

1. SWISS COCKTAIL OPEN

Unvergessliche Premiere

Es gab nicht viele davon in den letzten Monaten. Momente, bei denen die Barszene Schweiz zusammenkam. Kontakte knüpfen und Freundschaften pflegen – beides kam in letzter Zeit zu kurz. Doch auch wenn es bezüglich sozialen Austauschs beim 1. SWISS COCKTAIL OPEN dringenden Nachholbedarf gab, so ging es in erster Linie halt doch um die schönste Nebensache der Welt: Cocktails.

BAR NEWS

Wenn der Anspruch im Raum steht, den «Besten Cocktail der Schweiz 2021» zu küren, haben einige Grundsätze in Stein gemeisselt zu sein. Ein grosses Feld an Barprofis ist das eine, eine Jury, zusammengesetzt aus Autoritäten der Barszene Schweiz, das andere. Zu den Mitgliedern der zwei Jury-Gruppen gehörten Daniel Staub (Autor BAR NEWS-Rubrik Bartender International), Thomas Blum (Agroscope), Cecilia Ben Salah-Paschoud (Prävention und Alkoholmarkt EZV, Jurorin DistiSuisse) und Raymond Maurer (Kommunikationsexperte). Jury-Präsident und Barkeeper-Urgestein Bruno Hunkeler sorgte dafür, dass bei den Bewertungen alles korrekt vonstattenging. So wurde etwa sichergestellt, dass das sechste Jury-Mitglied, Wolfgang Mayer (Barchef Widder Bar) in der Vorrunde und im grossen Finale der besten Sechs, den Drink seiner Mitarbeiterin Sarah Madritsch nicht bewerten durfte. Da das Testen von 24 Cocktails für ein einzelnes Jury-Mitglied kaum zu bewerkstelligen ist, sorgte die Einteilung in zwei Jury-Gruppen dafür, dass die Juroren ihrer anspruchsvollen Aufgabe nüchtern begegnen konnten.

Kunst trifft liquide Kulinarik

Beim Finale vom 21. Juni mussten die 24 Barkeeper mit ihren Eigenkreationen antreten, mit denen sie sich bereits aus einem Pool aus von über 50 Barkeepern einge-

reichten Rezepten durchgesetzt hatten. «Nur um diese Zahlen in Relation zu setzen: Verglichen zur Gesamtbevölkerung hätten in Deutschland insgesamt 500 Rezepte eingereicht werden müssen», sagt BAR NEWS-Herausgeber Ruedi Zotter. Die Rezepte wurden auf die Rahmenbedingungen geprüft und anonymisiert. Eine mehrköpfige Jury bewertete die Eingaben und die mitgesendeten Drink-Fotos und bestimmte so die 24 Finalistinnen und Finalisten.





Man geht in eine Bar, wählt aus der Barkarte einen Drink aus oder bestellt dasselbe, was der Tischnachbar trinkt. Mundet der Drink, bestellt man denselben nochmal. Eventuell kommt der Barkeeper kurz an den Tisch und erzählt dem Gast etwas über den Drink, die Zutaten oder die Inspiration für die Rezeptur. Exakt dieser im Baralltag übliche Ablauf war denn auch die Grundlage des SWISS COCKTAIL OPEN. Der Hauptunterschied zu üblichen Cocktail-Competitions ist, dass die Barkeeper bei ihrer Eigenkreation über sehr grosse Freiheiten verfügten.

Vergeblich wurde beim 1. SWISS COCKTAIL OPEN nach einer technischen Jury gesucht. Bewusst haben die Organisatoren darauf verzichtet, denn die Barprofis sollten so arbeiten, wie sie es in der Praxis gewohnt sind. Das fiktive Flaschenregal war bestückt mit 90 Partner-Brands, aus welchem die Competitors mindestens zwei Produkte aussuchen mussten: sowohl eine Zutat von einem internationalen Brand, wie auch eine in der Schweiz produzierte Ingredienz. Weiter zugelassen war lediglich eine selbst gemachte Zutat, wie auch ein Nischen-Produkt.

2. Platz



Daddy Cool

by Luca Huber
Bar am Wasser, Zürich

1,5cl Morris Dry Gin
3cl Belsazar Rosé Vermouth
3cl Rhabarber-Cordial (Homemade)
5cl Champagner

Deko: Getrockneter Rhabarber
Zubereitung: Alle Zutaten ausser Champagner im Mixglas kalt rühren. In einen Tumbler mit einem grossen Eiswürfel abseihen. Champagner dazugeben und vorsichtig umrühren.

