

Der Düsseldorf Meister-Mixer

PORTRÄT Daniel Pitthan hat die deutsche Cocktail-Meisterschaft gewonnen und darf bei der Weltmeisterschaft in Peking mixen.

Von Tanja Henkel

Düsseldorf/Frankfurt. Daniel Pitthan ist der Rum-Typ. Der 27-jährige Düsseldorfer bevorzugt Cocktails wie den Daiquiri. Mixen oder schütteln kann er allerdings alle. Er ist nämlich gelernter Barkeeper, und dass er ein ausgezeichnete Profi ist, hat er jetzt auch schriftlich. Pitthan ist nämlich „Deutscher Cocktailmeister 2011“. Er überzeugte die Jury mit seiner Eigenkreation „Knob's Maple Crusta“, einem Cocktail auf Bourbonbasis mit Ahornsirup, Zitronensaft und Rosmarin.

Der Name des Siegertranks ist von den Zutaten abgeleitet: „Knob ist der Name des Bourbons, Maple ist die Ahornsirup-Sorte, und Crusta bezieht sich auf die Zuckerkruste am Glasrand“, erklärt der 27-Jährige, der stellvertretender Barchefs des Mojito's in Düsseldorf ist.

Der Barkeeper hat schon 15 Rezepte erfunden

Pitthan wollte nicht immer hinter der Bar stehen und Cocktails mixen. „Das hat sich einfach so ergeben, und jetzt macht es mir richtig

Spaß“, berichtet er. Er hat seinen Beruf zum Hobby gemacht. „Freizeit habe ich sowieso kaum. Abends und nachts arbeite ich, und tagsüber schlafe ich“, so der 27-Jährige. Das sei aber nicht schlimm. Schließlich kann er in seinem Job seine ganze Kreativität ausleben und neue

Cocktails zusammenmixen. Insgesamt hat der Barkeeper schon 15 Rezepte selbst erfunden. Um ein gutes Getränk zusammenzustellen, muss man übrigens sämtliche Geschmäcker von Spirituosen parat haben. Dann beginnt die Tüftlei. Es werden Zutaten zur

Grundbasis – zum Beispiel Rum – hinzugefügt, andere wieder weggelassen. Jedes Mal wird natürlich probiert. „Wenn ich zufrieden bin, wird der Cocktail von Kollegen, Freunden und Gästen getestet“, erklärt der Experte. Im besten Fall gefällt er, sonst muss Pitthan noch nachbessern.

Die internationale Konkurrenz ist groß

Für seine nächste Kreation muss er sich übrigens etwas ganz Besonderes ausdenken. Diese muss nämlich international bestehen. Der 27-Jährige darf als deutscher Meister kommendes Jahr nach Peking reisen und dort Deutschland vertreten.

Wie seine Chancen dort stehen, weiß er nicht. Die Gegner seien stark. Die größte Konkurrenz kommt aus Großbritannien und der Slowakei. Dort sind die amtierenden Weltmeister Gianluigi Bosco und Vladimir Banák beheimatet. Die beiden konnten sich gegen 97 Teilnehmer aus 52 Ländern in Berlin in den beiden Disziplinen Classic und Flairtending (Showmixen) durchsetzen. „Egal

■ GEWINNER-REZEPT

ZUTATEN In einen „Knob's Maple Crusta“ gehören: 4 cl Knob Creek Bourbon; 1,5 cl Chartreuse/Borco; 1,5 cl Ahornsirup; 1,5 cl Zitronensaft, ein Zweig Rosmarin, zwei Spritzer Creole Bitters.

DEKORATION Orangenzeste, Rosmarin, Zuckerrand.

ZUBEREITUNG Dieser Cocktail wird gerührt, nicht geschüttelt – so wie ein Martini. Es werden folglich alle Zutaten in ein Glas geschüttelt und dann mit einem Löffel gerührt. Auf diese Weise bleibt der Rosmarin heil.

wie ich in Peking abschneide, die Teilnahme ist schon eine große Ehre, und ich freue mich darauf“, sagt er.

Auch der deutsche Meister trinkt ab und zu lieber ein Bier

Es gibt übrigens auch Zeiten, da kann selbst der neue deutsche Meister kein Mixgetränk mehr sehen: „Wenn ich den ganzen Abend einen Cocktail nach dem anderen gemixt habe, kann man mich am Ende der Schicht mit dem Zeug jagen. Da trinke ich doch lieber ein frisch gezapftes Bier vom Fass.“

Stolz präsentiert der deutsche Meister Daniel Pitthan den Siegerpokal und seinen Gewinner-Cocktail: „Knob's Maple Crusta“. (Privat)

