



Presseinfo

Barkultur mit Meiko: Black Forest Bar Cup 2018

In seiner dritten Auflage fand am 25. Juni der Black Forest Bar Cup im Baden-Badener Designhotel Roomers statt. Bartenderinnen und Bartender traten mit ihren Kreationen gegeneinander an, zum ersten Mal waren auch Köche mit Barfood gefordert. Schirmherr Willi Schöllmann forderte die Kreativität der Finalisten erneut mit dem Bezug zum Schwarzwald heraus. Die Siegerehrung fand am Folgetag bei Meiko statt. Der Experte für Spültechnik war von Beginn an Hauptsponsor des Events.

Der Name ist Programm, wenn der Gastronom Willi Schöllmann gemeinsam mit Meiko zum Black Forest Bar Cup einlädt – die Welt des Schwarzwalds muss ins Glas. Und auf den Teller: Bei der dritten Auflage des Wettbewerbs gab es zum ersten Mal die Kategorie Barfood. Bartender und Köche waren also gleichermaßen gefordert. Das Prinzip blieb des Cups blieb gleich; der Bezug zum Schwarzwald und eine regionale Zutat waren Pflicht. Zudem durften nur fünf Zutaten zum Einsatz kommen, davon zwei aus eigener Herstellung. Ansonsten waren der Kreativität am 25. Juni keine Grenzen gesetzt. Einfallsreichtum und Mut waren gefragt, als die Finalisten zu ihren Utensilien griffen. Das charakteristische Ambiente der Roomers-Bar in Baden-Baden bot hierfür den passenden Rahmen. Die Teilnehmer reisten aus allen Gegenden Deutschlands, aus der Schweiz und London an. So wurde der Schwarzwald zur Blaupause für ein internationales Finale und gewinnt in der Barszene weiter an Beliebtheit. Sie alle stellten sich der Expertenjury, der auch Nils Wrage angehörte, Chefredakteur des Fachmagazins Mixology. Mit der Kreation alleine war es nicht getan, der Gesamteindruck war ausschlaggebend. Idee, Bezug und die Geschichte hinter den Drinks und Speisen flossen in die Entscheidung mit ein. Es wurde geshaket, angerichtet und mit allen Sinnen erlebt, als Farben, Formen und Gerüche in allen Nuancen zum Einsatz kamen. Vom Schwarzwald aus verlief die kulinarische Zutaten-Reise in die Weiten der Bar- und Küchenwelt, bis nach Korea oder Guadalupe. Für den regionalen Flair sorgten beispielsweise ein heimischer Rote-Beete-Geist oder eine Infusion aus Schwarzwälder Honigschnaps mit Schwarzwälder Schinken beim Cocktail „Bärbele“. Bei den Speisen ging es ebenso kreativ zu, etwa als indisches Naan-Brot auf Kehler Essig traf.



Presseinfo

Im Anschluss an den Contest ließen die Teilnehmer den Abend gemeinsam ausklingen. Mit dabei, Michael Mayer, Geschäftsführer der MEIKO Germany GmbH: „Wir fördern den Black Forest Bar Cup seit dem ersten Tag, weil hier eine faszinierende Mischung aus einer jungen, dynamischen Szene und einem außergewöhnlichen hohen Anspruch an Qualität besteht. Das gilt auch für die Gläser und das Geschirr, die den Drinks und Speisen ihren Charakter verleihen, noch ehe die Zutaten ins Spiel kommen. Das sind die Herzstücke hinter den Kreationen und hier kommt Meiko ins Spiel, um den Anspruch an Qualität und Sauberkeit zu sichern.“

Die Entscheidung der Jury erfuhren die gespannten Finalisten am Folgetag in Offenburg beim Hauptsponsoren Meiko. Der Branchenleader für Spültechnik empfing die Teilnehmer, samt Jury und Veranstalter wieder mit einem Buffet zum Munterwerden. Im Anschluss daran wurde bekanntgegeben, wer sich über das Preisgeld und die begehrten schwarzen Trophäen freuen durfte. Bei den Köchen lag Florian Hieke aus dem Romantikhôtel Spielweg in Münstertal am Ende vorne, in Sachen Cocktail gewann Alexander Mayer vom Freiburger One Trick Pony. Sein „Schwarzwälder Ampfer-Dampfer“ mit Fichtensprossengeist hinterließ bei der Jury einen bleibenden Eindruck. Beide freuten sich über eine Flasche Champagner, die begehrte schwarze Trophäe des Cups und 1.000 Euro Siegerprämie. Platz zwei – und damit 500 Euro, Champagner und Trophäe – ging bei den Köchen an Julian Lechner vom Hotel Bareiss in Baiersbrunn und an Guilherme Gonzatti aus der Bar des Berliner Provocateur.

Auch im dritten Jahr begleitete Eric Waldhecker den Black Forest Bar Cup für Meiko als Regionalleiter und blickt auf eine erfolgreiche Veranstaltung zurück: „Der Black Forest Bar Cup hat mit der Kategorie Barfood nochmal einen großen Schritt gemacht, denn Drinks und Speisen sind zwei Seiten einer Medaille der Barkultur. Der Einfallsreichtum der Teilnehmer war beeindruckend und für uns wieder eine Bestätigung dafür, Bildung, Kultur und Nachwuchs aktiv zu fördern. Darüber hinaus sind Internationalität und Liebe zum Schwarzwald Teil unserer eigenen DNA. Wenn dann noch so viel Herzblut auf die Wertschätzung für hochwertige Gläser und Geschirr treffen, passt wirklich alles zusammen“.



Presseinfo

Bildunterschrift

Bild 1: Heiß begehrt: Die schwarze Trophäe des Cups

Bild 2: Beim Barfood stellten die Köche ihr Können unter Beweis

Bild 3: Florian Hieke gewann in der Kategorie Barfood

Bild 4: Alexander Mayer aus Freiburg gewann bei den Bartendern

Bild 5: Volle Konzentration und Fingerspitzengefühl bei den Bartendern

Bild 6: Alexander Mayer aus der Freiburger Bar 'One Trick Pony'

Bild 7: Siegerdrink: „Schwarzwälder Ampfer-Dampfer“ mit Fichtensprossengeist

Bild 8: Die neue Kategorie Barfood bereicherte den Cup

Bild 9: Die Fachjury hatte die Qual der Wahl

Bild 10: Willi Schöllmann mit den diesjährigen Siegern bei Meiko: Julian Lechner, Florian Hieke, Willi Schöllmann, Alexander Mayer, Guilherme Gonzatti (v.l.)