3. Platz



Drops of Jupiter

by Korbinian Walker
Barservice by Walker, Basel

3cl Studer Swiss Highland Dry Gin
1,5cl Kina L'Aero d'Or
1cl Monin Mirabelle-Sirup
2cl Apfelsaft klar
0,5cl Kumquat-Essig (Homemade)
0,25cl Ferdinands Bitter Riesling-Quince

Deko: Geröstetes Sesamöl, Kumquatblüte, Traube
Zubereitung: Alle Zutaten im Rührglas kalt rühren und in ein Cocktailglas auf einen grossen Eiswürfel abseihen.

4. Platz



La fée immortelle

by Kevin Abbühl
Atelier Classic Bar, Thun

6cl Absolut Vodka Grapefruit
2cl Crème de Noyaux
3cl Monin Cherry Sirup
3,5cl Limetten/Rosa-Pfeffer-Konzentrat (Homemade)
0,5cl Mansinthe Absinthe
0,25g Eiweisspulver

Rim: Rosa Pfeffer/Ahoibrause
Deko: Cherry und Wermutkraut
Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker kräftig schütteln und in eine langstielige Coupette doppelt abseihen.

«...sch gibt es
Cocktail-
Competition, wo
...mehr Frei-
...haben.»

Sarah Madritsch, Siegerin des
SWISS COCKTAIL OPEN

Der Geschmack des Drinks sollte zu 80 Prozent in die Bewertung einfließen, die restlichen Punkte konnten sich die Barkeeper mit dem visuellen Aspekt des Drinks holen. Das Auge trinkt bekanntlich mit, denn wie ein Drink aussieht, löst automatisch Assoziationen mit Aromen aus, welche die Erwartungen des Gastes beeinflussen. Viele der 24 Cocktails waren denn auch wahre Kunstwerke, oft mit Dingen dekoriert, welche die Aromatik des Drinks zusätzlich akzentuierte oder diesem zu einem Hauch mehr Komplexität verhalf.

Mise en Place ist die halbe Miete

Als am 21. Juni 2021, gegen 15.30 Uhr die Türen der Halle 550 in Zürich Oerlikon öffneten, standen die ersten Barkeeper bereits mit ihren Zutaten, Mixutensilien und Gläsern im Schlepptau davor. Nach der Registration ging es umgehend zum Vorbereitungsraum, wo jedem Barkeeper ein eigener Tisch zur Verfügung stand. Säfte pressen, Dekorationen vorbereiten, Zutaten bereitstellen – eine gute Mise en Place ist auch bei einer Cocktail-Competition die halbe Miete. Alle 24 Barkeeper standen wenig später im Bar-Raum, um der Begrüssung der Organisatoren zu lauschen. Diese hatten ihrerseits zusammen mit dem ganzen BAR NEWS-Team eine gewaltige «Mis-en-Place» geleistet, damit der Anlass in geordnetem Rahmen über die Bühne gehen konnte.

Pünktlich um 17 Uhr standen bereits die ersten Barkeeper in den Startlöchern. Bei jedem Durchgang mixten jeweils drei Barkeeper gleichzeitig vier Cocktails gemäss ihrem eingesendeten Rezept. Nach spätestens sieben Minuten mussten die Drinks der Jury verteilt sein, anschliessend überliessen die Finalisten den nachfolgenden Kandidaten den Platz. Nach einer Stunde waren die Startnummern 1 bis 12 durch, nach einer kurzen Pause folgten die Nummern 13 bis 24. Perfekt begleitet und moderiert wurde der Anlass von Marcel Giger.

Der Moment der Entscheidung

Aus jeder Jurygruppe qualifizierten sich die besten drei Barkeeper für das grosse Finale.

In der Gruppe A waren es:

- › Luca Huber, Bar am Wasser, Zürich
- › Sarah Madritsch, Widder Bar, Zürich
- › Korbinian Walker, Barservice by Walker, Basel



PARTNER

1653 Old Barrel Rum
4 Forest
Absolut
Abuelo
Alata
Altos
Amaro Montenegro
Amstutz Manufaktur
Ancho Reyes
Appenzeller Alpenbitter
Appenzeller Bier
Appleton
Barcelo
Belsazar
Bols

Brell Pur
Brooster
Bulleit
Campari
Captain Morgan
Ciroc
Cointreau
Coruba
Crystal
Dalève Vodka
Don Julio
Edelwhite
Espolon Tequila
Etter
Gents

Gin27
Ginuire
Grand Marnier
Grand St. Bernard
Haku
Hanz-Vodka
Havana Club
Ingwerer
Italicus
Johnnie Walker
Jsotta
Ki No Bi
Kübler Absinthe
Le Tribute
League of Liqueurs

Locher
Fruchtspirituosen
Maker's Mark
Martinazzi
Matte Brennerie
Matter Spirits
Matusalem
Maund
Monin
Morand
Morand B3X
Morris
Mount Gay
Mövenpick The Gull
Nginious!

