

Datum: Freitag, 16. Mai 2014

Zeit: 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Ort: Berufsschule für Gastgewerbe-Wien
1120 Wien, Längenfeldgasse 13-15

Veranstalter: Berufsschule für Gastgewerbe-Wien
Dipl.-Päd. SR Christian RUSSBACHER



SCHLUMBERGER – BOLS

Herr Thomas SCHLÖGL

Arbeitsjury: Herr Kommerzialrat Günther FERSTL ehemals HB-Bar Wien
Herr Christian BEER Kolin, 1090 Wien
Herr Franz KATZLER Retz, NÖ

Kostjury: Frau Mag. Dr. Sabine RIEDEL Euret
Frau Sophie WEINHANDL Willmann - Kochstudio
Frau Katrin STAGL Bols
Frau Julia BAUER Schlumberger
Herr Ing. Günther KÖLLISCH Labor Strauss
Herr Erich WANDL Römerquelle, CCB
Herr Fred HAUER Trauner Verlag Linz
Herr Robert MITINGER Tume, Getränkepumpen
Herr Wolfgang EBNER Hotel Sacher, Rote Bar

Teilnehmende Schulen: Landesberufsschule für Tourismus Waldegg Niederösterreich
Landesberufsschule Obertrum Salzburg
Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg Steiermark
Landesberufsschule für das Gastgewerbe Lochau Vorarlberg
Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam, Tirol
Berufsschule für Gastgewerbe Wien

Dank an die Sponsoren: SCHLUMBERGER – BOLS
Frau Katrin STAGL/ Bols, Frau Julia BAUER/ Schlumberger
Herr Thomas SCHLÖGL

Alle Preisträger auf einen Blick

Geschmack

(Kostjury)

1. Platz	UCAK Saim	Berufsschule für Gastgewerbe	Wien
2. Platz	ROTH Karina	Landesberufsschule Bad Gleichenberg	Steiermark
3. Platz	ETSCHMEIER Dominik	Landesberufsschule Bad Gleichenberg	Steiermark

Bundesmeister / Mannschaft

(Kost- und Fachjury gesamt)



1. Platz

URNAU Vera, **DOMINGO** Marvin, **UCAK** Saim
Berufsschule für Gastgewerbe ~ Wien

2. Platz

DÖNZ Stefanie, **RUPP** Benjamin, **FÄßLER** Fidelis
Landesberufsschule Lochau ~ Vorarlberg



3. Platz

ROTH Karina, **MÜHLBACHER** Lisa-Marie, **ETSCHMEIER** Dominic
Landesberufsschule Bad Gleichenberg ~ Steiermark



Bundesmeister / Einzeln

(Kost- und Fachjury gesamt)

UCAK Saim

Berufsschule für Gastgewerbe ~ Wien

Herzliche Gratulation!



Sekt-Cocktail-Competition

Junior Cocktail Competition 2014
11. Berufsschüler-Barkeeper-Meisterschaft



Liebe Kolleginnen und Kollegen,
werte Schülerinnen und Schüler und Freunde der Bar!

Dank eurer regen Teilnahme konnten wir heuer schon zum 11. Mal die Berufsschüler-Barkeeper-Meisterschaft durchführen. Mit den Servierräumlichkeiten der Berufsschule für Gastgewerbe-Wien war auch heuer wieder ein optimaler Rahmen dazu geschaffen.

Wie schon in der Ausschreibung erwähnt, konnten wir heuer die Firmen Schlumberger und BOLS für unsere Veranstaltung als Hauptsponsoren gewinnen.

DAFÜR HERZLICHEN DANK AN:
Herrn Thomas SCHLÖGL

der uns mit seinem Team tatkräftig zur Seite stand und unsere Jugend toll unterstützte.

Dadurch war es auch heuer möglich, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern dieses Wettbewerbes, wunderbare Geschenke und Pokale zu überreichen.

Genau 18 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus 6 verschiedenen Bundesländern und Berufsschulen Österreichs kämpften um die Gunst der Fach- und Kostjury, sowie um die des Publikums. Sämtliche Eigenkreationen der Schülerinnen und Schüler konnten sich durchaus sehen und schmecken lassen, wobei diesmal der Filler Schlumberger Sparkling war. Der Titel SEKT-COCKTAIL wurde von allen Schülerinnen und Schüler ernst genommen und es entstanden wirklich herrliche Mixed Drinks.

Die Kategorie dieser Meisterschaft war somit die Gruppe "SEKT COCKTAIL".

Als Gesamtsieger und somit Bundesmeister in "Mannschaft" und "Einzel" wurde Wien gekürt. Die Betreuer und Trainer Christian Bauer und Dejan Jovic haben ihre Mannschaft optimal eingestellt und konnten so den Bundesmeistertitel endlich wieder einmal nach Wien holen.

Folglich ist der Bundesmeistertitel "Gesamt" und "Einzel" in Wien

Auf Grund der persönlichen Gespräche mit vielen Teilnehmerinnen und Teilnehmer dieser Veranstaltung hoffe ich, dass es im nächsten Jahr wieder eine Mannschaft von euch geben wird.

Mit freundlichen Grüßen und dem Motto
"Shake well, der Beste möge gewinnen"
verbleibe ich



AMAZONAS

Rezept des Gesamtsiegers
(Bundessieger)

Gemixt von:

UCAK Saim

Berufsschule für Gastgewerbe Wien

Rezept:

½ Maracuja frisch

Basilikumblätter frisch

2 cl Rosmarin-Basilikum-Sirup

2 cl Holunderblüte BOLS

muddled and built in glass with ice,
mit Schlumberger Sparkling aufgegossen

Garnitur: Rosmarinzweig

Glas: Highballglas

