



# Czech Bartenders Association

## Jelínek Cup poprvé na hruškovici, vítězství obhájil Marek Šimůnek

Praha, 1. 10. 2024

**V hlavní roli letošního 24. ročníku barmanské soutěže International Rudolf Jelínek Cup, kterou uspořádala společnost RUDOLF JELÍNEK ve spolupráci s Českou barmanskou asociací, se ocitla hruška. A s ní obhájce trofeje.**

Soutěž ve středu 25. září hostily prostory pražského Muzea slivovice. Zúčastnilo se jí 25 barmanů a barmanek z Česka, Slovenska, Rakouska, Německa, Polska a Španělska. Jejich úkolem bylo připravit odborné porotě koktejl na bázi Hruškovice Williams RUDOLF JELÍNEK a spojit drink s originálním poutavým příběhem na téma „Teď letí hrušky!“.

Poprvé v historii tohoto barmanského poháru se tak míchalo z jiného destilátu než slivovice. „Koresponduje to s velkou dlouhodobou kampaní na hruškovici, plánujeme ji zahájit již zanedlouho v podzimním období,“ vysvětlil brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl s tím, že soutěžící měli ohledně interpretace tématu prostřednictvím svých originálních koktejlů volné pole působnosti. Podmínkou bylo pouze použití minimálně dvou centilitrů hruškovice.

Se soutěžním zadáním International Rudolf Jelínek Cupu se nejlépe vypořádal a prize money ve výši 500 euro získal stejně jako loni Marek Šimůnek z L'Fleur baru. Svůj drink Tradition namíchal z Hruškovice Williams, Zralého vermutu Sedmero a domácí tradiční hruškové sody. Ozdobil jej jedlým hruškovým sklem a hruškovým parfémem.

„Složení drinku vzdávám holt moravským krojům, velikonočním zvykům, stavění májky a dalším tradicím, ale také moravským producentům. Kromě hruškovice jsem použil i vermut od tradičního vinaře,“ podotkl Marek Šimůnek k složení svého vítězného drinku. „Vážím si toho, že mě RUDOLF JELÍNEK na soutěž pozval už potřetí. Původně jsem si chtěl účast jenom užít, ale okolí mi dávalo najevo, že bych se měl pokusit o obhajobu loňského prvenství. Když se to povedlo, ukápla mi i slzička dojetí,“ přiznal Marek Šimůnek.

Druhý v pořadí skončil Martin Sekerák z AnonymouS baru a jako třetí se umístila Eliška Hauserová z libereckého podniku Bylo nebylo. Porota, v níž usedli prezident CBA Aleš Svojanovský, zkušený slovenský barman Filip Rebroš, Barman roku 2019 Jan Šebek a vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders Honza Zlámaný, udělila také několik dalších ocenění – Jury Talent pro Tadeáše Voltermana z AnonymouS Shrink's Office, Best Design pro Filipa Kandu z bratislavského Mirroru a Best Innovation pro Lukase Kupku z brněnského Baru, který neexistuje.

„Překvapila mě spousta nových účastníků, jimž se tady podařilo vytvořit výborně promyšlené barmanské vystoupení. Viděl jsem zajímavé mixologické přístupy včetně využití ingrediencí jako křen nebo gorgonzola. Barmani a barmanky si dali hodně práce s tím, aby vystihli téma soutěže nebo byli nějakým způsobem inovativní. Všechny drinky navíc byly pitelné,“ doplnil za hodnotitele prezident CBA Aleš Svojanovský.

„Bylo mi potěšením stát se součástí komunity okolo této zajímavé soutěže. Při tvorbě drinku šlo zejména o vybalancování chuti silného hruškového destilátu ve výsledném koktejlů a navázání na historii produktu,“ dodal španělský barman Dazfer Subero, jenž byl nejlépe hodnoceným zahraničním účastníkem letošního International Rudolf Jelínek Cupu.

Soutěž je součástí Czech Bartenders League o Barmana roku 2024.



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