



PRESSEMITTEILUNG

94. Generalversammlung der SBU Swiss Barkeeper Union mit Pre-GV-Cocktail-Competition «Hops & Creations»

Die SBU Swiss Barkeeper Union führte ihre 94. GV schriftlich durch mit Restversammlung des Vorstandes am 29.3.2021.

Für einen neuen Wahlturnus von drei Jahren wurden wiedergewählt: Präsidentin Kathrin Leisi, Vize-Präsident Marcel Wenger, Verantwortlicher Education & Training Daniel Selchow und Vorsitzender Suisse Romande Romain Tritsch.

Ein wichtiger Beschluss der GV war die Einführung eines neuen Unterstatus von minderjährigen Mitgliedern im nichtalkoholischen Bereich (Mocktail). Dieser soll vor allem Auszubildenden im Gastronomiebereich die Möglichkeit geben, die Welt der professionellen Zubereitung von Drinks möglichst früh kennenzulernen.

Traditionell führt die SBU am Vortag ihrer Generalversammlung eine themenbezogene Cocktail Competition durch.

Das Thema lautete 2021 «Hops & Creations», eine Bier Cocktail Competition, deren Finale mit 11 Finalisten aus der ganzen Schweiz unter strengstem Coronaschutzkonzept am Sonntagnachmittag des 28. März im Kitchen Brew, Allschwil durchgeführt wurde.

Der Schwerpunkt der Bewertung lag auf den Tasting-Ergebnissen einer Blinddegustation. Im Weiteren bewertet wurden die Arbeitstechnik und der Moderationsspeech des Teilnehmers.

Eine vierte, separate Jurierung benotete die themenbezogene Gesamtpräsentation.

Den Sieg holte Adriano Volpe vom Grand Hotel Les Trois Rois, Basel mit seinem Cocktail „Hammurabi Code“.

Auf dem zweiten Platz folgt Korbinian Walker (Barservice by Walker, Basel), der dritte Platz geht an Stefan Ludwig (Helvetia Sportsbar, Unterseen-Interlaken).

Den Spezialpreis für die beste Themen- Präsentation erhielt Hasi Ott (Rütli Bar, Brunnen). Ausgezeichnet für die Best Technical Skills wird Stefan Ludwig (Helvetia Sports Bar, Unterseen-Interlaken).

Die SBU bedankt sich bei der Sygama AG für die Gastfreundschaft im Kitchen Brew und aktive Unterstützung in der Competition.

HAMMURABI CODE (Adriano Volpe, Les Trois Rois, Basel)

5cl Alice in Wonderland Bier | Kitchen Brew

4cl Cachaça Premium Heritage 10y | Best Taste Trading

1,5 Saline Salted Aperitif | The Seventh Sense

1 cl Limejuice |

1ds Bergamotte Bitter The Seventh Sense

2 cl Salty Syrup from the Dead Sea (homemade ingredient)

[‘HOPS & CREATIONS’ COMPETITION 2021 – Swiss Barkeeper Union \(barkeeper-union.ch\)](https://barkeeper-union.ch)

Kathrin Leisi, SBU Swiss Barkeeper Union, 29.3.2021