

„Bester Casino-Barkeeper 2005“ kommt aus der Spielbank Bad Dürkheim

Zafer Yilmaz siegt mit dem Fancy-Drink „Finale 5“



Sie haben so phantasievolle Namen wie „Roulettini“, „Winner's Point“, „Spirit of Jokers Garden“ oder „Esplanade“, und zubereitet werden sie höchst professionell. Gemeint sind die Fancy-Cocktails, mit denen die Teilnehmer zum „1. Deutschen Casino-Cocktail-Cup“ antraten. Bei dem Wettbewerb der Spielbanken Niedersachsen, der in der Spielbank Bad Zwischenahn ausgetragen wurde, holte sich den Titel „Bester deutscher Casino-Barkeeper 2005“ der 39jährige Zafer Yilmaz von der internationalen Spielbank Bad Dürkheim mit seinem Drink „Finale 5“. Er nahm den Pokal und einen Reise-Gutschein als ersten Preis in Empfang.

Die Künstler am Shaker der großen deutschen Casinos kämpften zwei Tage lang hart um den Titel. Bei dem Wettbewerb ging es um den kreativsten Drink, den jeder Teilnehmer selbst komponierte und bei dem der Fantasie keine Grenzen gesetzt waren. Nach zwei Vorrunden gingen die besten Vier ins Finale. Hinter dem Sieger Zafer Yilmaz holte sich Ahmed El-Sayed von der Spielbank Stuttgart mit „Against All Odds“ den zweiten Platz und Andreas Albrecht aus der Spielbank Bad Homburg landete auf Platz drei mit den Cocktail „Roulettini“.

Die Aufgabe für die Barkeeper war: Innerhalb von zehn Minuten

musste auf einer Show-Bühne vor Publikum der zum Wettbewerb eingereichte Cocktail gemixt und mit entsprechender Dekoration versehen werden. Die Jury vergab dann Punkte in den Kategorien Aussehen, Aroma, Geschmack und Arbeitsweise. Zafer Yilmaz' „Finale 5“ erfüllte alle Kriterien optimal und landete damit auf Platz eins. Der Siegerdrink „Finale 5“ setzt sich wie folgt zusammen: 2 cl Curacao blue (mit Alkohol), 4 cl Malibu, 2 cl Limettensirup, 6 cl Pfirsichnektar, 6 cl Ananasnektar.