

Barmani pod Zelenou branou

Ve čtvrtek 28. května se třicítka mladých barmanů a barmanek sjela po roce opět do města perníku, pánů z Pernštejna a ledního hokeje Pardubic, aby zde bojovali o palmu vítězství v šestém ročníku juniorské barmanské soutěže LABSKÝ POHÁR „COCA-COLA CUP“ 2009.

Letošní již šestý ročník upořádala Labská hotelová střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice, s.r.o., za odborné spolupráce České barmanské asociace a za podpory společností Coca-Cola HBC Česká republika, s.r.o., Rudolf Jelínek, a.s. (největším výrobcem ovocných destilátů na světě) a společnostmi Bosák s.r.o. (výhradním dovozcem italských zmrzlinových směsí a sirupů značky Fabbri) a Zanzibar s.r.o. (výhradním dovozcem a distributorem sirupů a likéru značky Monin pro Českou a Slovenskou republiku).

Po pěti ročnících, které patřily pouze juniorům, se pro letošní ročník soutěž rozšířila i o prestižní kategorii profi flair. Třicítka barmanů juniorů z 12 hotelových škol a středních odborných učilišť z celé České republiky jednoho zástupce z Polska a desítku nejlepších profi flair barmanů se již po druhé sešla v samém historickém centru města Pardubic a to přímo pod Zelenou branou na Pernštýnském náměstí.

Po příjezdu čekalo na soutěžící opět velké pódium v barvách hlavního sponzora letošního ročníku společnosti Coca-Cola HBC Česká republika s.r.o. Letošní ročník opět přilákal na Pernštýnské náměstí stovky přihlížejících diváků, kteří se zaujetím od dopoledních hodin sledovali soutěžní vystoupení mladých barmanů v kategorii junior classic. Odměnou pro ty, kteří vydrželi čekat až do odpoledních hodin, bylo vystoupení desítky nejlepších českých barmanů v kategorii profi flair. Barmany za jejich vystoupení několikrát odměnili bouřlivým potleskem. Je vidět, že Pardubice mají nejlepší publikum nejen na hokeji, ale dovedou vytvořit skvělou kulisu i pro barmany.

Co bylo soutěžním úkolem barmanů v šestém ročníku Labského poháru? V letošním ročníku bylo úkolem barmanů a barmanek příprava drinků v kategorii „LONG DRINK“ a volba jeho originálního názvu. Povinností každého soutěžícího bylo použít do své originální receptury 2 cl Plum Vodka, Hruškovice nebo likéru Praděd z nápojového portfolia společnosti Rudolf Jelínek, a.s., 1 cl sirupu značky Fabbri a jeden libovolný výrobek z nápojového portfolia společnosti Coca-Cola HBC Česká republika, s.r.o.

Na průběh celé soutěže bedlivě dohlížela technická a chuťová komise složená z řad členů České barmanské asociace. Řízením chuťové komise, která posuzovala jakostní znaky nových drinků, se ujal pan Miroslav Černík II. generální rozhodčí CBA. V chuťové komisi dále pracovali, několika násobný barman roku a lektor CBA pan Karel Zapalač, I. vicepresident CBA pan Karel Mayer, člen východočeské sekce CBA pan Richard Pech a zástupce společnosti Coca-Cola HBC Česká republika s.r.o. paní Šarounová. Řízením technické komise a práce technického komisaře se ujal I. generální rozhodčí CBA pan Jiří Bartoň. S ním výkony soutěžících hodnotili pánové Jaroslav Labounek lektor CBA, Milan Bočkai předseda severočeské sekce CBA,

Zdeněk Vondráček a René Grim členové východočeské sekce CBA. V kategorii profi flair se úlohy hodnotících komisarů ujali pánové Ondřej Slapnička, Sámer Selbak a Martin Lukavský všichni z pražské sekce CBA. O zázemí a včasný nástup soutěžících na soutěžní pódium se starala paní Iveta Švédová členka východočeské sekce CBA. Za včasné zpracování výsledků se postaral předseda pražské sekce CBA pan Jiří Richter.

Celým soutěžním dnem na pódiu provázeli Tomáš Krejčíř moderátor pořadu Snídaně s Novou na TV Nova a odborným výkladem přiblížil dění na pódiu přihlížejícím divákům pan Mojmír Prokeš - II. vicepresident CBA.

V průběhu celého soutěžního dne mohli přihlížející diváci z řad laiků i odborné gastronomické veřejnosti ochutnat nové nápoje, které vznikali pod rukama mladých barmanů. Na závěr soutěže kategorie profi flair předvedl něco málo ze svého umění i jeden z hodnotících komisařů a náš přední „flairový“ barman Ondra Slapnička. Jak tomu bylo při minulých ročnících, tak i letos mělo jeho vystoupení mezi mladými barmany a přihlížejícími diváky velký ohlas.

A jak to, na závěr deštěm smáčeném Pernštýnském náměstí, v Pardubicích nakonec dopadlo? „ Snad dobře“

Diplom, pohár a hodnotné věcné ceny si v kategorii junior classic za vítězství odnesl Jan Trávníček ze SOŠ a SOU Polička s drinkem:

„GINGER DAY“ – 3 cl Plum vodka - R.Jelínek, 2 cl Amaretto Castello, 1 cl Melone sirup Fabbri, tymián, 1/2 limety, dolít Giner Ale – Coca-Cola.

Druhé místo obsadil Karel Kopecký taktéž ze SOŠ a SOU Polička, třetí místo si z Pardubic odvezl Vojtěch Červinka z hotelové školy v Poděbradech.

Cenu za nejlepší technickou práci si odvezla Nicol Vavřichová z hotelové školy Bosonožská Brno a cenu za nejlepší obchodní název svého drinku „ SPADL Z HRUŠKY“ získala Lucie Jindřichová z pořádající Labské hotelové školy.

No a jak to dopadlo v kategorii profi flair?

Na stupni nejvyšším se umístil a 5.000,- Kč od hlavního sponzora si z Pardubic odvezl Tomáš Palička z HŠ Bohemia Chrudim, druhé místo a obálku s částkou 2.000,- Kč získal Václav Abrahám z HŠ Bohemia Chrudim, na třetím místě skončil a odměnu 1.000,- Kč si vybojoval Martin Vogeltanz z Plzeňského baru „El Cid“.

Všichni organizátoři, soutěžící i odborná porota vyjádřili na závěr přání setkat se při dalším, již sedmém ročníku Labského poháru v květnu 2010.

Zpracoval:
Petr Bartoníček
garant soutěže za CBA