



Presseinfo

Daniel Grammer gewinnt den 6. Black Forest Bar Cup in Offenburg

Der Bartender von „The Door“ aus Karlsruhe überzeugte mit seiner Kreation „Zwetschge orientiert an Übersee“. Der zweite Platz ging nach London an Paul Minea aus dem „The Waldorf Hilton“, Platz drei sicherte sich Robin Lühert aus dem „Esprit“ in Göttingen. Die Aufgabe des Wettbewerbs, der von Willi Schoellmann seit 2016 veranstaltet wird: den Geschmack des Schwarzwalds ins Cocktailglas bringen.

Was kommt rein, in einen Cocktail, der an den Schwarzwald erinnern soll? Die elf Bartenderinnen und Bartender aus ganz Deutschland, der Schweiz und Großbritannien, die sich am 24. Oktober in Offenburg im Haus Zauberflöte trafen, näherten sich der Aufgaben auf ganz unterschiedliche Weise. Insgesamt fünf Zutaten waren erlaubt, von denen lediglich eine selbst zusammengestellt werden durfte. Für die Präsentation und Zubereitung des Drinks hatten alle Teilnehmenden zehn Minuten Zeit.

Verarbeitet wurden beispielsweise Saft aus Hagebutten, natürlich selbstgesammelt in der Region, Schwarzwälder Milch und heimische Spirituosen wie Zibärtele oder ein Obstbrand aus der Williams-Christ-Birne. Und auch jede Menge Kreativität und Erinnerungen flossen in die Kreationen mit ein.

Der Gewinnerdrink: Karibik, Weihnachten und die Süßigkeitenschublade zuhause

Am Ende setzte sich Daniel Grammer mit einer heimischen Variation des karibischen Klassikers Corn'n' Oil durch. Inspiriert durch die Süßigkeitenschublade („Schleckschublade“) und dem davor stehenden Obstkorb in seinem schwäbischen Elternhaus, mixte er Zwetschgenbrand mit Schokoladen-Bitters und einem Schwarzwald-Rum samt Zwetschgen-Zimt-Orangen-Infusion. Ein für Barbados typischer, selbstgemachter Falernum-Likör brachte fruchtige sowie weihnachtliche Noten ins Glas. Garniert wurde der Drink mit einem gedörrten Fruchtleder, das Grammer aus den anfallenden Obstresten gewann – ganz im Sinne von Resteverwertung und Nachhaltigkeit.

Die fünfköpfige Jury – bestehend aus Gabriel Daun (Gekko Group, Frankfurt), Jonas Stein (Kink Bar & Restaurant, Berlin), Nils Wrage (Mixology Magazin für Barkultur), Falco Torini (Brand Ambassador, Schweppes) und Paul Sieferle (Sieferle & KØ Bar, Mannheim) – lobte besonders die aromatische Dichte des Drinks. „Neben der Optik und dem Geschmack zählen aber auch die Story dahinter, das Auftreten der Bartenderinnen und Bartender und eine saubere Arbeitsweise“, erklärte Willi Schoellmann, Schirmherr des Events, im Rahmen der Preisverleihung. „Bei Daniel hat einfach alles gepasst! Und auch Platz zwei und drei lagen sehr dicht beieinander.“



Presseinfo

Platz zwei und drei: Grüße aus London und ein keltischer Sonnengott

Im Zuge eines Vorentscheids, den Willi Schoellmann mit Hauptsponsor und Spülmaschinenhersteller Meiko im Juni in London veranstaltete, sicherte sich Paul Minea ein Goldenes Ticket für das Finale in Offenburg. Dort vertrat er die europäische Metropole nun gebührend: Mit seiner Kreation „The Wild Forest“ belegte er Platz zwei und näherte sich dem Schwarzwald geschmacklich durch einen regionalen Gin, einen Schwarzkirschlikör sowie einen Sirup aus Brombeere und Himbeere. Platz drei überführte die Sage des keltischen Sonnengotts Belenus, der oft mit dem Schwarzwaldgebirge Belchen in Verbindung gebracht wird, in einen Sour auf Basis von Apfelbrand und Verjus. Dahinter verbirgt sich Robin Lühert aus Göttingen mit seinem Drink „Belenus, der goldene Wald“.

Über 60 Bewerbungen mit Rezeptideen erreichten Willi Schoellmann und sein Team für den diesjährigen Black Forest Bar Cup im Vorfeld. Diese galt es, zu sichten und die besten davon fürs Finale in Offenburg auszuwählen. „Wir veranstalten diesen Wettbewerb bereits zum sechsten Mal und spüren, dass die Qualität stetig steigt. Aber natürlich auch unsere Ansprüche. Gemeinsam mit Meiko und unserem ersten Vorentscheid in London konnten wir den Bar Cup auf eine neue Stufe heben. Das möchten wir im nächsten Jahr wiederholen und zeigen, dass wir es noch toppen können“, so Willi Schoellmann. „Weitere Länder und Städte wie zum Beispiel Singapur sind auch schon im Gespräch.“

Bildunterschrift

Bild 1:

Daniel Grammer mit seinem Gewinn: ein mundgeblasener Pokal aus der Dorotheenhütte Wolfach, eine Flasche Champagner und ein Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro

©Leo Suhm

Bild 2:

Der Gewinnerdrink des 6. Black Forest Bar Cup: Zwetschge orientiert an Übersee

©Leo Suhm

Bild 3:

Der Gastgeber, die Juroren, die Gewinner: Willi Schoellmann, Falco Torini, Jonas Stein, Gabriel Daun, Paul Sieferle, Nils Wrage (obere Reihe, v. l.), Paul Minea, Robin Lühert, Daniel Gammer (untere Reihe, v. l.)

©Leo Suhm