

MESSEN & EVENTS

Japanische Cocktail-Kunst im Fokus



Ferenc Matyas Haraszti, Sieger der deutschen Ausgabe von Nikka Perfect Serve / Foto: Jan Knoff

Anfang November wurde zum achten Mal der Bartender Wettbewerb Nikka Perfect Serve ausgetragen. Mixologen aus Deutschland und Österreich traten in Köln gegeneinander an. Überzeugen konnte Ferenc Matyas Haraszti aus der Bar Mr Mendez in Wien.

Bei diesem Wettbewerb geht es nicht nur um das Kreieren von ausgewogenen Cocktails, stattdessen müssen die Teilnehmer vor allem durch Gastgeberqualitäten überzeugen. Schnell war sich die Jury um Nils Wrage (Mixology), Mario Kappes (Nikka Brand Ambassador) und Marian Krause (The Grid Bar, Köln) einig: Ferenc Matyas Haraszti aus der Bar Mr Mendez beherrscht die japanische Gastgeberkunst am besten. Der Bartender punktete mit Produktkenntnissen, guten Drinks und ließ sich von der Stresssituation nicht beirren. Als Gewinner des deutschen Nikka Perfect Serve 2018 wird er Ende November zum globalen Finale nach Athen reisen. Mit dabei sind Bartender aus London, Frankreich, Belgien, Skandinavien, Italien, Russland, Portugal, Griechenland und zum ersten Mal auch den USA. Dem internationalen Sieger winkt eine Reise nach Japan.

In der Kölner The Grid Bar wurden die Teilnehmer herausgefordert, den Fach-Juroren in einer realen Barsituation einen einzigartigen Moment zu bescheren. Die Jury-Mitglieder schlüpfen für jeden Durchgang in andere Rollen und erwarteten von ihrem Bartender einen perfekten Genussmoment. Dafür hatten die Mixologen jeweils 15 Minuten Zeit. Nikka stellte hierfür Nikka From the Barrel, Coffey Malt, Coffey Grain und Coffey Gin zur Verfügung. Zudem wurden Zutaten, die in einer Bar standardmäßig vorhanden sind, bereitgestellt. Der diesjährige Perfect Serve stand im Zeichen dreier japanischer Traditionen:

- ?Ichi-go, ichi-e?: Die japanische Philosophie hinter dem Wettbewerb: Ein Moment, eine Begegnung. Jeder Moment ist einzigartig und kann niemals wiederholt werden. Also muss man jederzeit das Beste geben.

- ?Omakase?: Den Bartendern, die durch ihre Menschenkenntnis den Wunsch von den Augen der Gäste ablesen, wird die Wahl des Drinks überlassen.

- ?K?d?: Bei der traditionellen japanischen Kunst zur Wertschätzung der Düfte wird in der sogenannten Kodo-Zeremonie durch Einsatz von Räucherwerk auf die Düfte ?gehört? oder ihnen Bedeutung beigemessen.

Die Bartender mussten bei dieser Herausforderung nicht nur wahre Sensoriker sein, sondern mussten auch aufmerksam sein und die Gäste genauestens beobachten. Nur so kann der Bartender die Gemütszustände wahrnehmen. Denn darauf kommt es beim Gastgebersein an: die passende Spirituose oder den passenden Cocktail für diesen einen Moment anzubieten.

Ferenc Matyas Haraszti aus Wien überzeugte die Jury in seiner Präsentation nicht nur durch perfekt auf die Gäste abgestimmte Drinks, sondern auch durch ein Nosing- Erlebnis, bei dem er sein Wissen um Aromatik und Sensorik der Nikka Range unter Beweis stellen konnte.

?Das hohe Niveau der Bartender in diesem Jahr war beeindruckend. Die deutschen Bartender konnten einmal mehr zeigen, dass sie die japanische Gastgeberkultur beherrschen und den internationalen Top-Bartendern in nichts nachstehen?, so Nikka Brand Ambassador Mario Kappes.