

Pressemitteilung

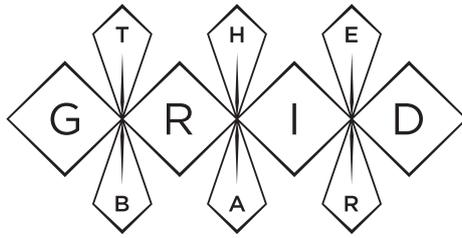
>> MARIAN KRAUSE IST DEUTSCHLANDS BESTER BARTENDER 2021 <<

Marian Krause aus der The Grid Bar, Köln, hat es geschafft und trägt ab sofort den Titel World Class Bartender Germany 2021. Am 25.04. und 26.04.2021 haben sich insgesamt 14 deutsche Bartender aneinander gemessen. Marian hat nicht nur Nerven, sondern auch ein herausragendes Gespür für Aromen, Timing und Kreativität bewiesen.

In diesem Jahr bestand die größte Herausforderung darin Flexibilität im Wettbewerb zu zeigen. Durch die Ungewissheit wie sich die Verordnung zur Pandemie entwickelt, wurden die Wettbewerbskriterien immer wieder neu konstruiert oder umgeworfen. Alleine das Halbfinale erwies sich für einige Teilnehmer schon als Hürde, den dieser fand erstmalig in einem umgebauten Foodtruck statt. Dadurch war es noch kniffliger die Juroren in seinen Bann zu ziehen, da das Wetter bekanntlich nicht geplant werden kann.

Das nationale Finale wurde im Watergate in Berlin ausgetragen. Die Teilnehmer wurden in zwei Gruppen auf zwei Tage aufgeteilt und waren gezwungenermaßen völlig auf sich allein gestellt. Der Wettbewerb bestand aus drei Teilbereichen, die alle für sich sehr komplex und unterschiedlich waren. Neben einem Cordial für einen Highball mit Johnnie Walker konnten die Teilnehmenden zwei weitere Challenges selbst wählen. Zur Wahl standen ein Cocktail-Flight mit Tanqueray No.TEN unter dem Thema „HEART OF TEN“, Low & No ABV Cocktails mit Belsazar Vermouth & Seedlip sowie ein „Single-Ingredient“-Cocktail unter dem Thema „STATE OF MIND“ mit Talisker Scotch Whisky.

„In einem Teilnehmerfeld, das sich durch die Bank weg durch eine bemerkenswert hohe Qualität ausgezeichnet hat, ging Marian Krause schließlich als Sieger hervor. Den Ausschlag gaben letztlich seine offensichtlich akribische Vorbereitung und drei daraus resultierende, sehr gute Performances in den Challenges. Dabei war dieser Sieg alles andere als ein Selbstläufer; wir möchten nochmals betonen: Das ausgesprochen hohe Niveau machte die diesjährige World Class zu einer der besten der letzten Jahre“, so die Jury.



Cocktailrezept aus der „Low & No ABV“- Challenge von Marian Krause – WORLD CLASS Winner Germany 2021

Fisternöllche

30ml Belsazar Rosè | 100ml hausgemachte Waldmeisterlimonade*
1 Pinselstrich Waldmeister Farbe** | 1 Spritzer Limette | 1 Waldmeisterblatt
1 Weinglas

Zubereitung

In das vorgekühlte Weinglas einen großen Eiswürfel (ice-chunk) geben, Belsazar rosé sowie die Waldmeisterlimonade dazu geben, kurz umrühren und mit einem Spritzer frischer Limette verfeinern. Mit einem Pinsel die Waldmeisterfarbe an das Weinglas streichen und mit ein Waldmeisterblatt garnieren.

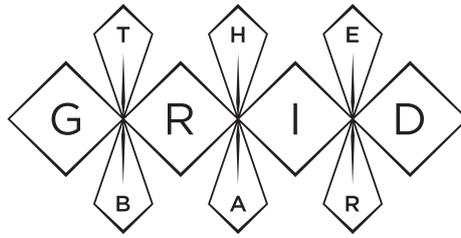
> *Waldmeister Limonade

3g getrockneter Waldmeister
50g Zucker
300ml Wasser
Saft einer frischen Limette

Den Waldmeister mit Wasser und Zucker vakuumirren und im Sous Vide bei 60 Grad für 10 Minuten ziehen lassen. Alternativ kann hier ein einfacher Zipperbeutel verwendet werden. Anschließend das Ergebnis durch einen Kaffee- filter geben und den Saft einer Limette dazu geben und kalt stellen. Zum Schluss das ganze mit Kohlensäure karbonisieren.

> **Waldmeister Farbe

50ml Waldmeister-Wasser
100g Zucker
2g getrockneter Waldmeister
1 Priesse rote Lebensmittelfarbe
1 Priesse Xantan



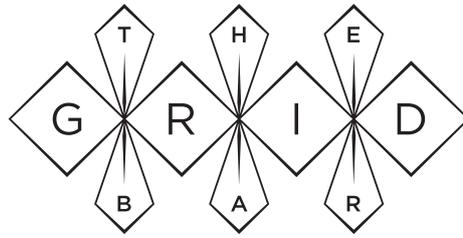
Den getrockneten Waldmeister als Tee aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Zucker dazu geben und rühren bis er sich aufgelöst hat. Jetzt die rote Lebensmittelfarbe und das Xanthan in einen Topf geben und für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Mixer gut verrühren und abkühlen.

