**PRESSEMITTEILUNG**

**Schloss Elmau, 15. September 2021**

**Tobias Lindner gewinnt die Made in GSA Competition 2021**

**Das Motto »Heimat im Glas« auf kunstvolle Weise interpretiert: Der Bartender aus Stuttgart sichert sich den Sieg bei der neunten Made in GSA Competition mit einem Cocktail aus Quittenbrand, Kümmel, Verjus, Falernum und Zitronenlikör.**

Am Ende hat sein Drink »Der Goldene Apfel« ihn auch zur Goldmedaille geführt: Tobias Lindner, Bartender in der preisgekrönten Stuttgarter Bar »Jigger & Spoon« ist der Gesamtsieger der neunten **Made in GSA Competition**, die am 15. September im weltberühmten Hotel »Schloss Elmau« am Fuße der bayerischen Alpen stattfand.

**Ein Cocktail mit Tradition – für das Heute**

Der 34-jährige Wettbewerbs-Routinier setzte sich im Feld der 10 Finalistinnen und Finalisten mit einem Cocktail aus Quittenbrand von Humbel, Gilka Kaiserkümmel, Verjus von Koegler, The Seventh Sense Falernum aus der Schweiz und dem deutschen Zitronenlikör Companion durch.

Garniert mit Lavendel, begeisterte Lindners kraftvoller Shortdrink die Experten-Jury aus Marie Rausch (Münster), Thomas Huhn (Basel) und Gerhard Tsai (Wien) mit komplexer Frische, knackigen Fruchtnoten, feiner Würze und aromatischer Intensität. Der Name des Drinks würdigt die traditionsreiche Kulturfrucht Quitte, die früher auch oft als »Goldapfel« bezeichnet wurde – eine Frucht, die in den letzten Jahren wieder vermehrt Beachtung in zeitgemäßen kulinarischen Kontexten erlebt.

**Nochmal Humbel, nochmal Quitte, nochmal Kümmel**

Den zweiten Platz sicherte sich der in Göttingen tätige Bartender Robin Lühert mit seinem Cocktail »D-A-CH«, der mit Humbel-Kirschbrand, Hardenberg Dreikorn, Burschik’s Dry Wermut, Schladerer Maraschino und Mozart Dark Chocolate nicht nur eine Schwarzwälder Kirschtorte nachbildete, sondern zudem komplett aus Partnerprodukten der diesjährigen Competition besteht. Rang drei geht nach Berlin an die Bartenderin Laura Driftmann aus dem Orania Hotel. Sie überzeugte mit ihrem »Kümmelgetümmel« aus Gilka, Humboldt Gin, Quittenbrand, Quitten-Nektar und Avaa Verjus.

Die Gewinne in den beiden jährlich ausgelobten Sonderkategorien wandern in die Schweiz und nach Österreich: Wladimir Reichert aus der Baseler Bar »Werk 8« nimmt für seinen Cocktail »Der Flaneur« den Preis der Sonderwertung »Brände & Geiste« mit an den Oberrhein. Dave Saremba aus Wien darf die Urkunde der Kategorie »Limonade, Saft & Filler« für seinen Drink »Leiwand is‘!« in der »Josef Bar« aufhängen.

**9 Jahre »Heimat im Glas« – das Jubiläum soll wieder am gewohnten Termin stattfinden**

Die Made in GSA Competition 2021 war die mittlerweile neunte Auflage des Cocktailwettbewerbs von **Mixology – Magazin für Barkultur**. Zum zweiten Mal in Folge war der angestammte Finaltermin aufgrund der Auswirkungen der Corona-Pandemie von Ende Mai auf den Spätsommer verschoben worden. Beworben hatten sich 2021 trotz der problematischen Situation der Barszene insgesamt 124 Barleute aus Deutschland, Österreich und der Schweiz – der dritthöchste Wert in der Geschichte von Made in GSA. Für das kommende Jahr geht Mixology-Chefredakteur Nils Wrage davon aus, das Jubiläum der zehnten Ausrichtung wieder am gewohnten Termin stattfinden lassen zu können.

***Über MIXOLOGY – Magazin für Barkultur***

*MIXOLOGY – Magazin für Barkultur wurde 2002 in Berlin von den beiden aktiven Bartendern Helmut Adam und Jens Hasenbein in einer Bar gegründet. Seither gilt Mixology mit seinem hohen Anspruch an journalistische und visuelle Qualität, Unabhängigkeit, kritische Recherche und seinem breiten redaktionellen Spektrum als das zentrale fachliche Leitmedium für die professionelle, hochklassige Barszene sowie als wichtiger Special-Interest-Titel für interessierte Konsumenten. Seit Januar 2020 ist Mixology eine Publikation des Meininger Verlags.*

***Über die MADE IN GSA Competition***

*Die Plattform MADE IN GSA und die gleichnamige Cocktail-Competition wurden 2013 von Mixology gegründet um ein Forum für die Exzellenz heimischer Spirituosen und Getränke aus dem deutschsprachigen Raum zu schaffen. Das Kürzel »GSA« steht für »Germany, Switzerland, Austria«. Seinerzeit war die Arbeit mit heimischen Spirituosen in Cocktailbars meist noch sehr selten, wenn nicht undenkbar. Das hat sich – auch dank Made in GSA – mittlerweile geändert: Außergewöhnliche Spirituosen aus den deutschsprachigen Ländern sind heutzutage in erstklassigen Bars kein Kuriosum, sondern eine Selbstverständlichkeit.*

*Heute gilt die Made in GSA Competition, die jedes Jahr durch die gemeinsame Partnerschaft unzähliger heimischer Destillerien und Getränkehersteller ermöglich wird, als der wichtigste markenunabhängige Cocktailwettbewerb in Mitteleuropa. Jedes Jahr berichten große Publikumsmedien über die Competition.*

**Pressekontakt:**

**Nils Wrage**

Chefredakteur MIXOLOGY

MEININGER VERLAG GmbH

Maximilianstraße 7-15

67433 Neustadt/Weinstraße

Tel.: 06321 890898| E-Mail: [nils@mixology.eu](mailto:nils@mixology.eu)

www.meininger.de | mixology.eu

Der Abdruck ist honorarfrei. Wir freuen uns über ein Belegexemplar.