



04.04.2016 15:53 CEST

Bartender Lars Bender aus Mülheim an der Ruhr gewinnt die ACADEMIA DEL RON 2016

Köln, 08.04.2016 – Mit Lars Bender hat die ACADEMIA DEL RON 2016 ihren Sieger gefunden. Der Mülheimer konnte sich gegen 17 der besten Bartender Deutschlands durchsetzen und gewinnt somit die siebte Ausgabe des renommierten Cocktail-Wettbewerbs von Havana Club. Seine Drink-Kreation „Lágrima“ überzeugte die internationale Jury mit Kreativität und Fachwissen. Bender wird dieses Jahr zusammen mit Vorjahressieger Marian Krause für Deutschland am Havana Club International Cocktail Grand Prix auf Kuba teilnehmen.

Anspruchsvolle Challenges und spannende Vorträge – Die ACADEMIA DEL RON 2016

Die ACADEMIA DEL RON steht seit 2010 als Wissens – und Wettbewerbsplattform für faszinierende Workshops und Seminare von internationalen Bar-Größen, für anspruchsvolle Challenges und kreative Drinks. Dies macht die ACADEMIA DEL RON zu einer der wichtigsten Veranstaltungen der deutschen Bar-Szene. Vom 04. bis 07. April war die ACADEMIA DEL RON 2016 in der geschichtsträchtigen Villa Rheinperle Duisburg zu Gast, die mit ihrem historischen Charme das Motto „The Golden Age Of Cuba“ gebührend transportierte. Christian Balke, Brand Ambassador Havana Club Deutschland, resümiert zufrieden: „Es ist wunderbar jedes Jahr aufs Neue wieder von so viel Kreativität und Talent umgeben zu sein. Ich bin wirklich beeindruckt von den Leistungen aller Bartender und gehe fest davon aus, dass Lars Bender und Marian Krause Deutschland beim Havana Club International Cocktail Grand Prix erfolgreich vertreten werden.“

Die 18 Teilnehmer erwartete auch dieses Jahr ein spannendes Programm, das sich aus Seminaren und Workshops, aber auch aus zahlreichen Herausforderungen zusammensetzte. Den Anfang bildete dabei die Speed Challenge.

Hier mussten die Bartender beweisen, wie schnell sie Rum-Klassiker wie Cuba Libre, El Presidente und Daiquiri mixen können. Bei der Blackbox Challenge hingegen war die Kreativität der Bartender gefragt, die Zutaten aus vorgegebenen Kategorien wie Süß, Sauer, Modifier und Kräuter & Gewürze auswählen mussten, um daraus einen Drink zu mixen.

Neben den Wettbewerb-Challenges liegt der Fokus der ACADEMIA DEL RON vor allem auf dem Vermitteln von Fachwissen rund um Bar und Rum. Den Anfang machte hierbei der Blogger und Bartender Jörg Kalinke, der über die historische Relevanz von Duisburg und insbesondere der Villa Rheinblick unterrichtete. Es folgten Vorträge von der italienischen Bar-Ikone Dennis Zoppi, der sich dem Thema Drink-Präsentation widmete und den Cocktail-Historikern Anistatia Miller und Jared Brown, die über das „Golden Age Of Cuba“ sprachen.

Zum Abschluss gab es noch Seminare von Timon Kaufmann, dem ACADEMIA DEL RON Gewinner 2014, der über sein Steckenpferd Kaffee referierte sowie Inspirationen von Seiten der Crew des Frankfurter Trinktempels „The Parlour“, die neue Drink-Konzepte und Bar-Menüs vorstellten.

Am ersten Abend besuchten die Teilnehmer das Kochstudio von TV-Koch Franz Schwarz, wo sie gemeinsam ein Drei-Gänge-Rum-Menü zubereiteten und sich gegenseitig kennenlernen konnten. Ein Besuch im Casino Duisburg am darauffolgenden Abend, der ebenfalls ein mehrgängiges Dinner beinhaltete, rundete das Programm stilvoll ab.

Finale

Am dritten und letzten Wettbewerbstag der ACADEMIA DEL RON 2016, präsentierten die Bartender ihre Drink-Kreationen zum Thema „The Golden Age Of Cuba“ unter den prüfenden Blicken der Jury. Diese setzte sich aus Meimi Sanchez, Global Brand Ambassador Havana Club, Dennis Zoppi, Anistatia Miller und Jared Brown, The Parlour Bar-Chef Yared Hagos und Marian Krause zusammen. Neben ihren Drink-Präsentationen konnten die Teilnehmer zudem bei einem Rum-Quiz Credits sammeln. Weitere Punkte konnte man beim Blind Tasting ergattern, bei dem es galt, möglichst genau unbekannte Spirituosen zu benennen.

