



## Na konferenci CBA dorazilo rekordních 1.300 účastníků

Brno, 2. 5. 2017

Inspirativní soutěžní výkony, přítomnost velkých osobností oboru, hledání národního koktejlu i interní změny v organizaci. Taková byla výroční konference České barmanské asociace, která se o víkendu 29. a 30. dubna 2017 uskutečnila v brněnském hotelu Voroněž.

Dvoudenní akci zahájila sobotní členská schůze CBA, na níž si členové organizace zvolili nového viceprezidenta. Mojmír Prokeš se rozhodl na funkci znova nekandidovat, valná hromada si místo něj zvolila Moniku Mecovou.

*„Mojmír Prokeš za ta léta ve funkci nezištně odvedl obrovské množství práce, především co se vzdělávacích aktivit týče. Zaslouženě tak v závěru konference sklídl dlouhotrvající standing ovations,“* uvedl prezident CBA Aleš Svojanovský.

Zasedání členské základny se poprvé uskutečnilo v prostorách stále ještě nedobudovaného Národního vzdělávacího centra CBA při příležitosti kontrolního dne stavby. Plénum odsouhlasilo, že nejzazším termínem otevření objektu bude konec roku 2017. To by neměl být problém, protože již nyní byla většina prostor pro konání schůze funkčních, včetně digitální projekce, cateringu či toalet.

Sobota pokračovala dvacátým ročníkem soutěže Mattoni Grand Drink, jehož vítězem se stal Jan Lukas s drinkem Eco-ttoni. Českokrumlovský barman tak bude reprezentovat ČR na letošním mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků (podrobnosti v samostatné tiskové zprávě společnosti Mattoni).

V nedělním exhibičním vystoupení baristů Captain Bucanero Professional Mistr Kávy se představilo pět soutěžících, z nichž nejlépe se u kávovaru vedlo Adamu Troubilovi.

V tuzemském prostředí zcela novou disciplínu – párování čaje s jídlem – pak nabídla soutěž sekce Czech Teatenders, která byla národním nominačním kolem na čajové mistrovství světa. Ve velmi těsném souboji nakonec nejlépe uspěl Karel Veverka s kombinací japonského zeleného čaje Gyokuro a marinovaného lososa s koprem.

Odpoledně-večerní program gradoval exhibiční soutěží dvacítky top tuzemských barmanů – Grand Prix CBA. Absolutním vítězem se stal Tomáš Ricciardi z pražského Black Angel's, který porotě v legendárním složení Alex Kratěna, Jiří Němec, Miloš Danihelka servíroval signature drinky Womanizer a Pepper Journey.

*„Všichni hodnotitelé se shodli na vysoké úrovni předvedených výkonů. Alex Kratěna dokonce prohlásil, že se zde dozvěděl mnoho nových věcí a inspiroval se. V zaplněném sále navíc vládla prakticky od rána perfektní atmosféra, celkem přišlo 1.300 lidí, tedy ještě více než loni,“*





# Czech Bartenders Association

pochvaloval si Aleš Svojanovský hladký průběh nedělního programu, jehož bonbónkem byla performance Alexe Kratěny na téma Proč je důležité mít nervy. Pozitivní stres podle univerzitních výzkumů lidi posiluje a posouvá je dál. Světoznámý barman také promluvil o budování svého nového londýnského podniku a nadaci P(our), které je Kratěna spoluzakladatelem.

Celou konferenci protnulo jedno atraktivní téma, a to hledání českého národního koktejlu. Návštěvníci prostřednictvím žetonů vybírali jednu ze dvou variant, kterými byly Moravský kohout a Beton. V zapečetěných urnách se odhadem sešla bezmála tisícovka lístků, kterou zástupci asociace v nejbližších dnech za notářského dohledu přepočítají a poté vyhlásí výsledek.

## Vyhlášení pohárů:

### **Barman roku 2016, kategorie Flair Professional**

Martin Vogeltanz (reprezentuje ČR a CBA na World Cocktail Championship 2017 v Kodani)

### **Barman roku 2016, kategorie Classic Professional**

Jan Teska (reprezentuje ČR a CBA na World Cocktail Championship 2017 v Kodani)

### **Barista roku 2016, kategorie Mistr kávy Professional**

Kamil Hégr

## Oceněné osobnosti:

### **Poděkování za přínos oboru barmanství**

Iveta Švédová – pedagožka Soukromé střední školy gastronomie s.r.o. Svidnická Praha. Za svou učitelskou kariéru výborně připravila řadu studentů na barmanské soutěže, z nichž někteří se stali juniorskými barmany roku (Jaroslav Modlík, Hana Karpatská, Petr Špák, Filip Jung, Luňáková Kateřina, Jakub Luhan, Tomáš Mucha)

### **Gastronomická osobnost**

Mgr. Bc. Vratislav Minár, MBA – vyhlášený gurmán a gastronom, ředitel divize konferenčních a hotelových zařízení Akademie věd ČR. Cena je udělována za mimořádný životní přínos v oblasti nápojové gastronomie.

## Kontakt:

*Michael Lapčík*

*PR manažer*

*Česká barmanská asociace*

*+420 725 774 272*

[press@cb Janet.cz](mailto:press@cb Janet.cz)



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



member of International Bartenders Association