

MESSEN & EVENTS

## Finale in Mexiko



Tobias Lindner vor den Augen der Jury in Aktion / Foto: Patrón Perfectionists Cocktail Competition

Der nationale Gewinner der Patrón Perfectionists Cocktail Competition ist gekürt: Tobias Lindner aus Stuttgart überzeugte die Jury mit seiner Kreation Chelamigo und reist als Gewinner nun zum globalen Finale nach Mexiko.

Um am Weltfinale teilzunehmen, das vom 18. bis 24. Januar 2020 in der Hacienda Patrón in Mexiko stattfindet, galt es zunächst als Gewinner des nationalen Finales hervorzugehen. Das Finale für Deutschland, Österreich und die Schweiz wurde im September in München ausgetragen. Begrüßt wurden die sechs Finalisten aus den drei Ländern, die sich bereits in einer anspruchsvollen Vorauswahl durchgesetzt hatten, von Dominic Bruckmann. Der Bartender ist seit Frühjahr 2019 Brand Ambassador für Tequila Patrón für Deutschland, Österreich und die Schweiz.

Über den Gewinner-Cocktail entschied eine vierköpfige Expertenjury. Matthew Sykes von Tequila Patrón, Jörn Kengelbach, Chefredakteur des Magazins Robb Report, der erfahrene Bartender Johannes Möhring sowie Chloé Merz, die Gewinnerin des Finales im Vorjahr, bewerteten die Originalität, den Geschmack und die optische Präsentation des Cocktails sowie die Servicequalitäten des Mixologen.

Das Rezept für den Gewinner-Drink:

Zutaten:

50 ml Patrón Silver Tequila, &nbsp;30 ml Sodawasser, &nbsp;25 ml Limettensaft, &nbsp;25 ml Hopfen Grapefruit Sherbet, &nbsp;15 ml Aquafaba, &nbsp;1 Prise hausgemachten Salsa Puders

### Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf das Sodawasser, in einen Shaker füllen. Eiswürfel hinzufügen und zirka 15 Sekunden lang shaken. Die Flüssigkeit nun kurz umrühren und ohne restliche Würfel in ein eisgekühltes Gobler Glas mit 240 ml Fassungsvermögen geben. Nun das Sodawasser hinzugeben - straight up. Erneut kurz umrühren und mit dem Salsa Puder garnieren.