# Im Zeichen der Cocktailkultur: 3. Swiss Cocktail Open

24 Finalisten, ebenso viele Signature Cocktails und vor allem Spannung und gute Stimmung bei der dritten Ausgabe des Swiss Cocktail Open. Die grösste Schweizer Cocktail-Competition fand in der Halle 550 in Zürich-Oerlikon statt. Der beste Cocktail der Schweiz kommt dieses Mal von Stylianos Kalemis, der mit seinem «Sloe and Steady» die sechsköpfige Jury überzeugte.

**BAR NEWS** 

und Überblick gebend die mise-en-place am Ar-Mal über die Bühne ging. Rechtzeitig und vor allem zeitgeder Zutaten und den letzten Check-up der Cocktail-Rezepturen.

eder Barkeeper weiss, wie wichtig, zeitsparend im Hotel Bürgenstock im grosszügigen Vorbereitungsraum mit besagter Nervosität vor dem Finale angetrofbeitsplatz ist. Am 8. Mai standen insgesamt 24 Bar- fen. Praveen Pauls Startnummer sollte die Nummer 24 profis im Vorbereitungsraum der Halle 550 in Zü- sein. Da blieb also noch ein wenig Zeit, um die Kollegen rich-Oerlikon dafür Seite an Seite. Sie waren die Finalisten mit Applaus zu unterstützen: «Ich fühle mich gut, bin des Swiss Cocktail Open, das an diesem Tag zum dritten noch entspannt und freue mich dabei zu sein», so Praveen. Die Cocktail-Rezepturen der beiden Kompetitoren recht ging es um Zitronenzesten, die Zusammenstellung zählen mit 22 anderen zu den besten von mehr als 50 eingereichten Cocktail-Kreationen.

#### Tischmesse und gespannte Nervosität

Die zahlreich vorhandenen Aussteller mit altbewährten Produkten oder Innovationen an den Degustationsständen umrandeten die Show- und Netzwerk-Ebene des dritten Swiss Cocktail Open. Während die insgesamt zehn Aussteller die Ausstellungstische mit Whiskys, Likören, Fruchtbränden, Aperitifs, Wermuts oder Tonics bestückten, stieg die Spannung im Vorbereitungsraum in der oberen Etage gehörig an. «Es herrscht gespannte Nervosität», meinte Markus Koeppel von der 52 Magic Bar. Ihn haben wir gemeinsam mit Praveen Paul von der Lakeview Bar & Cigar Lounge Die 24 Finalisten vom Swiss Cocktail Open 2023





#### Bereit für die Geschmacksvielfalt

«Es freut uns, dass wieder über 50 Rezepte eingeschickt worden sind. Eine separate Jury hat die vorgeschlagenen Drinks anonymisiert beurteilt und die 24 besten für das Finale ausgewählt», erklärt Michael Zotter, der den Wettbewerb vor zwei Jahren initiiert hat. Nachdem die Jury ihre Position vor der langen Theke bezogen hatte, stellte Marcel Giger, der das zahlreich erschienene Publikum durch den Nachmittag führte, nach einleitenden Worten

bereit?» Erwähnenswert an dieser Stelle ist, dass es sich auch bei der hochkarätig besetzten Jury um einen besonders guten Mix handelte. Sie bestand nicht aus Vertretern der Spirituosenindustrie, sondern aus folgender bunter Truppe: Jonas Inderbitzin von Agroscope, Starköchin Meta Hiltebrand, Daniel Staub, Blogger und Autor, Wolfgang Bogner von der Zürcher Tales Bar, Sensorikerin Cecilia Ben Salah-Paschoud und Swiss Cocktail Open-Vorjahressieger Valentin Aleksandrowicz.

