



**PRESSEMITTEILUNG**  
**Berlin, 31. Mai 2022**

### **Maurice Wächter gewinnt die Made in GSA Competition 2022**

**Überraschungssieg bei der 10. Made in GSA Competition in Berlin: Maurice Wächter aus der Bar »Spirit of India« in Bad Salzuflen holt sich den Gesamtsieg im wichtigsten markenunabhängigen Cocktailwettbewerb Mitteleuropas. Mit seinem Drink »Sucellus Träne« setzt der Bartender nicht nur ein Zeichen für Qualität und das Motto »Heimat im Glas«, sondern auch für Nachhaltigkeit, Aufrichtigkeit und Biodiversität.**

Es war ein kleiner Paukenschlag am Ende der 10. »Made in GSA Competition«, die am 30. Mai im Waldorf Astoria Berlin über die Bühne ging: Der bislang kaum bekannte Bartender Maurice Wächter aus der Bar »Spirit of India« in Bad Salzuflen holte sich den Gesamtsieg im Cocktailwettbewerb des Fachmagazins »Mixology«, der als der wichtigste markenunabhängige Contest seiner Art in ganz Mitteleuropa gilt. Damit ist Maurice Wächter seit heute offiziell einer der besten Bartender des deutschsprachigen Raums.

Mit seinem Cocktail »Sucellus Träne« begeisterte Wächter die Jury und das Publikum mit einer präzisen und zeitgemäßen Umsetzung des Mottos »Heimat im Glas«. Das lag nicht nur am Geschmack des Drinks aus Dinkel-Korn, Gin, Bergamotte-Kardamom-Geist, Apfel-Shrub und Honigwasser, sondern auch an der eindringlichen Botschaft seiner Cocktail-Präsentation: Wächter machte sich darin stark für ein gesteigertes Bewusstsein für Biodiversität, Naturschutz und Nachhaltigkeit – ein Thema, das in der Barszene von Woche zu Woche eine größere Aufmerksamkeit erhält und immer stärker aufs Tableau rückt.

»Wir haben heute mit Maurice Wächter einen modernen Barmann erlebt: Einen, der sich nicht nur um Aromen und Geschmäcker kümmert, sondern auch das große Ganze unserer sich wandelnden Welt im Auge hat, der sich um Themen wie Klimawandel, Waldsterben und Biodiversität Gedanken macht«, so Mixology-Chefredakteur Nils Wrage im Anschluss an die Bekanntgabe des Gewinners. Gekürt wurde der Sieger von der dreiköpfigen Fachjury aus Ruben Neideck (»Velvet«, Berlin), Thomas Huhn (»Les Trois Rois«, Basel) und Sigrid Schot (»Hammond Bar«, Wien).

Weitere Preise gehen nach Köln, Göttingen und Miesbach. Robin Lühert (»Esprit«, Göttingen) sicherte sich zum zweiten Mal in Folge den zweiten Rang, während Paul Pelzer (»Suderman Bar«, Köln), der bereits die Made in GSA Competition 2020 gewonnen hatte, sich den dritten Platz sowie den Sonderpreis der Kategorie »Vodka & Korn« ermixen konnte. Der Preis für die Berücksichtigung der Sonderkategorie »Limonade, Saft & Filler« in einem Cocktail ging an Fabian Roßberger aus Miesbach.



Für seine Mühen wird Maurice Wächter reich belohnt. Als Hauptgewinn erwartet ihn eine mehrtägige Bildungsreise in die Champagne, bei der er durch einen Besuch auf einem renommierten Weingut die Entstehung des berühmtesten Schaumweins der Welt hautnah miterleben kann. Weitere Preise für die übrigen Preisträger kommen u.a. vom Glashersteller Zwiesel Glas sowie von der US-amerikanischen Barwerkzeug-Marke Piña Barware. Die nächste Made in GSA Competition findet im Mai 2023 in Österreich statt.

### **Sucellus Träne**

*Maurice Wächter, »Spirit of India«, Bad Salzuflen*

3 cl Memory Time Dinkel-Korn  
2 cl Monkey 47 Gin  
2 cl The Barleyfield No. 29  
0,75 cl Schusters Apfel-Shrub  
0,75 cl Honigwasser

Zutaten auf Eiswürfeln im Rührglas gründlich kaltrühren, in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und auf einem Holz-Untersetzer servieren.

---

### **Über die »Made in GSA Competition«**

*Die »Made in GSA Competition« wurde 2013 von »Mixology«, dem Magazin für Barkultur, ins Leben gerufen – die Abkürzung »GSA« steht dabei für »Germany, Switzerland, Austria«. Der Cocktailwettbewerb unter dem Motto »Heimat im Glas« will Jahr für Jahr die Vielfalt und Exzellenz heimischer Spirituosen- und Getränkeproduzenten aus dem deutschsprachigen Raum betonen und abbilden. Im Laufe der Jahre ist Made in GSA so zum wichtigsten markenunabhängigen Cocktailwettbewerb Mitteleuropas geworden, der von zahlreichen Fach- und Publikumsmedien begleitet wird. 2022 wurde die Made in GSA Competition ermöglicht durch über 25 Partnerfirmen, die knapp 50 Produkte beigesteuert haben.*

### **Über »Mixology, das Magazin für Barkultur«**

*Seit 2003 begleitet Mixology als führendes deutschsprachiges Medium die hochwertige, progressive deutschsprachige Bar- und Cocktailszene. Als Fach- und Special-Interest-Magazin beleuchtet Mixology die Entwicklungen, Tendenzen und Innovationen der Cocktailkultur stets vielfältig, unabhängig, kenntnisreich und kritisch. Gegründet von aktiven Barleuten in einer Bar, befasst sich Mixology heute nicht einfach nur mit dem jeweils nächsten angesagten Drink, sondern beleuchtet und erzählt Barkultur mit all ihren Facetten – unterhaltsam, visuell anspruchsvoll und detailliert. Seit 2020 ist Mixology Teil des Meininger Verlag.*



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](http://www.meininger.de) | [mixology.eu](http://mixology.eu)

Der Abdruck ist honorarfrei. Wir freuen uns über ein Belegexemplar