



## **NIKKA Whisky ruft unter dem Motto „Discovery“ zum „Perfect Serve“ - Wettbewerb im Schumann's „Les Fleurs du Mal“ in München auf**

ID: LCG22466 | 01.11.2022 | Kunde: JOHANN | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

### **Bartender können sich noch bis 4. November 2022 bewerben und ihr Können in der bayerischen Hauptstadt unter Beweis stellen.**

München/ Wien (LCG) – Nach zwei Jahren findet der weltweit ausgerichtete „NIKKA Perfect Serve“ am 14. November 2022 bereits zum zehnten Mal statt. Für den renommierten Bartender-Wettbewerb der besonderen Art konnte in diesem Jahr das Schumann's „Les Fleurs du Mal“ in München gewonnen werden.

Das Thema lautet heuer „Discovery“, das nach der langen Zeit der Isolation und der Einschränkungen durch die Pandemie Platz für neue Entdeckungen und Begegnungen machen soll. Mit einer neuen NIKKA-Cocktail-Kreation soll dem Gast eine neue Erfahrung präsentiert werden, die die Augen für etwas Neues und Inspirierendes öffnen soll.

Der „NIKKA Perfect Serve“ ist ein vielseitiger Wettbewerb, in dessen Mittelpunkt nicht etwa die einfache Präsentation eines Cocktails steht, sondern vielmehr die Fähigkeit des einzelnen Bartenders, den perfekten Gastgeber zu verkörpern. Ganz im Sinne der japanischen Gastgeberkultur, muss der Bartender zudem die Emotionen seiner Gäste lesen, um seine aufmerksamen Beobachtungen schließlich in einen Drink einfließen zu lassen, der diesen einzelnen Augenblick einfängt. „Omakase“ heißt dieser Gedanke in Japan, den Bartendern die Wahl des Drinks zu überlassen, den sie durch ihre Menschenkenntnis und das Ablesen der Wünsche von den Augen der Gäste konzipiert haben. Daneben reiht sich die Philosophie von „Ichi-go, ichi-e“ ein, die besagt, dass ein Moment und Augenblick nicht wiederholt werden kann und zudem als Leitprinzip des „NIKKA Perfect Serve“ gilt. Die teilnehmenden

Bartender haben nur diesen einen Moment, um das Erlebnis unvergesslich zu machen.

Zu den diesjährigen Juroren, welche die Rolle des Gastes einnehmen, zählen **Mario Kappes** (BORCO Global Advocacy & Education Manager), **Charles Schumann** und **Thomas Lang** (Home Cocktails). Einer der drei Juroren wird einen „Whisky“ verlangen (zur Auswahl stehen Yoichi und Miyagikyo), die anderen beiden werden einen NIKKA-Cocktail bestellen. Die Umsetzung ist den Bartendern dabei selbst überlassen. Zudem sind die Juroren für die Bewertung der Teilnehmer verantwortlich. Sie bewerten die gesamte Erfahrung inklusive Gastfreundschaft, Kommunikation, Fähigkeiten sowie die Qualität der Getränke.

Um beim „NIKKA Perfect Serve“ teilnehmen zu können, müssen die Bartender in Deutschland und Österreich tätig sein, sich auf der [NIKKA-Website](#) bis zum 4. November 2022 bewerben und ihren individuelle Signature-NIKKA-Cocktail mit Rezept vorstellen. Von allen Bewerbern werden zehn Bartender ausgewählt, die in München antreten werden.

## Globales Finale in Italien

Der Gewinner des „NIKKA Perfect Serve“ aus Deutschland und Österreich wird beim globalen Finale am 28. und 29. November 2022 in Italien antreten. Wer den ersten und zweiten Platz des Finales belegt, darf sich auf eine Reise nach Japan freuen, um die japanische Barszene kennenzulernen und die Destillieren von NIKKA zu besuchen: Yoichi und Miyagikyo!

Die Bewerbung ist noch bis 4. November 2022 auf [nikkawhisky.eu/sign-up](https://nikkawhisky.eu/sign-up) möglich.

## Über NIKKA WHISKY

Mehr als nur ein Whisky, ist NIKKA ein authentischer Stil, ein wahrer Ausdruck japanischer Kultur und ein Mix aus Modernität und Tradition, Einfachheit und Raffinesse. **Masataka Taketsuru** ist der Vater des japanischen Whiskys und Gründer von NIKKA im Jahr 1934.

Er erlernte die Brennkunst während des Studiums in Schottland. Zurück in seiner Heimat erbaute er zwei Destillieren im Norden Japans, wo noch heute in traditioneller Methode zwölf Sorten des NIKKA Whiskys gebrannt werden und reifen – darunter auch der international anerkannte und preisgekrönte Blend „NIKKA FROM THE BARREL“. Weitere Informationen auf [nikkawhisky.eu](http://nikkawhisky.eu) und [Instagram](#)

## Über KATTUS-BORCO

Das Joint Venture des in fünfter Generation familiengeführten Wiener Traditionshauses KATTUS und des Hamburger Spirituosenunternehmens BORCO ist unter der Geschäftsführung von **Andreas Ruhland** eine der stärksten und schlagkräftigsten Vertriebsorganisationen der Branche. Beide Unternehmen blicken auf eine langjährige Eigenproduktions- und Vertriebsstradition zurück. Zusammen zählen sie über 230 Jahre an Erfahrung, Expertise und Marktpräsenz. Das über 120 Marken umfassende Portfolio beinhaltet die Eigenmarken KATTUS und Sierra Tequila sowie klingende Namen wie unter anderem Select Aperitivo, The Dalmore, Laurent-Perrier, Stroh Inländer Rum, Blue Gin und Amaro Montenegro. KATTUS-BORCO vertreibt die Premium-Biermarken Miller Genuine Draft, Coors, Birra Roma, Staropramen und OÅ¾ujsko aus dem Sortiment von Molson Coors Beverage Company in Österreich. KATTUS-BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf [verantwortungsvoll.at](http://verantwortungsvoll.at) informieren können. Weitere Informationen zum Unternehmen auf [kattus-borco.at](http://kattus-borco.at)

### **+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at) (Schluss)