Die Barprofis Leonard Baiocco, Vera Willinger und Marcel John Bösch machten den Anfang der in Dreierteams realisierten Cocktail-Show. Das Publikum der Competition um den besten Cocktail der Schweiz war bunt gemischt und nahm grossen Anteil an der Darbietung der Kandidaten. Stets war den Finalisten ein Riesenapplaus sicher, vor allem von ihren Mitbewerbern, die sich unter die Zuschauer mischten und gehörig bei deren Auftritten mitfieberten. Agastya Ganguli, Toàn Phan Thanh und Randy Schaller standen schon bereit, um die nächste Finalrunde mit sieben Minuten Mix-Zeit einzuläuten. Es folgten Flurin Kopp, Gabrielle Schatz und Mivon Michael Zotter die Startfrage: «Sind die Barkeeper chael Duc, der bei der diesjährigen Schweizer Nullpromil-

2. Platz



3. Platz



4. Platz



### THE GREEN TALE

by Randy Schaller Le Vestibule, Lausanne

- 3cl Mezcal Montelobos
- 1cl Pomme Barrique Landtwing
- 1cl Ancho Reyes Liqueur
- 3cl Lime cordial (Home Made)
- 2cl Aquafaba
- basil leaves (muddle in the shaker)

Deko: Dehydrated apple slice & basil sprig

### SANCHO STREET

by Flurin Kopp Frigo @ Hive, Zürich

- 4cl London Dry Gin Beefeater
- 1,5cl Vermouth Jsotta Bianco
- 2,5 cl Sake Sancho Pepper Cordial (Home Made)
- 0.5cl Sesame Shochu

Deko: Sesam-Cracker & Sesamöl-Spray

#### FLED MEXICAN

by Leonard Baiocco Igniv, Zürich

- 3,5cl Espolon Tequila Anejo
- Raspberry Confit Morand 2cl
- Spiced Raspberry Sirup (Home Made) 2cl
- Raspberry Vinegar 1cl
- Soda Thomas Henry 12cl

Deko: Aromatisiert mit Raspberry Confit & Raspberry Leather garnish

# **SWISS COCKTAIL OPEN**

«Es freut uns, dass wieder über 50 Rezepte eingeschickt worden sind. Eine separate Jury hat die vorgeschlagenen Drinks anonymisiert beurteilt und die 24 besten für das Finale ausgewählt.»

Michael Zotter, Mitinitiator des Wettbewerbs le Trophy den ersten Platz errungen hat. Mit Fabian Baumgartner, Rahel Anna Studer und Guido Petschen war das erste Dutzend mit seinen Cocktails zügig an den Start gegangen.

#### Darum geht's: Aussehen und Geschmack des Cocktails

In beiden ersten Finalrunden mit jeweils zwölf Teilnehmenden in Dreierformation wurden die Cocktails nach Aussehen, Geschmack und Aroma beurteilt. «Geschmack ist immer individuell. Ich denke, je mehr Juroren, umso fairer ist die Bewertung, das ist wie bei jeder anderen Abstimmung», erklärte Juror Wolfgang Bogner. Dass bei dieser Competition nur der Drink im Fokus steht, ist ein Alleinstellungsmerkmal der Swiss Cocktail Open. «Hier geht es nur um das Aussehen und den Geschmack - den Cocktail an sich - und nicht um bestimmte Produkte, Brands oder die jeweilige Geschichte dahinter. Das macht den Wettbewerb einfach spannend», erklärt Flurin Kopp, der zum ersten Mal am Swiss Cocktail Open teilgenommen hat. In der zweiten Runde gingen Jonathan Borivant, Mélissa Udry, Alessandro Cogoni, Markus Köppel, Marc Uthe, Stylianos Kalemis, Maurus Vögeli, Céline Wassmer, Zoltan Zuggo, Antonio Serrao de luca, Amandine Chapolard und Praveen Paul an den Start.