Die Jury

Die Jury - bestehend aus Gabriel Daun (Gekkos Bar, Frankfurt), Sven Riebel (The Tiny Cup, Frankfurt), Sven Goller (Das schwarze Schaf, Bamberg) und Atalay Aktas (Schwarze Traube, Berlin) - bewerteten neben Kreativität, Geschmack und Optik auch den persönlichen Auftritt und die Story zum Drink. Bei der Präsentation von Marian Krause stimmte dann einfach alles.

Die Finalisten

Ahmed El Sayed - VIU SKYBAR, Schorndorf
Andres Hartleben - Savo Bar Neukölln, Berlin
Artur Martoyan - Badhaus Bar, Wiesbaden
Felix Heyer - The Byrdcave, Regensburg
Julian Hischmann - Bar Öschberghof, Donaueschingen
Kai Runge - Wolfram Bar, Stuttgart
Marian Krause - The Grid Bar, Köln
Michael Scheffler - Gin House, Dresden
Mohamed „Dada“ Daoud - Crackers, Berlin
Paul Rost - Bonvivant, Berlin
Rene Karthäuser - Woods - Köln
Rose-Manon Baux - Truffle Pig, Berlin
Toomas Laur - Gin House, Desden
Kai Wolschke - Goldfisch Bar, Berlin



Über The Grid Bar

The Grid Bar in Köln präsentiert sich mit herzlichem Lebensgefühl inmitten des Friesenviertels! Von außen unscheinbar erhält der Gast erst nach Betätigung der Klingel Einlass in das von Vorhängen eingerahmte Entree.

Von diesem gelangt er vorbei an einer mit edlen Spirituosen und Bar-Historie ausgestatteten Vitrine in den eigentlichen Barbereich, der mit seiner goldenen Decke und dem Tresen in Bernsteinoptik zum verweilen einlädt. Hier schlägt das Herz der Bar.

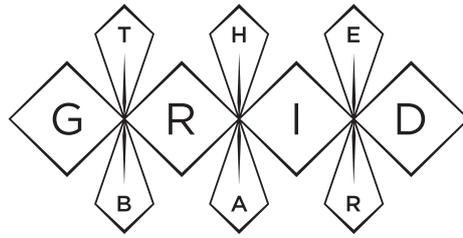
Den genau dort werden alle Cocktailkonzepte und neue Kreationen erschaffen, die das Trink-Erlebnis mit neuen Einflüssen und Aromakombinationen auf eine neue Stufe heben.

Im hinteren Bereich der Bar befindet sich neben einer Premium-Lounge ein exklusiver Innenhof der mit warmen Heizstrahlern ausgestattet ist. Zigarrenliebhabern wird hier der größte Gastro-Humidor der Stadt geboten und ein besonders stilvolles Ambiente für den Genuss ihrer Leidenschaft, ohne Nichtraucher damit zu stören. Natürlich mixt das Team der The Grid Bar auch passende Drinks zu den Zigarren.

Über World Class

Die World Class Competition ist nur ein Baustein eines umfangreichen Programms, mit dem Diageo seit nunmehr elf Jahren Barkeeper und Bars in aller Welt unterstützt und inspiriert. So wurde z.B. als Reaktion auf die Corona-Pandemie im letzten Jahr World Class Studios ins Leben gerufen – eine eLearning Plattform für Bartender mit interaktiven Modulen und Tutorials, moderiert von Top-Mixologen und Branchenexperten.

Mit World Class hat es sich Diageo zur Aufgabe gemacht, das Wissen rund um gute Drinks zu fördern und dabei unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Im Rahmen seines World Class Programms hat Diageo in den letzten elf Jahren mehr als 350.000 Barkeeper auf der ganzen Welt unterstützt, geschult und mit den besten Spirituosen der Welt vertraut gemacht.



Über Diageo

Diageo ist einer der weltweit führenden Anbieter von Premium-Spirituosen. Das herausragende Portfolio beinhaltet Marken wie Johnnie Walker, Smirnoff, Cîroc, Ketel One Vodka, Captain Morgan, Baileys, Don Julio und Tanqueray. Diageo ist mit einer Marktpräsenz in mehr als 180 Ländern auf der ganzen Welt tätig und wird sowohl an der New York Stock Exchange (DEO) als auch an der London Stock Exchange (DGE) gehandelt. Weitere Informationen über Diageo, seine Marken, Mitarbeiter und Grundsätze finden Sie unter diageo.com. Besuchen Sie Diageos Webseite DRINKiQ.com für Informationen und Initiativen zum verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol. Bitte trinken Sie verantwortungsvoll.

Celebrating life, every day, everywhere.

Quelle: Diageo Germany GmbH | diageo.com

Medienkontakt The Grid GmbH:

Laura-Marie Zöllter | Friesenstraße 62 | 50670 Köln
laura@thegridbar.de | +49 172 724 24 71

facebook - [thegridbar](https://www.facebook.com/thegridbar)
instagram - [the_grid_bar](https://www.instagram.com/the_grid_bar)
www.thegridbar.de

Marian Krause

Friesenstraße 62 | 50670 Köln
marian@thegridbar.de | +49 172 988 27 88

facebook - [marian.krause](https://www.facebook.com/marian.krause)
instagram - [marian_krause](https://www.instagram.com/marian_krause)