Nach dem Auszählen der Punkte standen mit Lars Bender (Suderman, Köln), Matthias Ingelmann (Ostbar, Bamberg) und Torsten Spuhn (Modern Masters, Erfurt) die ‚Best Of Three‘ fest. Im Finale der ACADEMIA DEL RON mussten die drei Bartender dann zunächst vor zahlreichen geladenen Gästen in der Villa Rheinperle ihre jeweiligen Drinks und Geschichten dazu präsentieren. Im Anschluss daran bestand dieses Jahr die Zusatzaufgabe der drei Finalisten darin, in einer Live Competition für 30 Minuten hinter der Bar zu stehen und unter realen Bedingungen Bestellungen entgegenzunehmen und Drinks zu mixen. Die Besucher konnten währenddessen abstimmen, welcher Bartender ihnen dabei am Besten gefiel.

Schließlich war es Lars Bender, der das Finale für sich entschied. Die kreative Präsentation seines Drinks „Lágrima“ sowie sein selbstbewusstes Auftreten während der Live Competition machen ihn zum verdienten Sieger der ACADEMIA DEL RON 2016.

Als Gewinner der ACADEMIA DEL RON sichert er sich neben dem Titel, einer Flasche Havana Club Maximo und einem hochwertigen Bartender-Kit, vor allem ein Ticket nach Kuba zum Havana Club International Cocktail Grand Prix. Den zweiten Platz konnte sich Matthias Ingelmann sichern, der auch erfolgreichster Teilnehmer des Nachwuchsprogramms EDICION TALENTO und somit ‚Bester Newcomer‘ war. Den dritten Platz belegte Torsten Spuhn.

Der Siegerdrink von Lars Bender (Suderman, Köln)

„Lágrima“

50 ml Havana Club Selección de Maestros

20 ml Belsazar Rosé Vermouth

2 dsh The Bitter Truth Chocolate Bitters

1 Spritzer Schladerer Himbeergeist 15 ml Kokosnuss-Reduktion

Glas: Cocktailschale Garnitur: Grapefruitzeste

Zubereitung: Rum, Vermouth, Bitters und Kokosnuss-Reduktion in einem Rührglas mit viel Eis kalt rühren. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit einer Grapefruit-Zeste abspritzen und garnieren sowie mit einem Nebel Himbeergeist benetzen. ¡Salud!

* Kokosnuss-Reduktion: 500 ml Kokosnusswasser in einen Topf geben und bei hoher Hitze auf 50% reduzieren, von der Flamme nehmen, 125 g weißen Rohrzucker dazugeben, verrühren und in eine Flasche abfüllen. Ergibt circa 450 ml. Gekühlt mehrere Wochen haltbar.

Über die Havana Club ACADEMIA DEL RON

Seit Gründung im Jahr 2010 hat die ACADEMIA DEL RON es sich zur Aufgabe gemacht, Bartendern ein ganzheitliches Angebot "rund um Rum" zu bieten. International renommierte Referenten vermitteln fundiertes Fachwissen zur perfekten Arbeitsweise an der Bar und geben hilfreiche Tipps für die eigene Ausstrahlung und zum perfekten Service hinter der Bar. Der Fokus liegt dabei nicht nur auf der Cocktail-Kreation, sondern stellt den Bartender als Person mit seinen vielfältigen professionellen Fähigkeiten in den Mittelpunkt.

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Weinindustrie, das Tradition, modernste Markenentwicklung und globale Vertriebstechnologien miteinander verbindet. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein prestigeträchtiges Portfolio von Premium- bis Luxusmarken. Dazu gehören Absolut Wodka, Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet Scotch Whiskys, Jameson Irish Whiskey, Chivas Regal Whiskey, Havana Club Rum, Malfy Gin, Malibu sowie Mumm und Perrier-Jouët Champagner. Die Mission von Pernod Ricard „Unlock the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place“ wird über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette in alle Aktivitäten eingebunden.

Mehr Informationen unter: www.pernod-ricard-deutschland.de

Kontaktpersonen



Birte Wald

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

presse@pernod-ricard-deutschland.com

+49 221 - 43 09 09 123