

NC'NEAN

Nc'nean Cocktailwettbewerb „Creations“ erstmals auch für Deutschland und Frankreich

Stuhr, 20.03.2024 Zwei Jahre gibt es den beliebten Cocktailwettbewerb „Creations“ des schottischen Organic Single Malts [Nc'nean](#) bereits in Großbritannien. Der wachsende Erfolg veranlasste die Gründerin der B-Corp zertifizierten Brennerei, Annabel Thomas, den dritten Contest auch für Bartender:innen aus Frankreich und Deutschland zu öffnen.

Als moderne, nachhaltige Whisky-Destillerie setzt Nc'nean seit 2017 Maßstäbe. Der Organic Single Malt wird mit erneuerbarer Energie aus biologisch angebaute schottischer Gerste hergestellt und in die erste vollständig recycelte Glasflasche Großbritanniens abgefüllt. 2021 erreichte die Brennerei Netto-Null-Emissionen für ihre Produktion. Geschmacklich begeistert der weiche, fruchtige Single Malt sowohl Konsument:innen als auch Gastronom:innen.

Vor zwei Jahren rief die junge Brennerei erstmals ihren Cocktailwettbewerb „Creations“ aus, der großen Zuspruch erfuhr und 2023 ausgebaut werden musste, um allen Bewerber:innen gerecht zu werden. Um dem wachsenden Interesse auch jenseits Großbritanniens zu begegnen, steht der Contest jetzt auch Bartender:innen aus Frankreich und Deutschland offen.

Von der Wurzel zur Frucht

Das Thema ist in diesem Jahr neu: Nc'nean fordert Bartender:innen auf, einen Cocktail „From Root To Fruit“ zu kreieren. Diese Idee entstammt dem „Nose To Tail“-Konzept, das in Restaurants auf Fleisch angewandt wird. Der Drink muss eine sogenannte Heldenzutat enthalten, die komplett verwendet werden soll – quasi von der Wurzel bis zur Frucht. Zudem muss die Basisspirituose des Cocktails entweder Nc'nean Botanical Spirit oder Nc'nean Organic Single Malt Scotch Whisky sein.

Nc'nean Master Blender Matthew Hastings formuliert es so:

„Für den diesjährigen Contest laden wir Bartender:innen ein, einen Signature Serve mit einer unserer Spirituosen und einer anderen Heldenzutat zu kreieren, bei der jeder Teil sein volles Potenzial entfaltet. Wenn diese Zutat etwa eine Orange ist, könnten der Saft, das Fruchtfleisch, die Schale, der Stiel, das Blatt, das Holz und die Wurzeln der Pflanze als Elemente in die Zutaten, die Zubereitung, Garnitur und das Serviergefäß einfließen.“

NC'NEAN

Die Einsendungen werden nach der Einhaltung der Vorgaben sowie Kriterien der Nachhaltigkeit bewertet. Damit folgt Nc'nean konsequent seinem Credo, im Einklang mit der Natur zu handeln. Nachhaltigkeit und Umweltverantwortung stehen im Mittelpunkt der von Annabel Thomas gegründeten Brennerei.

Das Finale und der Preis

Um am Nc'nean Creations Contest 2024 teilzunehmen, müssen die Cocktailvorschläge bis zum 30. April auf der Webseite [BarlifeUK](https://www.barlifeuk.com) eingereicht werden.

Matt Hastings, der selbst viele Jahre als Bartender in London arbeitete, und seine Kolleg:innen treffen die Vorauswahl der Drinks. Die Urheber:innen der besten Rezepturen treten in insgesamt sieben regionalen Vorrunden in den jeweiligen Ländern gegeneinander an, von denen eine in Deutschland stattfindet.

Die zwei jeweils besten jeder Vorrunde kommen ins drei Tage lange, erlebnisreiche Finale. Dieses findet im September in Glasgow und der entlegenen, verzaubernd schönen Highland-Destillerie von Nc'nean statt.

Die Gewinnerin oder der Gewinner des gesamten Wettbewerbs wählt als Nc'nean Creations Champion 2024 gemeinsam mit Matt das nächste Fass für die Single-Cask-Abfüllung Aon aus und hilft bei der Lancierung dieses Whiskys. Zum Dank wird sein oder ihr Name auf den Aon-Flaschen stehen. Zudem gibt es sechs Flaschen dieser einmaligen, limitierten Abfüllung als Siegerprämie sowie zehn Prozent des Gewinns aus dem Verkauf.

Die Kriterien und Eckdaten

- Teilnehmer:innen müssen gegenwärtig hauptberuflich als Bartender:innen arbeiten.
- Der Drink muss aus insgesamt höchstens fünf Zutaten bestehen (exklusive Garnitur). Die Basisspirituose soll Nc'nean Botanical Spirit oder Nc'nean Organic Single Malt Scotch Whisky sein. Die jeweiligen Aromen sollen herausgestellt werden. Zudem muss eine weitere sogenannte Heldenzutat enthalten sein, die vollständig verwendet wird – From Root to Fruit.
- Die Einreichung des Rezeptes und Anmeldung zum Wettbewerb erfolgt auf der Webseite [BarlifeUK](https://www.barlifeuk.com). Einsendeschluss ist der 30. April 2024.

NC'NEAN

- Nach einer Vorauswahl findet in Deutschland ein Vorentscheid statt. Ort und Termin des regionalen Vorentscheids werden rechtzeitig bekannt gegeben.
- Die beiden Gewinner:innen des Vorentscheids reisen im September zum großen Finale, das in Glasgow und der Nc'nean Distillery stattfinden wird.

Über Nc'nean

[Nc'nean](#) ist eine vielfach preisgekrönte, unabhängige Bio-Whisky-Destillerie von der Westküste Schottlands. Gegründet von Annabel Thomas, begann im März 2017 die Destillation mit dem Bestreben, die Whisky-Industrie zu revolutionieren. Dies geschieht hinsichtlich neuer Whisky-Geschmacksrichtungen sowie der klimaneutralen Produktion im Einklang mit der Natur. Im Juli 2021 erreichte die Brennerei als Erste in Großbritannien den verifizierten Netto-Null-Status für Kohlenstoffemissionen aus dem eigenen Betrieb (Scope 1 & 2). Ferner sind alle Produkte von Nc'nean biologisch zertifiziert, die Flaschen bestehen zu 100 Prozent aus recyceltem Glas. Abfälle werden nahezu vollständig recycelt oder wiederverwendet. Im Februar 2022 erhielt Nc'nean die B Corp Akkreditierung mit einer hohen Punktzahl von 135,6. Im Juli 2022 wurde Nc'nean für die außergewöhnlich positiven Auswirkungen auf die Umwelt mit dem „Best for World B Corp. 2022“-Titel ausgezeichnet.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 48 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.