Vorjahressieger Valentin Aleksandrowicz tauschte in diesem Jahr seinen Standplatz hinter dem Show-Tresen gegen einen Sitzplatz in der bunt gemischten, aber sehr kompetenten Jury. Wie es sich denn anfühlt, nicht aktiv



Die sechs Finalisten 2023





#### PARTNER

64° Reykjavík Distillery
1653 Old Barrel Rum
Abbacella
Absolut
Alata
Altos
Amaro Montenegro
Ancho Reyes
Angostura
Appenzeller Alpenbitter

Ancho Reyes
Angostura
Appenzeller Alpenbitti
Appenzeller Bier
Appleton Estate
Barcelo
Beefeater
Campari

#### EIN HERZLICHES DANKESCHÖN!

Castelnau
Cointreau
Coruba
Crystal
Déjà-Vu
Diplomatico
Don Papa
Espolon Tequila
Fassbind
Fritz Kola
Freimeister Kollektiv Berlin
Gents
Gin27
Ginuine
Goldwäscher

Grand St. Bernard
Hanz-Vodka
Heuschnaps
Horse with no name
Italicus
Jim Beam
Jsotta
La Hechicera
Landtwing
Larusée
Le Tribute
Marie Brizard
Matte Brennerei

Gran Classico Bitter

Grand Marnier

Metaxa
Monin
Monkey 47
Montelobos Mezcal
Morand B3X
Morand les Bons Sirops
Morand Mixology Linie
Mount Gay
Moustache
Nordic Gin House
Ocean Spray
Paragon
Preussische Spirituosen
Manufaktur
Rémy Martin

Ron Cihuatán Sāntis Malt Se Busca Select Shake-It Si-On Stoli Swiss Mountain Thomas Henry Tio Pepe Wild Turkey Williamine Xellent

Z'GRAGGEN

Ron Carúpano

# SWISS COCKTAIL OPEN

als Wettbewerber mitzumachen, wollten wir erfahren. «Unmöglich und komisch!», assoziierte der Westschweizer mitfühlend spontan. «Denn ich fühle sehr mit den Kollegen und weiss, was es bedeutet, da oben zu stehen, das erweckt Erinnerungen und Emotionen».

Mit Spannung, Emotion und voller Applaus verlief die Verkündigung der sechs Finalistinnen, die von Jurypräsident Ruedi Zotter genannt wurden. «Ein herzliches Dankeschön geht auch an die Jury und ihren Einsatz. Denn es ist keine Selbstverständlichkeit, dass Juroren zu uns kommen, um den besten Cocktail der Schweiz zu küren. Für mich zählen alle 24 Finalisten zu den Gewinnern. Ein herzliches Dankeschön geht an sie alle, die sich wirklich einen grossen Applaus verdient haben».

#### Auf die Bühne mit den sechs Finalisten

Wenn die sechs Kandidaten in der Endrunde während sieben Minuten nochmals ihre Kreation mixen, geht es nicht nur mehr allein um den Geschmack des Cocktails. Die Mitbewerber hatten auch die Chance, in einer Minute die Geschichte zu ihrem Drink zu erzählen. Das Story Telling wurde zum Zünglein an der Waage und floss zu 20 Prozent in die Bewertung ein. Rahel Anna Studer von der Cocktailbar zum Türk in Solothurn war die einzige Finalistin und stand im Finale sogar mit ihrem Arbeitskollegen Marcel John Bösch am goldenen Bartresen der Halle 550. Es war das erste Finale mit zwei Personen aus der gleichen Bar. Leonard Baiocco vom Zürcher Igniv, Stylianos Kalemis aus dem Zürcher Late Bloomers, Flurin Kopp vom Frigo @ Hive und Randy Schaller vom Le Vestibule in Lausanne komplettieren die Endrunde mit geschicktem Story Telling zu den jeweiligen Drinks.

zählen alle 24 Finalisten zu den Gewinnern. Ein herzliches Dankeschön geht an sie alle, die sich wirklich einen grossen Applaus verdient haben.»

