

Verleihung SWISS BAR AWARDS

Der «Barkeeper of the year 2019» heisst Günther Strobl

Die Gewinner der renommiertesten Auszeichnungen der Schweizer Barszene stehen fest. Die Sieger wurden anlässlich der grossen Award Night vom 11. September in der Eventlocation Chicago 1928 in Zürich bekannt gegeben. Den Königstitel «Barkeeper of the year 2019» holt sich Günther Strobl, Chef de Bar der Campari Bar, Basel. Die Gewinner der weiteren Awards sind: Bar am Wasser, Zürich (Best Newcomer Bar), Funky Claude's Bar, Fairmont le Montreux Palace, Montreux (Best Longseller Bar) und Bar Barchetta, Hotel Storchen, Zürich (Best Bar Menue). Der Award «Best Barkeeper Talent» geht an Maicol Pircher (21), Barkeeper im L'Atelier, Basel.

Über 200 geladene Gäste wohnten der Award Night der 17. SWISS BAR AWARDS-Verleihung bei. Um 20.00 Uhr bestritten die drei Finalisten der Kategorie «Barkeeper of the year» auf der Bühne ihre letzte von insgesamt vier Prüfungen. Auf dem Programm: Präsentation einer Cocktail-Eigenkreation, die von einer sieben-köpfigen Fachjury bewertet wurde. Die drei Finalisten aus Zürich, Basel und Luzern setzten sich im Halbfinale (schriftlicher Test & Präsentation Cocktail-Eigenkreation) und bei der inkognito Bewertung am Arbeitsplatz gegen ihre Mitstreiter durch. Die höchste Punktzahl aus allen vier Bewertungen erreichte Günther Strobl, der nun den Titel «Barkeeper of the year 2019» tragen darf.

Keine 500 Meter auseinander: «Best Newcomer Bar» und «Best Bar Menue»

Der Preis für die beste Barkarte geht zum zweiten Jahr in Folge an die Bar Barchetta des 5-Sterne Hotels Storchen am Weinplatz in Zürich. «Kunst im Glas und in der Karte», so das Motto des Barteams rund um Barchef Julio ClemensENZLER. Die Winterkarte 2019 entführte den Gast in eine verzaubernde Märchenwelt. Die Frühlingkarte bestand aus einem Tulpen-Strauss, wobei jede Blume für einen anderen Cocktail stand.

Knapp 500 Meter von der Barchetta entfernt eröffnete im Herbst 2018 die Bar am Wasser, Gewinnerin des Awards «Best Newcomer Bar». Die von Dirk Hany geführte Bar bietet den Service eines 5-Sterne-Hotels – nur ohne Übernachtungsmöglichkeit. Die Bar am Wasser überzeugte die Jury durch ihr elegantes, modernes Design, ihr umfassendes, hochwertiges Angebot und ihrem hochmotivierten und top-ausgebildeten Bar-Team.

Funky Claude's Bar im Fairmont le Montreux Palace gewinnt «Best Longseller Bar»

Beliebt bei den Locals und den Stars des Montreux Jazz Festivals, ist die Funky Claude's Bar eine Institution der Schweizer Barszene mit internationalem Charakter. Vor über 30 Jahren als «Harry's Bar» eröffnet, wurde die Bar des Fairmont le Montreux Palace nach dem tragischen Tod von Claude Nobs umgetauft, in Andenken an den Gründer des Montreux Jazz Festivals. Den Award «Best Longseller Bar 2019» verdiente sich die Funky Claude's Bar mit ihrer entspannten Atmosphäre, dem attraktiven Angebot und dem sympathischen Bar-Team.

Der Award für den Nachwuchs: «Best Barkeeper Talent»

Der bereits zum dritten Mal verliehene Award für das beste Nachwuchstalent geht an den 21-jährigen Maicol Pircher, Barkeeper im L'Atelier in Basel. Er überzeugte die Jury bei der Präsentation seiner Cocktail-Eigenkreation, beim schriftlichen Test und bei der inkognito Bewertung am Arbeitsplatz. Der Award «Best Barkeeper Talent» wurde im Jahr 2016 ins Leben gerufen, um junge Barkeeper zu motivieren und gezielt zu fördern.

