



Nr. 18/2024  
20. November 2024

– Pressemitteilung –

## Meisterliche Zusammenarbeit

### BSI übernimmt Schirmherrschaft über die 38. Deutsche Cocktail-Meisterschaft in Köln

Cocktails an sich sind schon ein Hochgenuss. Wenn sie aber von echten Profis zusammengemixt wurden, dann kann es nur meisterlich werden. Wer sich ein Bild von den echten Cocktailprofis und ihrem Können machen will, war am 18. und 19. November 2024 bei der 38. Deutschen Cocktail-Meisterschaft der Deutschen Barkeeper-Union e. V. (DBU) in Köln richtig. Unter der Schirmherrschaft des Bundesverbandes der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (BSI) konnte am Ende der gelungenen und sehr gut besuchten Veranstaltung Tim Grapperhaus aus Hamburg zum Deutschen Cocktail-Meister 2024 gekürt werden.

Bonn/Köln (BSI) – „Auch für uns ist es beeindruckend zu sehen, welches Können die Profis der Deutschen Cocktail-Meisterschaft in Köln hier an den Tag legen und mit welchen phantasievollen Kreationen sie Jury und Publikum gleichermaßen überzeugen“, so Angelika Wiesgen-Pick, Geschäftsführerin des BSI.

Vorgabe des Wettbewerbs ist es, dass alle Cocktails ausschließlich mit den Produkten der Pouringpartner der DBU hergestellt werden. In diesem Jahr war es jedoch erlaubt, eine hausgemachte Zutat zu verwenden, sofern sie nicht im Portfolio der DBU enthalten war. „So geben wir den Kreativen an Glas und Shaker die Möglichkeit, noch facettenreicher zu arbeiten und sorgen für noch mehr Erstaunen beim Publikum“, unterstreicht Angelika Wiesgen-Pick, für die die Übernahme der Schirmherrschaft durch den BSI fast selbstverständlich ist. „Wir wissen, dass sich hier die Besten der Besten treffen und miteinander messen. Hier wollen wir gleichzeitig unterstützen und Flagge zeigen“, so BSI-Geschäftsführerin.

Weitere Vorgaben gab es für die Meisterschaft nicht, so dass alle Startenden ihre volle Kreativität ausschöpfen konnten. Die Jury setzte sich dabei auch aus echten Profis, sprich aus bekannten Bartendern zusammen, darunter auch den Gewinnern der letzten Cocktail-Meisterschaft.



Als Cocktail wird nicht nur bei der Meisterschaft, sondern generell jeder Drink bezeichnet, der eine alkoholhaltige Komponente und mindestens zwei nicht alkoholhaltige Getränke beinhaltet. Bereits im 19. Jahrhundert bot ein Apotheker aus New Orleans seinen Freunden ein Getränk aus verschiedenen Stoffen an. Die Mischung wurde in einer Art Becher serviert, den man als „coquetier“ bezeichnete. So erhielt auch das Getränk den Namen „coquetier“ und der wurde schließlich zum Cocktail.

Die Geschichte der Cocktails mag viele Variationen aufweisen, aber die Bestandteile bleiben immer gleich:

(1) Basis – Spirituose, (2) Modifizier – u. a. Früchte, Aromastoffe etc., (3) Flavouring-Part.

Nach der Basis und dem Charakter des Drinks werden Zutaten hinzugegeben, um dem Cocktail seinen Geschmack, sein Aroma und sein Aussehen zu optimieren.

Als Gewinner der 38. Deutschen Cocktail-Meisterschaft konnten aufgrund ihrer Kreation und der Gesamtleistung überzeugen:

1. Platz – **Tim Grapperhaus** (The Local Bar),
2. Platz – **Csaba Schneider** (Hunky Dory Bar) und
3. Platz – **Jakob Schröder** (Toddy Tapper Bar).

*„Es ist bemerkenswert und erstaunlich zugleich, wie ein Barkeeper die Stimmung und die Wünsche der Kundschaft erkennen und die Atmosphäre des Abends in einem einzigen Glas festhalten kann. Hierfür bedarf es nicht nur der Expertise in der Welt der Spirituosen und Tonics, sondern auch eines Talents und langjähriger Berufserfahrung. Der BSI und viele seiner Mitglieder unterstützen daher sehr gerne die Deutsche Cocktail-Meisterschaft“,* so Angelika Wiesgen-Pick, Geschäftsführerin des BSI.

### **Über den BSI:**

Der Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (BSI) ist das politische Sprachrohr der Spirituosenbranche als auch beratender Dienstleister seiner Mitgliedsunternehmen. Er repräsentiert mit 50 Direktmitgliedern und 200 kleineren Firmen in den Landesgruppen als auch Kooperationspartnern und Fördermitgliedern umsatzmäßig rund 85 % der Spirituosenmarkenbranche in Deutschland. Spirituosen und artverwandte Getränke umfassen dabei 47 Produktgattungen in der EU und 36 geografische Angaben in Deutschland, die zur Kultur in ihrer Region beitragen. Der Verband setzt sich sowohl für eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Herstellung und Vermarktung in der Spirituosenbranche als auch für den maßvollen und verantwortungsvollen Genuss alkoholhaltiger Getränke ein ([www.massvoll-geniessen.de](http://www.massvoll-geniessen.de)).

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

(Die Presseerklärung Nr. 18/2024 finden Sie auch im Internet unter:  
[www.spirituosen-verband.de/kommunikation-presse#pressemitteilungen.](http://www.spirituosen-verband.de/kommunikation-presse#pressemitteilungen))

Zeichen: 4.415

**Fragen beantwortet Ihnen gerne:**

***BSI-Geschäftsstelle***

***Angelika Wiesgen-Pick***

***Geschäftsführerin***

***Urstadtstraße 2***

***53129 Bonn***

***Telefon: 0228 53994-0***

***Telefax: 0228 53994-20***

***E-Mail: [info@bsi-bonn.de](mailto:info@bsi-bonn.de)***

***Internet: [www.spirituosen-verband.de](http://www.spirituosen-verband.de)***



v. l. n. r.: Csaba Schneider (Hunky Dory Bar),  
Tim Grapperhaus (The Local Bar), Jakob Schröder (Toddy  
Tapper Bar) – (Foto: ©Swetlana Holz, Deutsche Barkeeper-  
Union)