



## Cointreau Championship Finale 2012 in München: Das Gewinnerteam ist gekürt!

Cointreau Championship Finale 2012 in München: Das Gewinnerteam ist gekürt!<br /><br />Erstmals in Deutschland LIVE Übertragung des Wettbewerbs via Streaming<br />Mit einem hochkarätigen besetzten Finale wurde in München die COINTREAU Championship 2012 entschieden. Acht bekannte Barchefs sowie acht Nachwuchstalente shakten in diesem einzigartigen Team-Mixwettbewerb, der im H.E.A.R.T, einer der stylissten Adressen der Stadt, ausgetragen wurde, um den Sieg und konnten mit tollen und avantgardistischen COINTREAU Fizz Kreationen und Variationen überzeugen. Da die Veranstaltung erstmals für solch einen Wettbewerb via Streaming auf die eigens eingerichtete Web- und Facebook Seite LIVE übertragen wurde, konnte die nationale Barszene das Finale hautnah mitverfolgen und mit den Teilnehmern mitfieberten. Über Facebook konnten die Zuschauer sogar Fragen an den Moderator in Echtzeit stellen. Ein weiteres Highlight des diesjährigen COINTREAU Championship Finales war die erneute Teilnahme von Alfred Cointreau, Brand Heritage Manager bei Rémy-Cointreau in Paris, der als Mitglied der hochkarätigen Jury, aktiv in das Geschehen eingriff. In der finalen Runde setzte sich "Expert" Mohammad Nazzal, Al-Salam Orient Lounge <br> Esskultur, Köln und "Talent" Marcus Hinrichsen, Vox Bar, Berlin gegen das Frankfurter Team mit "Expert" Steffen Goubeaud, Roomers und "Talent" Dominik Mohr, Lifestyle Bar durch und wurden zum Gewinnerteam gekürt. "Expert" Markus Kern, IN-LIVE Events <br> Gastro, Neuburg und "Talent" Selman Evren, Die Küche und KOI, Mannheim holten sich den dritten Platz. Die drei bestplatzierten Finalteams werden zur COINTREAU Academy nach Angers, der Heimat von COINTREAU eingeladen und erhielten zusätzlich ein attraktives Preisgeld. Letztendlich jedoch haben alle Teilnehmer des Finales gewonnen, da sie von Cointreau zu einer Reise nach Paris eingeladen wurden.<br />Die Cointreau Championship, einer der erfolgreichsten und exklusivsten Team-Mixwettbewerbe der letzten Jahre, stand auch 2012 unter dem einzigartigen Motto "Talent meets Experience". Gesucht wurden junge Barkeeper-Talente, die kreativ sind und die Herausforderung nicht scheuen, mit anerkannten Experten zusammen im Team anzutreten. Im Mittelpunkt des diesjährigen Wettbewerbes stand der Cocktail-Klassiker FIZZ. Einzuzureichen war ein COINTREAU FIZZ mit mindestens 2 cl Cointreau. Dabei waren der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Der Charakter eines FIZZ sollte jedoch bewahrt bleiben, und der Drink sollte eine zeitgenössische Interpretation sein, die Klassik und Tradition mit einem Hauch Modernität optimal verbindet. <br />Für das diesjährige Finale qualifizierten sich sieben junge Talente nach einer Ausscheidungsrunde direkt, während der achte Platz in diesem Jahr zum ersten Mal per Online-Voting, auf der neuen COINTREAU Championship Facebook Seite, vergeben wurde. Zehn Kandidaten und ihre eingereichten Rezepturen mussten sich der Facebook Community stellen und auf Stimmenfang gehen. Die hohe Anzahl eingegangener Votings belegt die hohe Attraktivität des Wettbewerbs innerhalb der Barkeeperszene. <br />Weitere Finalisten waren: René Förster, Twist Bar, Dresden und Thomas Lang, Roomers, Frankfurt; Dietmar Petri, Reichenbach, München und Frederik Knüll, Spirits, Köln; Jan Schäfer, falks Bar, München und Hauke Thüring, Deck 8, Kiel; Eyck Thormann, Christiansens, Hamburg und Simon Kistenfeger, Refugium 21, Rothenburg ob der Tauber; Mümtaz Yildiz, Barhundert, Frankfurt und Jens Albersmann, Tide-Bar, Münster.<br />Die Jury bestand aus Toni Arena, (Sieger 2011), Lifestyle Bar, Frankfurt, Matthew Bax, Artist, München, Alfred Cointreau, Brand Heritage Manager, Rémy-Cointreau, Paris, Khatuna Gotsiridze, Capella Lounge <br> Bar, Düsseldorf, Stephan Hinz, Cocktailkunst, Köln, Jörg Krause, (Sieger 2011), Vier Jahreszeiten, München, Kent Steinbach, (Sieger 2011), Mojitos Fine Cocktail Bar, Düsseldorf und Enrico Wilhelm, Doc Chengs Bar, Hamburg.<br />Mehr Informationen zum einzigartigen Team-Mixwettbewerb in der deutschen Barszene auch unter [www.cointreau-championship.de](http://www.cointreau-championship.de) oder [www.facebook.com/CointreauChampionship](http://www.facebook.com/CointreauChampionship) <br />Die COINTREAU Championship Siegerdrinks 2012: <br />"Le jeu darôme française" von Mohammad Nazzal, Al-Salam Orient Lounge <br> Esskultur, Köln <br />4 cl Cointreau<br />2 cl Rémy Martin Coeur de Cognac<br />2,5 cl frischer Zitronensaft<br />1 BL Heidelbeerkonfitüre 70% Fruchtanteil<br />2 Dash Scrappy Chocolate Bitters<br />1 Eiweiß<br />Soda Top up<br />Garnitur: 1 BL getrockneter Lavendel<br />"Pepperico" von Marcus Hinrichsen, Vox Bar, Berlin<br />5 cl Cointreau <br />3 cl frischer Zitronensaft <br />2 cl frischer Orangensaft <br />1 BL Honig <br />1/4 rote Paprika <br />Splash Soda <br />Glas: Longdrink <br />Garnitur: Paprika + Orangentwist<br /><br />

### Pressekontakt

DIVERSA

47495 Rheinberg

[info@connaissanceur.de](mailto:info@connaissanceur.de)

### Firmenkontakt

DIVERSA

47495 Rheinberg

[info@connaissanceur.de](mailto:info@connaissanceur.de)

DIVERSA Spezialitäten GmbH ist ein Joint Venture der Firmen Underberg und Rémy Cointreau und einer der führenden Anbieter von Spirituosen und Champagner in Deutschland. Geschäftsführer der DIVERSA Spezialitäten GmbH ist Uwe Schulz. Das Markenportfolio umfasst internationale und nationale Premium-Marken wie: Underberg, Rémy Martin, Asbach, Louis XIII, Cointreau, Metaxa, Averno, Gurktaler, Tünel de Mallorca, Unicum, Glenfiddich, Grant's, The Balvenie, Drambuie, Bushmills, Pitu, Mount Gay Rum, Sailor Jerry Spiced, Passoa, Amanda, Amarula, Escorial, Ettaler, Krimskoye, Blanc Foussy, Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck, Moskovskaya, Stolichnaya, Grasovka Premium Zubrówka, Hendrick's Gin, Silla, Milagro, Dettling, Münchner Kindl, Gilka, Château du Breuil, XuXu, Sangrita und Riemerschmid-Sirupe.