Glamouröse Award-Night

Die Award Night mit der Verleihung der SWISS BAR AWARDS ist jedes Jahr das Highlight der Schweizer Barszene, voller Spannung, Emotionen und glorreicher Sieger. Über 200 geladene Gäste, darunter viele Barkeeper, Gastronomen, sowie Vertreter der Getränkeindustrie, fieberten mit den nominierten Barkeepern und Lokalen mit.

Im 2020 fallen die SWISS BAR AWARDS ins Jubiläumsjahr 25 Jahre BAR-NEWS. Die Ausschreibung und alle Informationen zu den nächsten SWISS BAR AWARDS finden Sie ab Februar 2020 auf www.swissbarawards.ch aufgeschaltet.

Die Schweizer Barkultur entwickelt sich weiter

American Bars mit klassischen Cocktails gibt es heute auf der ganzen Welt. Dank dem Internet, Cocktail-Competitions wie den SWISS BAR AWARDS und reisefreudigen Barkeepern sind die Barprofis untereinander bestens vernetzt und entwickeln die sogenannte Barkultur gemeinsam weiter. Einige Techniken lernt man von der Küche, wie etwa Sous-Vide, Espumas oder Zentrifugen, andere arbeiten bei der Kreation von Cocktails mit Parfümeuren zusammen, schneiden ihr Eis aus grossen Blöcken, um das Verwässern zu minimieren oder aber sie bereiten immer mehr Produkte selbst her.

Auch in der Bar spielen lokale Produkte eine immer wichtigere Rolle. Gleichzeitig sind Nachhaltigkeit und Gesundheit Themen, die auch vor der Barszene nicht halt machen. So gehört es mittlerweile zum guten Ton, hochwertige alkoholfreie Cocktails, die nicht nur aus zwei-drei Säften mit einem Schuss Sirup bestehen, im Angebot zu haben. Spirituosen, welche aus Getreide oder Früchten biologischen Anbaus gebrannt werden, erscheinen auf dem Markt und in den Flaschenregalen gut sortierter Bars. Plastik-Strohhalme sind innerhalb des letzten Jahres fast gänzlich aus den Top-Cocktailbars verschwunden und durch solche aus Metall, Papier, Glas oder Stroh ersetzt worden.

BAR-NEWS, das führende Fachmagazin der Schweiz, beobachtet und begleitet diese Entwicklungen seit bald 25 Jahren und ist hoch erfreut über die herausragende Qualität der Schweizer Bars. Als das Kompetenzzentrum der Schweizer Barszene setzt sich BAR-NEWS für die Wissensvermittlung mit Workshops, Cocktail- und Barkursen, sowie Expertenbeiträgen und Hintergrundberichten im Fachmagazin ein.

Gewinner der SWISS BAR AWARDS 2019

Barkeeper of the year 2019:	Günther Strobl, Campari Bar, Basel
Best Barkeeper Talent 2019:	Maicol Pircher, L'Atelier, Basel
Best Newcomer Bar 2019:	Bar am Wasser, Zürich
Best Longseller Bar 2019:	Funky Claude's Bar, Fairmont le Montreux Palace, Montreux
Best Bar Menue 2019:	Bar Barchetta, Hotel Storchen, Zürich

SWISS BAR AWARDS

Mit den SWISS BAR AWARDS zeichnet das Fachmagazin BAR-NEWS seit 2002 jedes Jahr besondere Leistungen der Schweizer Barszene aus. Die SWISS BAR AWARDS zählen schweizweit zu den renommiertesten Auszeichnungen in der Gastronomie. Übersicht der Kategorien:

Barkeeper of the year	Ab Jahrgang 1995, Vollzeit im Barbusiness tätig Der beste Barkeeper der Schweiz. Das Resultat setzt sich zusammen aus einem schriftlichen Test, einer Präsentation einer Cocktail-Eigenkreation vor einer Fachjury, der Bewertung am Arbeitsplatz (inkognito) und dem Mixen einer Eigenkreation an der Award Night.
Best Barkeeper Talent	Jahrgang 1996 bis 2000, Vollzeit/Teilzeit im Barbusiness tätig Das beste Barkeeper Nachwuchstalent. Jahrgang 1995 – 1999. Das Resultat setzt sich aus einem schriftlichen Test, einer Präsentation einer Cocktail-Eigenkreation vor einer Fachjury und der Bewertung am Arbeitsplatz zusammen.
Best Newcomer Bar	Eröffnung 1. Januar 2018 oder später Die beste ganzjahresbetriebene Bars, die neu eröffnet oder umfassend renoviert wurden. Die drei nominierten Lokale werden von einer Fachjury besucht und bewertet.
Best Longseller Bar	Seit über 10 Jahren (2009) erfolgreich am Markt Die beste Bar der Schweiz, die seit mindestens zehn Jahren als «the place to be» gilt. Die nominierten Betriebe werden durch eine Fachjury besucht und bewertet.
Best Bar Menue	Barkarte mit Top-Design und Angebot Die beste Barkarte, welche die Gäste mit ihrem Angebot und ihrer Erscheinung überzeugt.

