**MEIKO hat mitgemischt: Als Partner beim ersten Schwarzwald-Bar-Cup.**

Es war eine lange Nacht für die Bartender, die sich in Offenburg dem 1. Schwarzwald-Bar-Cup stellten. Angereist sind sie aus ganz Deutschland, mit kreativen Rezepten im Gepäck, um die begehrte Trophy, ein Glaspokal, mit nach Hause zu bringen.

Initiator des Wettstreits war Szenegastronom Willi Schöllmann von Schöllmann’s und der Z-Bar in Offenburg: „Die Aufgabenstellung, ein Rezept mit einer typischen Zutat aus dem Schwarzwald zu kreieren, wurde auf sehr hohem Niveau gelöst“.

Die Jury bestand aus Willi Schöllmann, einem seiner langjährigen Mitarbeiter Jonas Stein, Boris Gröhner früher Hemmingway-Bar und Peter Eichhorn Redakteur Fachmagazin Mixology. Sie mussten sich unter Drinks mit klanghaften Namen, wie zum Beispiel „Nutty by Nature“, „Grammy’s Violet“, „Malz & Moos“ oder „Schwarzwaldkönig“, entscheiden. Boris Gröhner: „Was mir besonders aufgefallen ist, ist die hohe Qualität und die Zusammenstellung der Spirituosen. Das ist bei allen Rezepten besonders gut gelungen“.

Die Jury bewertete 40 Prozent Geschmack und 30 Prozent die Präsentation. Die restlichen 30 Prozent wurden für Idee, Aussehen und Mixability vergeben.

Die Preisverleihung fand am nächsten Morgen bei einem Katerfrühstück bei MEIKO, Spültechnik Hersteller und einer der Partner des Schwarzwald-Bar-Cups statt. Eric Waldhecker begrüßte und erklärte kurz die neueste Gläserspülmaschine der Serie M-iClean,

die gerade durch ihre integrierte Wasseraufbereitung den Bartendern in die Hände spielt und Cocktailgläser perfekt sauber spült. Die Rückstände von fettigen Cremes oder Früchten sind dank Osmose-Technologie Vergangenheit. Nachpolieren von Gläsern entfällt – das schafft mehr Zeit - um z.B. neue Cocktails zu kreieren.

Die Sieger:

1. Preis: Paul Sieferle mit „Schwarzwald 75“, Sieferle & Sailer, Mannheim

2. Preis: Jan Jehli mit „Großvaters Garten“, The Parlour, Frankfurt am Main

3. Preis: Marina Hofacker mit „Grammy’s Violet“, Schwarz Weiß Bar, Ludwigsburg

**Bildunterschrift**