

Die Sieger der Schweizer Cocktail-Meisterschaften sind bekannt

Am vergangenen Montag fanden in der Bananenreiferei, Zürich die offiziellen Schweizer Cocktail-Meisterschaften 2020 statt.



Maurice Bucher, Andre Stauffer, Marion Moutte, Hanspeter Ott (v.l.).

Bild: slika photography

Aufgrund der COVID-19-Situation wurden die diesjährigen Schweizer Cocktail-Meisterschaften der SBU Swiss Barkeeper Union unter Ausschluss der Öffentlichkeit in begrenztem Rahmen und unter Einhaltung eines strengen Schutzkonzeptes durchgeführt.

Die Swiss Cocktail Championships (SCC) bestehen aus den drei Meisterschaften Classic, Flairtending und Mocktail, sowie dem Aspirantencup. Das diesjährige Reglement der Classic Competitoren und Aspiranten war «Bartender's Choice», bei dem der Barkeeper auch eine selbst zubereitete Zutat verwenden darf und einen grossen Kreativitätsspielraum bei der Präsentation seines Cocktails hat.

Marion Moutte aus dem Lausanne Cocktail Club wurde Swiss Cocktail Champion mit ihrem Drink «Golden G.o.a.t.», ein Rezept, für das unter anderem Ziegenkäse verwendet. Sie erhielt auch die beste Arbeitsbewertung und den Preis «Best Technical Skills».

Den Titel im Flairtending holte Andre Stauffer aus Zürich, der auch den besten Flair Cocktail mixte. Der Swiss Mocktail Champion ist Hanspeter Ott aus der Rütli Bar in Brunnen mit «Silver Wings». Den Peter-Roth-Preis erhält Maurice Bucher aus der Zentralbar in Luzern. Sein Cocktail heisst «Bananaclub», für den er einen «Bananamilkwash» aus Rum, frischen Limetten und Zucker verwendet. Laura und Cédric Schürch vom Restaurant Bar Lounge La Salamandre in Portalban erhielten die Auszeichnung «Best Bar Team». (htr)

Publiziert am Mittwoch, 28. Oktober 2020