

Ballantine's Mix Masters erstmals auf dem Bodensee

Über 650 Partygäste drängten sich auf die „MS Euregia“, um einen ganz ungewohnten Cocktailwettbewerb zu erleben. Denn erstmals fanden die Ballantine's Mix Masters auf dem Wasser statt. Der Bodensee zeigte sich wohlwollend ruhig, obwohl vor allem der Show-Auftritt von **Levent Yilmaz** (unten), Vize-Weltmeister im Cocktailshaken, wahre Begeisterungstürme auslöste. Damit war „das Eis gebrochen“, und die Band „Lee Mayalls Sax Machine“ hatte leichtes Spiel. Den



Wettbewerb gewann Torsten Reich, Barchef in der „Max Cocktailbar“ in Berlin, mit „Sasa Cream“, einer Kreation aus 4 cl Ballantine's, 2 cl Licor 43, 2 cl Mandelsirup, 2 cl Sahne und 14 cl Erdbeersaft. Die Zubereitung erfolgte im Shaker. Als Deko wurden eine Erdbeere und ein Minzweig verwendet. Platz zwei ging an Danny Dick („Drogerie“, Leipzig, mit „Finest Apple“ aus 4 cl Ballantine's, 3/4 Limette, 4 cl Monin Apfelsirup Pomme Verte und 1,5 cl Monin Karamelsirup. Die Zubereitung erfolgt ebenfalls im Shaker. Aufgefüllt wird der Drink mit Mineralwasser. Zur Jury gehörte neben Fachleuten wie dem deutschen Whisky-Botschafter Christian H. Rosenberg und DBU-Präsident Bernhard Stöhr auch Fußball-Nationalspieler Freddy Bobic.