

Der Amarula-Förderpreis

Die Gewinner



Was ist der Amarula-Förderpreis?

Mit Unterstützung der Deutschen Barkeeper-Union e.V. (DBU) schrieb Amarula in DRINKS den „Amarula-Förderpreis“ für Nachwuchs-Barkeeper aus. Der Gewinner kann sich nun über einen Barmixer-Kurs an der Barschule Rostock freuen.

Jede der zwölf DBU-Sektionen schlug einen Anwärter auf diesen Preis vor, der jeweils einen neuen Drink mit Amarula kreierte. Um den Gewinner zu ermitteln, wurden die 12 Rezepturen von einer unabhängigen Fachjury ausgemixt und bewertet.

www.amarula.de
www.barschule-rostock.de



1. PLATZ

WOLFGANG MAYER

„JOY AND HOPE“

- 3 cl Amarula
 - 2 cl Dalwhinnie 15 yo
 - 1,5 cl Weißer Schokoladenlikör
 - 1,5 cl Espresso (extra stark)
 - 20 Korianderperlen (trocken muddeln)
- Alle Zutaten auf Eis shaken.



Nordrhein-Westfalen



2. PLATZ

SABINE GEBAUER

„LIBIDO“

- 3 cl Amarula
 - 2 cl Galliano
 - 2 cl Aperol
 - 1 cl Maracujasirup
 - 4 cl Maracujasaft
- Alle Zutaten auf Eis shaken.



Sachsen



3. PLATZ

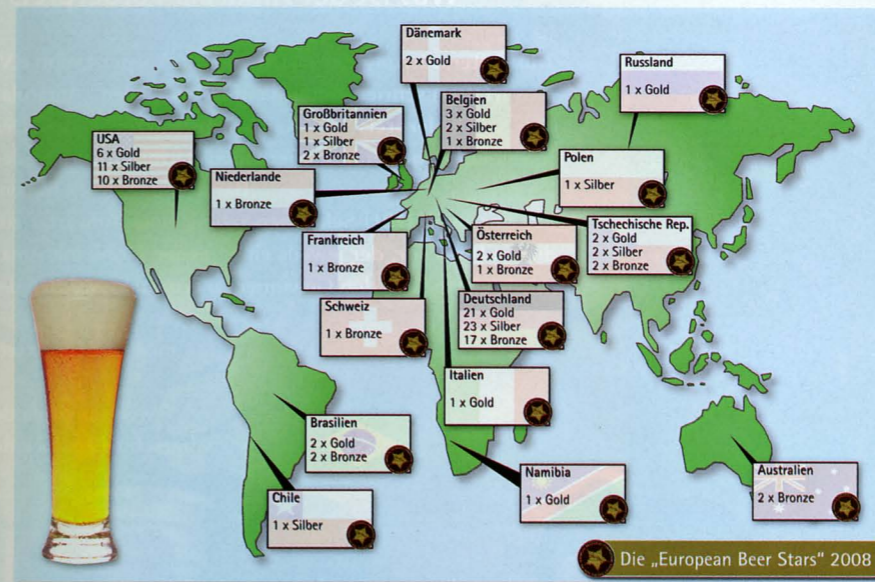
LARS BRANDT

„DUMBOS DREAM“

- 5 cl Amarula
 - 3 cl Rum 3 Jahre
 - 2 cl Mango Sirup
 - 10 cl Bananensaft
- Mark von ¼ Vanilleschote
Alle Zutaten auf Eis shaken.



Hamburg



vatbrauerei Barre aus Ostwestfalen-Lippe freuen. Ihr Altbier war das Beste. „Das zeigt uns, dass unser Barre Alt sowohl bei unseren Kunden als auch in der internationalen Expertenwelt Anklang findet“, so der technische Leiter Dirk Stapper.

Insgesamt waren zu dem renommierten Wettbewerb 688 Bierspezialitäten aus 32 Ländern und allen fünf Kontinenten angetreten, um sich von einer 65-köpfigen Jury bewerten zu lassen.

Sylvia Kopp

Die meisten Auszeichnungen gingen an deutsche Brauereien.



Dirk Verpoorten

Sieger des 1. DV7 Cup 2009
Wolfgang Mayer



SEVEN SENSES
von Wolfgang Mayer - Mojitos, Düsseldorf

- 5 Spritzer Angostura Bitters
- 2,5 cl DV7 Rohrzucker
- 1 Spritzer DV7 Himbeere
- 2 Stück frische Limetten
- 2 Stück weißes Pfirsichmark
- 2 Blätter frisches Salbei
- 4 Spritzer Angostura Rum 7 Jahre

Deko: Spieß mit Himbeeren und Salbeiblättern.
In einem großen Martiniglas servieren.



Am Vortag der Preisverleihung durften die Besucher der Brau aus allen Goldgewinnern ihren Liebling für den „Consumer's Award“ wählen.



Gewinner-Cocktail
SEVEN SENSES



SEVEN SPIRITS

Für weitere Informationen wenden Sie sich an:
Seven-Spirits GmbH & Co. KG
Königswinterer Str. 552, 53227 Bonn
Tel. (02 28) 969 588 - 770 · Fax (02 28) 969 588 - 777
E-Mail: info@seven-spirits.de · www.seven-spirits.de
Vertrieb über Wein Wolf, Bonn



NEU: Rezeptdatenbank mit über 1300 Rezepten unter www.dv7.de fordern Sie Rezepthefte an !!

In Kooperation mit:
Drinks DBU Barschule Rostock