



SIP Supernova 2026: Pernod Ricards globale Bartender-Competition

20.11.2025 10:00 CET

Jetzt bewerben: SIP Supernova startet erstmals in Deutschland

Mit SIP Supernova kommt eine der spannendsten internationalen Bartender-Competitions erstmals nach Deutschland. Der globale Wettbewerb von Pernod Ricard richtet sich an Mitarbeitende der Gastronomie mit weniger als sechs Jahren Berufserfahrung. Von Bartender:innen bis Bar-, Service- oder Floor-Manager:innen – Die Competition verbindet Education, Mentoring und Wettbewerb und Bewerbungen sind ab sofort unter join-sip.com möglich.

"SIP Supernova gibt der deutschen Hospitality-Szene die Chance, sich auf internationalem Niveau zu messen – nicht nur im Wettbewerb um einen Drink, sondern im echten Verständnis für Gästeservice. Es geht um Haltung,

Empathie und den Anspruch, Menschen zu begeistern. Genau das wollen wir sichtbar machen", so Christian Balke, Team Leader Trade Advocacy & Brand Education bei Pernod Ricard Deutschland.

Im Mittelpunkt steht das Leitmotiv "Sensory Architecture" – die Frage, was einen Drink über das Glas hinaus zu einem Erlebnis macht. Es geht um das Gefühl beim Trinken, das Zusammenspiel von Duft, Temperatur, Textur, Präsentation und Atmosphäre und darum, wie Elemente wie Licht, Musik oder Raumstimmung die Wahrnehmung der Gäste beeinflussen. Dabei wird mit einem kuratierten Portfolio aus sieben Pernod Ricard-Marken gearbeitet: Código 1530, Altos, Havana Club, Absolut, Jameson, Monkey 47 und Lillet.

Mentoring mit internationalen Größen

Neu in diesem Jahr ist das Programm MentorSIP, dass das SIP Supernova um ein internationales Mentoring-Angebot erweitert. Mit dabei sind unter anderem Juliette Larrouy (SCHMUCK, New York), Keith Motsi (Virtù, Four Seasons Tokio), Jean Trinh (Alquímico, Cartagena) und Danil Nevsky (@cocktailman). Die Teilnehmenden erhalten Zugang zu Workshops, Online-Sessions und persönlichem Mentoring mit den vier Branchengrößen.

Teilnahmeberechtigt sind alle Mitarbeitende der Hospitality-Industrie ab 18 Jahren mit weniger als sechs Jahren Berufserfahrung. Aus allen Einreichungen werden drei Finalist:innen ausgewählt. Die nationale Jury um Christian Balke (Pernod Ricard Deutschland), Boris Gröner (One Trick Pony, Freiburg) und Maren Meyer (Vorsitzende der Deutschen Barkeeper-Union) besucht die Finalist:innen in ihren jeweiligen Betrieben. Neben ihren Drinks bewertet die Jury auch ihre Qualität als Gastgeber:innen. Zudem spricht sie mit ihnen über ihre Sicht der Dinge in der aktuellen Hospitalityszene, um einen persönlichen Gesamteindruck zu gewinnen.

Finale in Japan

Wer das nationale Finale gewinnt, vertritt Deutschland beim globalen Finale im Mai 2026 in Tokio und Kyoto, das parallel zur "Tokyo International BarShow" stattfindet. Dort treffen die besten Talente aus aller Welt aufeinander – eine Plattform für Sichtbarkeit, Networking und internationale Erfahrung auf höchstem Niveau. Die globalen Gewinner:innen erwartet ein exklusives "SIP Internship", darunter Education mit einem Team aus den "World's 50 Best Bars" sowie ein Besuch der "Código 1530 Tequila"-Destillerie in Jalisco, Mexiko.

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Champagner-Branche, 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 Vodka, Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet, Jameson Irish Whiskey, Havana Club, Malfy Gin, Malibu sowie die Champagnermarken Mumm und Perrier-Jouët. Unsere Mission ist es, das nachhaltige Wachstum unserer Marken - mit Respekt für Mensch und Umwelt – zu fördern.

Mehr Informationen unter: www.pernod-ricard.de

Kontaktpersonen



Birte Wald
Pressekontakt
Senior Communications Manager
Unternehmenskommunikation
presse@pernod-ricard-deutschland.com
+49 221 - 43 09 09 123