

MESSEN & EVENTS

Triple bei Made in GSA Competition



Ende Mai standen die elf Finalisten der Made in GSA Competition in der Frankfurter Gekkos Bar auf dem Prüfstand. Martin Bornemann aus Basel überzeugte mit seinem Longdrink Aureum und holte sich in allen drei Kategorien den ersten Platz.

Wie in jedem Jahr stehen bei der Made in GSA Competition vor allem drei Auswahlkriterien im Fokus: Eine Rezeptur basierend auf regionalen Produkten, eine Performance, die Einblicke in die Historie und Leidenschaft der Teilnehmer gibt, sowie eine Geschichte, die den Hintergrund der Drinks erläutert. Die elf Teilnehmer konnten aus 101 Produkten von über 47 Partnern aus Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz die Zutaten für ihre Eigenkreationen wählen. Es galt erneut die Jury, bestehend aus Charles Schumann (Schumann's, München), Thomas Huhn (Les Trois Rois, Basel), Gerhard Tsai (Tür 7, Wien) und Branimir Hrkac (Gekko Group, Frankfurt am Main), an der Bar zu überzeugen.

Insgesamt hatten die Finalisten jeweils elf Minuten Zeit, ihre Drinks zu mixen und die Geschichte dahinter zu erzählen. Helmut Adam, Herausgeber von Mixology ? Magazin für Barkultur ? hat das diesjährige Live-Finale moderiert und erläutert: ?Der Wunsch nach Regionalität und dem Gefühl nach einem Stück Heimat prägt unsere Gesellschaft und damit auch verstärkt die Barkultur. Durch diesen Trend nimmt die Zahl und die Qualität der regionalen Produkte zu, sodass Bartender im deutschsprachigen Raum in der Konzeption ihrer Rezepte immer mehr variieren und den Bezug zu ihrer Region herstellen können.? Die Top-Elf nahmen die Jury-Mitglieder und rund 70 Zuschauer mit in verschiedenste Welten: Vom ?Wandertag? über ein ?Gedicht? bis hin zu dem Spiel ?Ich schmecke was, was du nicht siehst?.

Sieger Martin Bornemann hat mit der Wahl seines Longdrinks Mut bewiesen und konnte zum ersten Mal in der Geschichte des Wettbewerbes neben dem Hauptsieg auch in den Sonderkategorien Limonaden & Filler sowie Wermut & Likör abräumen. In seinem Longdrink Aureum kombinierte der gebürtige Berliner unter anderem Appenzeller Alpenbitter, den Obstbrand Humbel Kirsch XK, den Likör auf Rumbasis Falernum The Seventh Sense sowie Swiss Mountain Spring Dry Tonic. ?Seitdem ich vor 14 Jahren in der Barszene angefangen habe, ist Mixology ein treuer Begleiter. Deshalb ist es für mich auch von hohem Stellenwert, meinen Drink vor solch einer renommierten Jury präsentieren zu können. Mein Ziel war schon, mit dem Longdrink in der Sonderkategorie zu gewinnen, aber gleich alle Siege mit nach Hause nehmen zu können, hätte ich in meinen kühnsten Träumen nicht erwartet?, freut sich Bornemann, der in der Bar Werk 8 in Basel arbeitet. Für ihn geht es nun nicht nur nach Griechenland zur Athens Bar Show 2018, sondern durch den Sieg in den Sonderkategorien erhält er ebenfalls eine Auswahl aus der Glasserie Hommage Comete von Schott Zwiesel für die eigene Heimbar sowie eine in Deutschland nicht regulär erhältliche Bar Bag aus Leder von Jende Industries mit Made in GSA-Prägung. Der zweite Platz ging an Michael Rott, Bartender in der Bamberger Bar Kawenzmann. Mit seinem Drink Wandertag nahm er die Jury sowie die Zuschauer mit auf eine Reise zum Bodensee, dem Treffpunkt der GSA-Länder, und beeindruckte mit Performance, Komplexität und Trinkqualität. Lokalmatadorin Marlene Link von der JFK Bar aus Frankfurt am Main sicherte sich den dritten Platz mit ihrem Cocktail Schwarzwaldliebe, einer Hommage an ihre Heimat.

Das Rezept des Siegers ? Aureum

Zutaten: 4cl Appenzeller Alpenbitter, 2cl Humbel Kirsch XK, 2cl Falernum The Seventh Sense, 2cl frischer Zitronensaft, 7cl Swiss Mountain Spring Dry Tonic; Garnitur: 1 Zweig Pfefferminze; Glas: Highball Glas

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Dry Tonic mit Eiswürfeln shaken. In ein vorgekühltes Highball Glas halbgefüllt mit Eiswürfeln doppelt abseihen. Mit dem Dry Tonic auffüllen und vorsichtig zwei- bis dreimal verrühren. Das Glas nun ganz mit Eiswürfeln füllen und den Glasrand etwas mit der Pfefferminze parfümieren (leicht anschlagen) und anschließend den Minzzweig als Dekoration im Drink platzieren.