

# NIKKA WHISKY

## Mit der Nikka Perfect Serve Competition nach Hongkong und Japan: 21 Länder mixen mit

**Stuhr, 31.03.2025** Die japanischen Whisky-Pioniere von [Nikka](#) rufen erneut zur Perfect Serve Competition auf – dieses Mal in 21 Ländern. Für die Teilnahme gilt es, einen Cocktail zu kreieren, der die Zeitlosigkeit und Universalität der Nikka-Spirituosen würdigt. Zudem ist erneut maximales Improvisationstalent bei der Begegnung mit dem Gast gefragt. Nach dem Finale in Hongkong lockt als Hauptgewinn eine Reise nach Japan.

1934 als Brückenschlag zwischen Schottland und Japan gegründet, stellt die japanische Kultmarke Nikka in zwei Brennereien preisgekrönte Destillate her – Yoichi und Miyagikyo. Neben Single Malts entsteht auch aus der Kombination von verschiedenen geformten Pot- und Coffey Stills sowie Malt- und Grain-Destillaten die imposante Whisky-Vielfalt, für die Nikka weltweit bekannt ist.

### Mit Zeitlosigkeit und Universalität nach Hongkong: bis zum 02. Juni bewerben

Bekannt ist das japanische Traditionsunternehmen auch für die internationale Nikka Perfect Serve Competition. Dieses Jahr werden 21 Länder zunächst in regionalen Vorentscheiden mit jeweils zehn Barprofis ihre Sieger:innen ermitteln, die dann im großen globalen Finale in Hongkong gegeneinander antreten.

Wie nominieren sich Bartender:innen für die Teilnahme? Indem sie ihre Kreativität schon im Vorfeld beweisen. Es gilt zunächst, ein Drink-Rezept zu kreieren und auf der Website des Wettbewerbs einzusenden. Das Thema der Kreation 2025 ist die Zeitlosigkeit und Universalität der Nikka-Spirituosen. Unter Einsatz von Nikka Whisky, Gin oder Wodka sollen Vergangenheit und Gegenwart mit klassischen Elementen und modernen Techniken verschmelzen. Bewerber:innen sind dazu aufgerufen, sich von den Zutaten, der Historie oder den Traditionen ihres Landes inspirieren zu lassen. Ganz der Frage folgend, welche Geschichte der Cocktail erzählen könnte, wenn Gäste sich mittels seines Geschmacks auf eine Reise durch die Zeit begeben.

# NIKKA WHISKY

## Deutscher Vorentscheid in München am 23. Juni

Teilnehmende, die es zum deutschen Vorentscheid in die Münchner Schumann's Bar geschafft haben, müssen live vor der dreiköpfigen Jury mixen: Zum einen ihr vorab eingereichtes Rezept, aber auch zwei spontane Cocktails. Ihre „Gäste“ sind Jurymitglieder, die dafür in verschiedene Rollen schlüpfen. Bei den spontan kreierten Drinks kann es sich um klassische Cocktails, Originale oder Twists handeln, die auf den örtlich verfügbaren Zutaten und einer der vorhandenen Nikka-Spirituosen basieren. Hinter der Aufgabe steht, wie in den vergangenen Jahren, der japanische Ausdruck „Omakase“, der übersetzt „ich überlasse es dir“ bedeutet und Kreativität verlangt.

Die Juroren bewerten die Teilnehmenden auf der Grundlage des Gesamterlebnisses. Dazu zählt Wissen über die Marke Nikka ebenso wie Gastfreundschaft und Kommunikation, professionelle Fähigkeiten, Produktkenntnis sowie Auswahl und Qualität der Drinks. Der Sieg im Vorentscheid löst das Ticket für die Reise zum globalen Finale in Hongkong, dessen Erst- und Zweitplatzierte eine Reise nach Japan gewinnen.

### Bewerbung, Termine, Ablauf & Gewinn

Anzahl der Länder der Wettbewerbsausrichtung:	21
Anmeldung:	<a href="https://www.nikkawhisky.eu/perfect-serve">https://www.nikkawhisky.eu/perfect-serve</a>
Annahmeschluss:	02. Juni 2025
Vorentscheid in Deutschland:	23. Juni 2025
Ort des deutschen Vorentscheids:	<a href="#">Schumann's Bar, München</a>
Anzahl Teilnehmer Vorentscheid Deutschland:	10
Ort & Monat des globalen Finales:	Hongkong, Dezember 2025
Gewinn:	Reise nach Japan für Gewinner:in & Zweitplatzierte:n
Anmerkung:	Wettbewerb in englischer Sprache

# NIKKA WHISKY

## Über Nikka Whisky

Die japanische Marke [Nikka](#) gehört zu den besten und erfolgreichsten der Welt. 1936 ging die erste von Whisky-Pionier Masataka Taketsuru gegründete Brennerei in Yoichi, Hokkaido, in Betrieb. Damit war er einer der Ersten, die in Japan Whisky auf schottischem Niveau herstellten. Im Jahr 1967 folgte eine Abfüllanlage in Kashiwa, zwei Jahre später die Miyagikyo-Destillerie und 1977 eine weitere Anlage in Tochigi. Die verschiedenen Bauweisen der Brennblasen in Yoichi und Miyagikyo ermöglichen die Herstellung geschmacklich sehr unterschiedlicher Whiskys.

## Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 49 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. Die Niedersachsen veranstalten 2025 erstmals die international renommierte [Whisky Live](#) Messe in Deutschland.