Nordés
Ocean Spray
Orator
Rémy Martin
Roku Gin
Rum1823
Saint James
Santis Malt
Schweppes
Select
Shake-It
Sierra
Smirnoff
Studer's Swiss Highland
Suze

Swiss Mountain
Tanqueray
The Botanist
Thomas Henry
Toki
Turicum
Vegg White
Vielle Williams Oak & Smoke
Vielle Williams Oloroso
Sherry Cask Finish
Walden Dry Gin
Wild Alps
Wild Turkey
Williamine
Xellent

SWISS COCKTAIL OPEN

In der Gruppe B waren es:

› Kevin Abbühl, Atelier Classic Bar, Thun

› Liane Arnold, Baradox, Zürich

› André Haueter, Cocktailbar zum Türk, Solothurn

Bevor die Barkeeper beim grossen Finale ihre Rührlöffel in die Hände nahmen und ihre Shaker füllten, erzählten sie der beigezogenen Storytelling-Jury und dem Publikum, wie es zu ihrer Eigenkreation gekommen ist.

Der beste Cocktail der Schweiz 2021

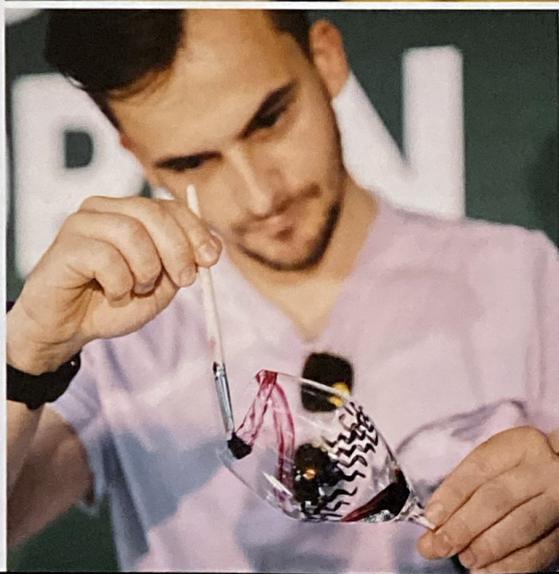
Am Ende brillierte Sarah Madritsch aus der Widder Bar. Mit ihrem Drink «A Tale of Two Cities» schlug sie die Brücke zwischen zwei Ortschaften. Während die Zutat Belsazar White Vermouth die Grossstadt-Atmosphäre Berlins repräsentiert, stehen Orator Rum White und Orator Rum Single Cask, Barrel #5 für das idyllische Dorfleben im unteren Tösstal. Von dort, genauer aus Pfungen, stammen denn auch die Rums der Spezialitätenbrennerei Orator AG. Doch auch die thailändischen Wurzeln von Sarah Madritsch und ihre Freude am Experimentieren sind im Drink zu finden, nämlich durch ihren selbst gemachten Cordial aus dehydrierter Limette und Kokosnuss. Die Dekoration, eine einfache Margerite auf einem grossen Eiswürfel liegend, lächelt den Gast an und steht für die Gastfreundschaft, welche der Siegerin des 1. SWISS COCKTAIL OPEN besonders am Herzen liegt.

«Drinks zu bewerten, die sich im Stil so stark unterscheiden, ist eine echte Herausforderung.»

Cecilia Ben Salah-Paschoud
Mitglied der Jury



Weitere
Bilder
barnews.ch



5. Platz



SAF (Swiss & Asian Friendship)

by Liane Arnold
Baradox AG, Zürich

4cl Sântis Malt Whisky

2cl Monin Pink Peppercorn

6cl Verjus

2cl Kaya-Marmelade (Homemade)

Deko: Koriander, Karamellisierter Kreuzkümmel

Zubereitung: Alle Zutaten mit Eis hart shaken und in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen.

6. Platz



Bergamia

by André Haueter
Cocktailbar zum Türk, Solothurn

2cl Morris Dry Gin

3cl Italicus

3cl Frischer Pink-Grapefruitsaft

1 Dash frischer Limettensaft

Fill up Raspberry & Rhubarb Tonic Water

Deko: 6 Erdbeeren, Minzweig

Zubereitung: Alle Zutaten ausser Tonic Water shaken und in Aperitif-Glas auf Eis abseihen. Mit Tonic Water auffüllen.