Ergänzende Informationen: swissbarawards.ch
facebook.com/swissbarawards

Bildmaterial SWISS BAR AWARDS 2019

Download Bildmaterial (Hi-Res): <https://we.tl/t-swQ5JClR>

Sieger SWISS BAR AWARDS 2019



Bild: sba_swissbarawards19_sieger.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: Sieger SWISS BAR AWARDS 2019 v.l.: Fabienne Bamert (Moderation), Maicol Pircher, L'Atelier, Basel (Sieger Kategorie Best Barkeeper Talent), Christophe Pinto, Funky Claude's Bar, Montreux (Sieger Kategorie Best Longseller Bar), Günther Strobl, Campari Bar, Basel (Barkeeper of the year 2019), Dirk Hany, Bar am Wasser, Zürich (Sieger Kategorie Best Newcomer Bar), Daniel Boubakri, Bar Barchetta, Zürich (Sieger Kategorie Best Bar Menue), Ruedi Zotter (Veranstalter SWISS BAR AWARDS).

Sieger Kategorie «Barkeeper of the year»



Bild: sba_barkeeperoftheyear19_sieger.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: v.l.: Ruedi Zotter (Veranstalter SWISS BAR AWARDS), Günther Strobl, Campari Bar, Basel (Barkeeper of the year 2019), Fabienne Bamert (Moderation).

Impressionen Kategorie «Barkeeper of the year»



Bild: sba_barkeeperoftheyear19_impression1.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: Günther Strobl, Campari Bar, Basel (Barkeeper of the year 2019), bei der Arbeit vor dem Publikum.



Bild: sba_barkeeperoftheyear19_impression2.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: Günther Strobl, Campari Bar, Basel, (Barkeeper of the year 2019), bei der Arbeit vor dem Publikum.

Sieger Kategorie «Best Barkeeper Talent»



Bild: sba_bestbarkeepertalent19_sieger.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: v.l.: Ruedi Zotter (Veranstalter SWISS BAR AWARDS), Maicol Pircher, L'Atelier, Basel, (Sieger Kategorie Best Barkeeper Talent), Fabienne Bamert (Moderation).

Sieger Kategorie «Best Newcomer Bar»



Bild: sba_bestnewcomerbar19_sieger.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: v.l.: Fabienne Bamert (Moderation), Dirk Hany, Bar am Wasser, Zürich (Sieger Kategorie Best Newcomer Bar), Ruedi Zotter (Veranstalter SWISS BAR AWARDS).

Sieger Kategorie «Best Longseller Bar»



Bild: sba_bestlongsellerbar19_sieger.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: v.l.: Fabienne Bamert (Moderation), Christophe Pinto, Funky Claude's Bar, Montreux (Sieger Kategorie Best Longseller Bar), Ruedi Zotter (Veranstalter SWISS BAR AWARDS).

Sieger Kategorie «Best Bar Menue»



Bild: sba_bestbarmenue19_sieger.jpg
Grösse: 1500 x 1000 Pixel, Originalgrösse zum Download
Bildlegende: v.l.: Fabienne Bamert (Moderation), Daniel Boubakri, Bar Barchetta, Zürich (Sieger Kategorie Best Bar Menue), Ruedi Zotter (Veranstalter SWISS BAR AWARDS).

Weitere Informationen und Auskünfte erhalten Sie bei:
R. ZOTTER & PARTNER | Hansmatt 32, 6371 Stans | +41 (0)41 618 84 11
Ansprechpartner: Herr Ruedi Zotter | +41 (0)79 406 36 83
redaktion@barnews.ch | www.swissbarawards.ch