erfahren, denn sie leisten nicht nur einen wichtigen Beitrag zum Gelingen eines großartigen Tages und rauschenden Festes nach der Siegerehrung, sondern prägen maßgeblich auch die Cocktails und Drinks, die an diesem Tage das Licht der Welt erblicken. Auch dieses besondere und gute Ineinander von Industrie, Marketing und Handwerkskunst der Barwelt, dass oft ein familiäres ist, zeichnet die DRINKS Open aus, wie Veranstalter Christian H. Rosenberg gern noch an diesem Abend betont. Um dann alle Finalisten und Sieger mit ihren verdienten Urkunden, Preisen und Gewinnen zu würdigen. Wieder und wieder brandet Applaus auf. Man johlt und bejubelt – bis es zur Verkündigung der DRINKS Open Siegerin Szabina Klenik kommt.

Die Sieger der DRINKS OPEN 2023

1. Platz:

Szabina Klenik, 4Flair Barschule, Frankfurt

2. Platz

Markus Schuler, Rheinhattan Bar, Mainz

3. Platz

Jan Schroedter, Dietrich's Bar, Lübeck

Der Siegerdrink der DRINKS OPEN 2023

Vecchio Amaro Grapefruit Negroni

Zutaten:

4 cl Vecchio Amaro del Capo
2 cl Citadelle No Mistake Old Tom Gin
2 cl Giffard Pink Grapefruit Likör
½ Sternenanis

Glas: Tumbler

Garnitur: Zeste von der Grapefruit & Wacholderbeeren am Spieß, Grapefruit Smoke

Zubereitung:

Alle Zutaten im Rührglas auf Eis rühren, in den Tumbler abseihen und mit Grapefruit Smoke (Flavor Blaster) räuchern, dann mit der Garnitur versehen.

Die DRINKS OPEN Top Marken 2023

Camus Cognac

Giffard Sirup & Liköre

Gin Citadelle

Jack Daniel's Whiskey

Pallini Limoncello

Plantation Rum

Pommery Champagner

Sierra Antiquo Tequila

Vecchio Amaro del Capo

Ansprechpartner:

Organisation: Laurenz Rosenberg: lr@medinbotschaft.com

Redaktion: Johannes Hohloch: jh@medienbotschaft.com

Bildcredit: scalfArt. Foto & Film

Bezugsquelle: Medienbotschaft Verlag & Events GmbH, CH - 8274 Tägerwilten