



# Czech Bartenders Association

## Oslavu barmanství „Abzac hands up!“ si v Brně nenechalo ujít přes 750 lidí

Brno, 9. 8. 2021

**Více než sedm set padesát lidí navštívilo v pátek 6. srpna dlouho odkládaný tradiční barmanský event Abzac hands up! v brněnském sídle České barmanské asociace. Barmanem roku 2019 se díky vítězství v Grand Prix CBA stal Jan Šebek.**

Abzac hands up! je každoroční příležitostí k setkání pracovníků v gastronomii, zástupců gastronomických firem a příznivců gastronomie. Kvůli protiepidemickým restrikcím v posledním roce a půl však musel být několikrát přeložen. „Bylo vyloženo osvěžující se po všech koronavirových peripetiích zase sejít, užít si přátelskou a kolegiální atmosféru a probrat s kolegy pracovní i osobní záležitosti,“ ocenil prezident pořádající České barmanské asociace Aleš Svojanovský, že do Brna přijela řada osobností barmanského řemesla.

Například jednou z dorazivších VIP osobností byl Zdeněk Kaštánek, který nyní profesně působí v americkém Miami. Publiku se představil s prezentací o pohostinství a udržitelnosti. Přednášeli i další pozvaní VIP hosté – účastník světového finále barmanské soutěže Diageo World Class Tomáš Nyári o barmanském soutěžení, český Campari ambasador Milan Zaleš o aperitivech, Michal Marešovský ze společnosti STOCK o spokojenosti v životě, znalec whisky Zdeněk Kortiš o skotském regionu Speyside a Achim Šipl ze společnosti Rudolf Jelínek o současných trendech nápojové gastronomie.

Značnou pozornost přitahovala barmanská soutěž Grand Prix CBA, premiérově koncipovaná jako finále Czech Bartenders League. Čtrnáct nejlépe bodovaných barmanů seriálu profesionálních soutěží ročníku 2019 se tak napřímo na pódiu utkalo o titul Barmana roku 2019 s právem reprezentovat ČR na koktejlovém mistrovství světa IBA World Cocktail Championships 2022 v kubánské Havaně.

Vítězem se stal Jan Šebek z Becher's Baru karlovarského Grandhotelu Pupp. Ve svém koktejlu Chodec zkombinoval whisky Johnnie Walker s likérem Fernet STOCK, domácím woody cordialem a domácí sodou z fermentovaných jablek. Jako ozdoba posloužila domácí sušenka z oříškového likéru.

„Myšlenkou mého drinku je pokrok. To, že by se člověk neměl bát udělat krok kupředu. Kvůli náročnosti některých domácích ingrediencí na výrobu jsem koktejl vymýšlel zhruba tři měsíce. Ročník 2019 jsem chtěl vyhrát, nevynechal jsem kvůli tomu snad jedinou soutěž,“ podotkl Jan Šebek pár chvil poté, co přebрал pohár pro Barmana roku 2019 kategorie Klasik. Na druhém místě ve stejné kategorii skončil Filip Štumper, třetí příčku obsadil Filip Polzer.

Barmanem roku 2019 v kategorii Flair se stal Václav Abraham, Mistrem kávy 2019 pak Kamil Hégr. Cenu Bohumila Pavlíčka za celoživotní přínos gastronomii převzal Bohumil Váchal. Působil v pražském Lucerna Baru, ale i ve Švýcarsku a Německu, je zakládajícím členem CBA a v roli číšníka si zahrál ve filmu Obsluhoval jsem anglického krále.

Kromě programu na pódiu čekaly hosty také chuťové zážitky. U barů a tasting pointů mohli degustovat novinky všech významných partnerů CBA ve formě koktejlů či kávových a čajových specialit. Nechyběla například ochutnávka čajových koktejlů nebo kávy připravené v džezvě. Provozovatelé barů mohli vyzkoušet nový koncept občerstvení typu barfood od firmy RATIONAL Czech Republic. O kulturní stránku eventu se postaralo jazzové trio Vítězslava Hándla, publikum celým dnem provedl moderátor Petr Nárožný.

Abzac hands up! se naposledy uskutečnil před více než dvěma lety. Jeho pořádání v původně naplánovaných termínech 24. března 2020 a 5. března 2021 zhatila pandemická situace a z ní vyplývající omezení.



Česká barmanská asociace  
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno  
[www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | [press@cbanet.cz](mailto:press@cbanet.cz) | +420 725 774 272