

NIKKA WHISKY

90 Jahre Nikka: Perfect Serve Cocktailwettbewerb ruft zu „dualer Harmonie“ und Improvisation auf

Stuhr, 18.06.2024 Anlässlich ihres 90-jährigen Jubiläums lobt die japanischen Kultmarke [Nikka](#) erneut weltweit ihren Perfect Serve Cocktailwettbewerb aus. Diesjährig gilt es, zum einen eine duale Harmonie zu präsentieren, aber auch maximales Improvisationstalent bei der Begegnung mit dem Gast. Mitmischen lohnt sich: Der Hauptgewinn ist eine Reise nach Japan.

Was wäre, wenn Nikka-Gründer Masataka Taketsuru und seine Frau Rita eure Bar besuchen? Welchen Drink würdet ihr den beiden anbieten, welche Kreation würde sie begeistern? Diesen Fragen stellen sich ab sofort Bartenderinnen und Bartender weltweit, die am diesjährigen Nikka Perfect Service Cocktailwettbewerb teilnehmen möchten.

Das Fundament: Voller Fokus auf den Gast

Die japanische Ichi-go Ichi-e-Philosophie mit dem Leitprinzip „Ein Moment, eine Begegnung“ ist der Leitfaden für den Wettbewerb. Sie gründet auf die Einmaligkeit eines jeden Augenblicks. Für Bartenderinnen und Bartender heißt das: immer das Beste geben und den Gast in den Mittelpunkt des Bar-Erlebnisses stellen. Maximale Aufmerksamkeit ist gefragt, um den Gemütszustand sowie Geschmack des Gegenübers wahrzunehmen und ihr oder ihm den besten Service und Cocktail anbieten zu können. Ein Talent, das Nikka im Wettbewerb genauso wichtig ist wie die Drinks selbst.

Erste Aufgabe: Ein Geburtstagscocktail mit dualer Harmonie

In diesem Jahr steht die Nikka eigene Harmonie der Dualität im Fokus des Wettbewerbs. 1934 als Brückenschlag zwischen Schottland und Japan gegründet, wurde der die japanische Kultmarke von der Liebe zwischen Masataka Taketsuru und seiner schottischen Frau Rita geprägt. Heute entstehen die preisgekrönten Destillate in zwei Brennereien – Yoichi und Miyagikyo. Zudem vereint die Blended Range Malt- und Grain Whiskys, die sowohl auf traditionelle als auch auf innovative Weise hergestellt werden.

Die erste Aufgabe für die Bewerbung zur Teilnahme am Nikka Perfect Serve Cocktailcontest 2024 thematisiert diese Dualität. Es gilt, zum 90. Geburtstag der Brennerei für Masataka und Rita einen Cocktail mit Nikka-Whisky, -Gin oder -Wodka zu kreieren. Bartenderinnen und

NIKKA WHISKY

Bartender sind aufgerufen, ihre Kreativität und ihr Verständnis für die Kultmarke zu präsentieren und Nikkas Geschichte in einen Drink zu wandeln, für den sich Masataka und Rita begeistert hätten.

Die Vorgaben sind ungewöhnlich schlicht: Für den harmonischen Geburtstagscocktail sollen keine hausgemachten, sondern nur allgemein verfügbare Zutaten verwendet werden sowie Standardgläser, die in den meisten Bars verfügbar sind. Teilnehmerinnen und Teilnehmer können ihr Rezept am Tag des Wettbewerbs an die spezifischen Ingredienzien anpassen, die in der gastgebenden Bar verfügbar sind.

Zusatzaufgabe: Zwei spontane Drinks unter dem Motto „Omakase“

Beim Ausmischen des Wettbewerbs geht es ergänzend zum eingereichten Cocktailrezept und dessen Präsentation um maximales Improvisationstalent: Zwei der drei Juroren schlüpfen in die Rollen von unentschlossenen Gästen und fordern die Teilnehmenden auf, spontan einen maßgeschneiderten Cocktail zu servieren. Dabei kann es sich um klassische Cocktails, Originale oder Twists handeln, die auf den örtlich verfügbaren Zutaten und einer der vorhandenen Nikka-Spirituosen basieren. Dahinter steht, wie in den vergangenen Jahren, der japanische Ausdruck „Omakase“, der übersetzt „ich überlasse es dir“ bedeutet und Kreativität verlangt.

Anmeldung, Ablauf und Gewinn

In diesem Jahr werden 15 regionale Wettbewerbe abgehalten, an denen Bartenderinnen und Bartender aus ganz Europa, den USA, Australien, Singapur, Thailand und Malaysia teilnehmen können. In jedem Land werden jeweils nur zehn Bewerber:innen ausgewählt, die an jedem der regionalen Wettbewerbe teilnehmen. Die Anmeldung ist ab sofort und bis zum 2. September auf der Webseite <https://www.nikkawhisky.eu/perfect-serve/> möglich.

Der deutsche Wettbewerb findet am 23. September im [Le Lion](#) in Hamburg statt. Dort müssen die Teilnehmenden jeweils einen Drink für jedes der drei Jurymitglieder mixen: einmal ihr vorab eingereichtes Rezept und zwei spontane Cocktails, passend zur Rolle der jeweiligen Person aus der Jury. Die Juroren bewerten die Teilnehmenden auf der Grundlage des gesamten Erlebnisses. Dazu zählt Wissen über die Marke Nikka ebenso wie Gastfreundschaft und Kommunikation, professionelle Fähigkeiten, Produktkenntnis sowie Auswahl und Qualität der Drinks.

NIKKA WHISKY

Die Gewinnerinnen und Gewinner der regionalen Wettbewerbe werden am 2. und 3. Dezember in Paris für ihr Land antreten. Die Siegerin oder der Sieger sowie die oder der Zweitplatzierte des Finales gewinnen eine unvergessliche Japanreise.

Über Nikka Whisky

Die japanische Whiskymarke [Nikka](#) gehört zu den besten und erfolgreichsten der Welt. 1936 ging die erste Brennerei in Yoichi, Hokkaido, von Whisky-Pionier Masataka Taketsuru 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 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.

Kirsch Import GmbH & Co. KG • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • www.kirschwhisky.de
Presseraum: www.kirschwhisky.de/presse
Pressekontakt: Tanja Bemprechtsz • t.bemprechtsz@kirschwhisky.de
T: +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74

