

Weltmeister-Cocktail aus Zürich: «Unruh» setzt neue Maßstäbe!

Wladimir Reichert gewinnt den Cocktailwettbewerb «Made in GSA» in Köln mit seinem Drink «Unruh». Erfahren Sie mehr!



Köln, Deutschland - Wladimir Reichert von der Bar «Studio» in Zürich hat beim Cocktailwettbewerb «Made in GSA Competition» triumphiert. Der Wettbewerb, der am 28. Mai 2025 in Köln stattfand, ist ein bedeutendes Event der Barkultur in Deutschland, der Schweiz, Österreich und Südtirol. Der Gewinner-Cocktail «Unruh», der aus Whisky, Wermut, Maraschino-Likör und einem alkoholfreien Destillat auf Basis von geräuchertem Wacholder und verschiedenen Nadelbäumen besteht, überzeugte die Jury mit seiner kreativen Kombination regionaler Zutaten.

Der Wettbewerb wird seit 2013 jährlich vom Barkultur-Magazin **Mixology** ausgerichtet, dessen Ziel es ist, zeitgemäße Drinks

aus lokalen Produkten zu entwickeln.

In diesem Jahr belegte Marcus Dreßler aus der Bar «Rabbithole» in Hamburg den zweiten Platz, während Bianca Steinbusch aus dem Bamberger «Schwarzen Schaf» den dritten Platz erreichte.

Auszeichnungen in Sonderkategorien

Besonders hervorzuheben ist die alkoholfreie Sonderkategorie, die von Lea Folger, ebenfalls aus der Bar «Das schwarze Schaf», gewonnen wurde. Dieser Trend zu alkoholfreien Cocktails spiegelt den wachsenden Wunsch vieler Gäste wider, innovative Getränke ohne Alkohol zu genießen.

Der Wettbewerb hat sich in den letzten Jahren einen Namen gemacht. So sind auch in der Vergangenheit beeindruckende Drinks ausgezeichnet worden, wie aus der **Made in GSA Competition 2019**, wo der erste Platz an Valentin Bernauer aus Wien mit seinem Drink «Tshi Es Ej» ging.

Die Bedeutung der Regionalität

Die Auszeichnung von Wladimir Reichert zeigt nicht nur seine kreative Kompetenz, sondern auch, wie wichtig die Verwendung regionaler Zutaten in der modernen Cocktailkultur geworden ist. Laut **ZVW** versucht der Wettbewerb, eine Plattform zu bieten, auf der Barkeeper ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen können und gleichzeitig zur Förderung der regionalen Produkte beizutragen.

Diese Entwicklung in der Barkultur steht im Einklang mit dem allgemeinen Trend in der Gastronomie, der zunehmend Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und verantwortungsbewussten Konsum legt. Auf Veranstaltungen wie der «Made in GSA Competition» werden die neuesten Trends und Techniken vorgestellt, die die Branche vorantreiben können.

Details	
Ort	Köln, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.zvw.de• www.spirituosen-journal.de• www.fachzeitungen.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net