

NIKKA lädt zum Bartender Wettbewerb „NIKKA Perfect Serve“ nach Hamburg ein

Hamburg, August 2023. Wenn es um japanischen Whisky geht, steht der Name NIKKA ganz oben auf der Liste der Kenner und Liebhaber. Die Destillerie wurde 1934 von Masataka Taketsuru gegründet, einem Mann, der die Kunst der Whiskyherstellung in Schottland erlernte und sie dann mit nach Japan brachte.

Nun ist es endlich wieder soweit: **am 13. November 2023** findet der renommierte Bartender Wettbewerb **NIKKA Perfect Serve** im **„Le Lion“ in Hamburg** statt. Das diesjährige Thema "Die andere Hälfte" ist eine Hommage an die Dualität im Herzen von NIKKA, von seinen Anfängen, die eine Brücke zwischen Schottland und Japan schlugen, die Liebesgeschichte zwischen dem Gründer Masataka und seiner Frau Rita, den beiden Malzdestillieren Yoichi und Miyagikyo, aber auch in den NIKKA Blended Whiskys die sowohl Malz- als auch Getreidewhiskys kombinieren, die sowohl auf traditionelle als auch innovative Weise hergestellt werden. Die Herausforderung für die diesjährigen Teilnehmer besteht darin, die "andere Hälfte" eines NIKKA -Whiskys, Gins oder Wodkas zu kreieren.

Neben der Kreation und Präsentation des Cocktails steht wie immer die Fähigkeit der einzelnen Bartender, den perfekten Gastgeber zu verkörpern, im Mittelpunkt. Ganz im Sinne der japanischen Gastgebekultur, muss der Bartender zudem die Emotionen seiner Gäste lesen, um seine aufmerksamen Beobachtungen schließlich in einen Drink einfließen zu lassen, der diesen einzelnen Augenblick einfängt. „Omakase“ heißt dieser Gedanke in Japan, den Bartendern die Wahl des Drinks zu überlassen, den sie durch ihre Menschenkenntnis und das Ablesen der Wünsche von den Augen der Gäste konzipiert haben. Daneben reiht sich die Philosophie von „Ichi-go, ichi-e“ ein, die besagt, dass ein Moment und Augenblick nicht wiederholt werden kann und zudem als Leitprinzip des NIKKA Perfect Serve gilt. Die teilnehmenden Bartender haben nur diesen einen Moment, um das Erlebnis unvergesslich zu machen.

Pressekontakt:

Julia Glathe

Tel.: 040 / 853 16 0

E-Mail: glathe@borco.com

Zu den diesjährigen Juroren zählt unter anderen Jörg Meyer. Der Hamburger ist Barbesitzer des „Le Lion“, die Geburtsstätte des Gin Basil Smash und hat bereits verschiedenste Auszeichnungen erhalten.

„Der NIKKA Perfect Serve ist ein einmaliger Wettbewerb für Bartender, der viel mehr als nur das Kreieren eines Drinks ist. Außerdem haben alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Chance, einen unvergesslichen Preis zu gewinnen und ein tolles Netzwerk aufzubauen. Wir freuen uns schon jetzt auf die Bewerbungen und kreative Ideen der Teilnehmenden!“, sagt Michael Rennies, Senior Marketing Manager bei BORCO.

Alle Informationen zum diesjährigen Wettbewerb und zur Anmeldung für die Teilnehmer*innen gibt es hier: <https://www.nikkawhisky.eu/sign-up/>

Über NIKKA WHISKY

Mehr als nur ein Whisky, ist NIKKA ein authentischer Stil, ein wahrer Ausdruck japanischer Kultur und ein Mix aus Modernität und Tradition, Einfachheit und Raffinesse. Masataka Taketsuru ist der Vater des japanischen Whiskys und Gründer von NIKKA im Jahr 1934. Er erlernte die Brennkunst während des Studiums in Schottland. Zurück in seiner Heimat erbaute er zwei Destillieren im Norden Japans, wo noch heute in traditioneller Methode 12 Sorten des NIKKA Whiskys gebrannt werden und reifen - darunter auch der international anerkannte und preisgekrönte Blend NIKKA FROM THE BARREL. Die Whiskys von NIKKA sind deutschlandweit im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Weitere Informationen unter www.nikkawhisky.eu und [@nikkawhisky](https://www.instagram.com/nikkawhisky).

Über BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg

BORCO-MARKEN-IMPORT, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u. a. SIERRA Tequila de México, HELBING, FINSBURY, YENI RAKI und DISARONNO, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Alkoholkonsum über den Sie sich auf <https://www.massvollgeniessen.de/> informieren können. Weitere Informationen zum Unternehmen und Portfolio finden Sie auf www.borco.com und [@borco_official](https://twitter.com/borco_official).

Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an:

Julia Glathe, Corporate Communications Managerin
Winsbergring 12 - 22, 22525 Hamburg
Telefon: (040) 85 31 6-0
Telefax: (040) 85 85 00
E-Mail: glathe@borco.com