Ruedi Zotter, Mitinitiator Swiss Cocktail Open

> Kompetente Jury beim 3. Swiss

Gabrielle Schatz

weitere

Bilder

barnews.ch







Rang	Name   Lokal	Cocktail	Aussehen max.12 Pun Gewichtung	Duft/Arom Harmonle max. 36 Pur Gewichtun	Auftritt/Si max.12 Pur Gewichtun	TOTAL max. 60 Pu
1.	Stylianos Kalemis Late Bloomers, Zürich	SLOE AND STEADY	10,2	28,8	10,0	49.0
2.	Randy Schaller Le Vestibule, Lausanne	THE GREEN TALE	9,6	28,8	8,8	47,2
3.	Flurin Kopp Frigo @ Hive, Zürich	SANCHO STREET	9,6	27,6	8,8	46,0
4.	Leonard Baiocco Igniv, Zürich	FLED MEXICAN	9,4	27,6	8,4	45,4
5.	Marcel John Bösch Cocktailbar zum Türk, Solothurn	FARMER'S BREAK	8,6	28,2	8,2	45.0
6.	Rahel Anna Studer Cocktailbar zum Türk, Solothurn	EL GUERRERO	9,6	25,8	8,8	44,2



Michael



Toàn Phan Thanh



Guido Petschen

«Ich fühle sehr mit den Kollegen und weiss, was es bedeutet, da oben zu stehen, das erweckt Erinnerungen und Emotionen.»

Valentin Aleksandrowicz, Sieger Swiss Cocktail Open 2022

#### Finally ... Stylianos Kalemis gewinnt mit «Sloe and Steady»

Nach der grossartigen Endrunde war es Michael und Ruedi Zotter eine Ehre, allen Teilnehmern ein Diplom über die finale Mitwirkung am dritten Swiss Cocktail Open zu überreichen. Schliesslich zählten sie alle zu den besten Cocktail-Kreateuren der Schweiz in diesem Jahr. Erst dann wurden die sechs Finalisten vor die Fotowand gebeten, mit den Urkunden versehen und beginnend mit Platz 6 ihrer Leistungen gewürdigt. Die Spannung in der Eventlocation blieb bis zum Schluss. Es lag an Vorjahressieger Valentin Aleksandrowicz, den Wanderpokal, den er von Sarah Madritsch als erste Swiss Cocktail Open-Gewinnerin erhalten hatte, nun an den Gewinner der diesjährigen Competition um den besten Cocktail der Schweiz zu übergeben. Weiterhin berührt zeigte sich Aleksandrowicz und nannte denjenigen, der dieses Mal

die Jury überzeugt hatte: «Es ist Stylianos Kalemis!» Der gebürtige Grieche, der sich vor einem halben Jahr mit Late Bloomers in Zürich den Traum einer eigenen Barverwirklicht hatte, konnte diesen weiteren «Traum» kaum fassen. «Ehrlich nicht», freute sich der Athener ungemein.

Der Wanderpokal der grössten Schweizer Cocktail-Competition bleibt nun für ein Jahr in Kalemis' Händen und wird eventuell auch in seiner Bar Late Bloomers zu sehen sein. «Aber das muss ich mir noch überlegen, ich würde ihn auch noch gerne ein wenig bei mir zu Hause haben», sagte er. Nun bleibt es uns allen, uns bereits jetzt auf die vierte Ausgabe des Swiss Cocktail Open am 6. Mai 2024 zu freuen, wenn die Bar- und Cocktailkultur im Vordergrund stehen und sich wieder alles um den besten Cocktail der Schweiz drehen wird.

#### 5. Platz



FARMER'S BREAK

by Marcel John Bösch Cocktailbar zum Türk, Solothurn

3cl Fine eau-de-vie Williams Fassbind

2cl Heuschnaps - Das Original

1cl Honigsirup Monin

2cl Zitronensaft

3-5cl Bschorle alkoholfrei

1,5cl Eiweiss

Deko: Frisch caramelisierter Zucker, à Part: Birne, Baumnuss und Weichkäse

#### 6. Platz



## **EL GUERRERO**

by Rahel Anna Studer Cocktailbar zum Türk, Solothurn

3cl Tequila Altos reposado

2cl Tio Pepe Palomino Fino Sherry

3cl Vermouth Jsotta rosso

2cl Hibiskus, Granatapfel, Limetten Cordial (Home Made)

3 dash Campari

Deko: Kleiner Trockenblumenstrauss



