



Gin Mare Mediterranean Inspirations Der Cocktail Contest

Joachim Gärtner

Was bei den Profi-Köchen mit Gourmet-Ambitionen schon lange gang und gäbe ist, hat jetzt bei den Bartendern ebenfalls Einzug gehalten: Der Wettbewerb. Der spanische Hersteller eines erlesenen Gin – Gin Mare – ist Veranstalter eines internationalen Wettkampfes für professionelle Barkeeper. Das Mitmachen lohnt sich, neben Ruhm und Ehre winkt die Teilnahme am Finale, dem „Mediterranean Inspirations Wettbewerb 2013“ auf Ibiza. Und ein Preisgeld von 4.500,- Euro.

Vorher gibt es drei deutsche Vorausscheidungen, die die Spreu vom Weizen trennen sollen – wie diese hier in Köln am 30. Juli in der Friesen Bar. Die Aufgabenstellung ist dreigeteilt: Zuerst ist ein „Dirty Martini – hier „Mare-tini“ – herzustellen, der das Flair eines mediterran angehauchten





Gin + Tonic mit den vier Kernwerten der Marke Gin Mare herüberbringen soll: Lifestyle, Gastronomie, mediterranes Klima und Alltagsflucht. Bei der zweiten Aufgabe sind Twists on Classics gefordert, der dritte Cocktail ist dann die Kür und folgt vollständig eigenen Inspirationen. Vorgabe ist lediglich, in jeder Kategorie mindestens 4 cl Gin Mare einzumixen.

Die Gewinner der deutschen Vorausscheidungen treffen sich am 5. August in München zum nationalen Finale und kommen den Fußstapfen der Vorjahresgewinner Konrad Friedmann und Torsten Spuhn schon näher. Bei den Vorentscheiden kommen jeweils drei Wettbewerber ins deutsche Finale, in Köln hat sich die dreiköpfige Jury jedoch ent-





geschlossen, vier Bartender mit nach München zu nehmen – zu dicht waren Talent und Kreativität beieinander. Die Sieger waren Lars Bender, Guillermo DelBa, Gianfranco Amato und Boki Kim – die diesen Beruf erst seit 2 Monaten ausübt und als Grund die Liebe zu Mixgetränken angibt. Beurteilt wurde übrigens nicht nur das Endergebnis nach Geschmack und Aussehen, sondern auch die Darbietung – die Show – beim Herstellen des Getränkes. Der Bartender erklärt seinen Gästen, was er da gerade macht und welche Zutaten er verwendet.

Wie allgemein üblich, gehen die Gewinner die Verpflichtung ein, künftig als Markenbotschafter für Gin Mare zur Verfügung zu stehen und den Shaker auf entsprechenden

Events zu schütteln. Aber das ist ja auch eine Möglichkeit für die jungen Mixer, wieder neue Horizonte zu sehen – wie den, den man beim Ausblick von der großen Terrasse der ibizenkischen Villa sieht, die seit drei Jahren Austragungsort des großen Finales ist.

Die Veranstaltung in Köln wurde perfekt organisiert von Beatrix Eichbaum, die als Manager Public Relations für die Frechener Enólogos AG für einen reibungslosen Ablauf sorgte. Als Begrüßung gab es einen gut gekühlten Gin Tonic: Gin Mare mit argentinischem 1724 Tonic Water und einem Zweig Rosmarin. Lecker. Zur Nachahmung sehr zu empfehlen, vor allem an solchen heißen Sommertagen, wie diesem.

www.LaViaVita.de

Fotos: Joachim Gärtner

Der Link zur gesamten Fotostrecke: [siehe unten](#)

Bezug „Gin Mare“ und 1724 Tonic: www.vinogusta.com

Gastronomie: www.enologos.com

