

OKT/NOV
D 30383
chefsbest.de
Deutschland
Österreich
Schweiz

10/11
2010

Chefs

best

equipment, f+b, practice, business.

- ANZEIGE -

Starker Partner für die

Gastronomie

Das Familienunternehmen Wiberg arbeitet exklusiv für und mit Profis. Das garantiert nicht nur konstant höchste Qualität, sondern auch exakt auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmte Produkte.

Kontakt:

Pilsner Urquell Deutschland GmbH
 Konrad-Adenauer-Ufer 5-7
 50668 Köln
 Deutschland
 Tel. [49] 0221 - 126067-0
 Fax [49] 0221 - 126067-60
 pilsner-urquell@communic.com
 www.pilsner-urquell-deutschland.de

International Master Bartender 2010:

Steffen Zimmermann holt Silber

Einen glanzvollen zweiten Platz errang der deutsche Teilnehmer Steffen Zimmermann beim "International Master Bartender 2010". Das Finale des von Pilsner Urquell ausgetragenen Qualitätswettbewerbs fand am 14. Oktober 2010 in Prag statt. Zuvor fanden in über 20 Ländern Vorausscheide statt.

Der Deutsche Teilnehmer für das Finale war zuvor am 20. August 2010 im Düsseldorfer Pilsner Urquell Brauereiausschank ermittelt worden. Bereits hier bewiesen alle Kandidaten, dass sie eine Menge über die Traditionsmarke aus Pilsen wussten und am Ende waren Feinheiten für die Entscheidung

der Jury ausschlaggebend, wie Uwe Müller, Vertriebsdirektor Pilsner Urquell, die knappe Entscheidung der Fach-Jury kommentierte.

Der 35-jährige Steffen Zimmermann aus Berlin, der zusammen mit TV-Schauspieler Peer Kusmagk die Bar Raclette in Berlin führt, konnte sich letztlich gegen seine Konkurrenten durchsetzen und vertrat Deutschland somit beim internationalen Finale am 14. Oktober in Prag.

Und auch hier konnte er seine umfassenden Kenntnisse zur Marke sowie seine perfekte Zapftechnik erfolgreich unter Beweis stellen.

Platz 2 war der verdiente Lohn. Am Ende musste er sich nur Lukáš Svoboda aus Prag geschlagen geben. Gemeinsam mit Mitstreitern aus 16 Ländern hatte er die Chance, sich im dreitägigen, internationalen Finale auf weltweiter Ebene zu messen. Neben einem Besuch der Brauerei standen auch schriftliche, mündliche und praktische Tests auf dem Programm – immer unter den wachsamen Augen der Juroren Václav Berka, Alastair Gilmour und Rasmus Kobbersmed.

Im atemberaubenden Ambiente des Žofín Palace fand die Award-Zeremonie statt, bei der die Gewinner bekannt gegeben wurden.



Begleitet wurde die Veranstaltung mit einem festlichen Abendprogramm, durch das die tschechische TV-Größe Lucie Vyborna führte.

Weltweit zählt das "International Master Bartender"-Programm von Pilsner Urquell zu den größten Qualitätswettbewerben seiner Art. Die Vorentscheide fanden in diesem Jahr in über 20 Ländern statt, bei denen die nationalen Vertreter in mehrstufigen Testverfahren ihr Wissen und ihre Leidenschaft zur Marke unter Beweis stellten.

Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie auch unter www.master-bartender.de.



Edel und außergewöhnlich!

Handverlesene Biersorten für die gehobene Gastronomie mit Anspruch: Unter diesem Motto präsentierte am 23. September "Die Internationalen Brau-Manufacturen GmbH" ihre "Braufactum Kollektion" – eine handverlesene Auswahl edler und außergewöhnlicher Bierkreationen der Welt. Ort der Veranstaltung war das FRISCHEPARADIES EDELFISCH in Frankfurt, seines Zeichens ebenfalls Anbieter feinsten Lebensmittel für Gastronomen.

Präsentiert wurden mit 32 Biersorten eine breite Palette unterschiedlichster Stile und Typen – darunter acht exklusiv in Deutschland gebraute Eigenkompositionen sowie 24 importierte Bierspezialitäten aus Italien, USA, England, Schottland und Belgien – die durchaus auf Augenhöhe mit den großen Weinen stehen.

Die in Deutschland hergestellten Sorten "Progusta", "Colonia", "Indra", "Darkon", "Marzus", "Clan", "Roog" und "Oscur" sind exquisite Eigenkompositionen renommierter deutscher Bierhersteller, die

nach traditionellen und fast vergessenen Rezepten gebraut werden.

Zusammen mit den internationalen Sorten wie Firestone Walker, Baladin, Boon oder Harviestoun ist die Kollektion eine Reise durch die internationale Welt der Biere, für deren Außergewöhnlichkeit die Verbindung alter Handwerkstraditionen, Innovationsgeist und nicht zuletzt die Verwendung bester Zutaten bürgen. Die Importsorten werden mit dem "Braufactum Import Siegel" gekennzeichnet. Dieses garantiert eine lückenlose Kühlkette sowie größtmögliche Sorgfalt im Umgang mit dem Produkt.

Dass "Braufactum" dem anspruchsvollen Genießer eine breite Palette außergewöhnlicher Bierstile in den unterschiedlichsten Wertekategorien bietet, machte die Präsentation in Frankfurt nachhaltig deutlich. Auch dass sie herausragende Begleiter der feinen Küche sind. Und so genießt man sie auch wie einen erlesenen Wein! Interesse? Dann lassen Sie sich doch inspirieren unter www.braufactum.de.