

PARTY ENTREE

Internationale TibuRon Cocktail Competitie

Tekst: Marjon Prummel - Foto's: Joost van Manen



Toon Blij, één van de directieleden van Toorank, was goedgemutst tijdens de bartendercompetitie en de aansluitende haringparty.



De vijf finalisten v.l.n.r. Renier Hudleston, Thomas van Els, Dylan van Hal, Nesin Ozdogan en Niels van Horssen.



Dylan van Hal creëert zijn cocktail.

Traditioneel organiseert Toorank Polska jaarlijks de Internationale TibuRon Cocktail Competitie. Dit jaar vond de wedstrijd plaats in het Nederlandse Tolkamer. Niels Bankers van Toorank is verantwoordelijk voor de organisatie. "Aan de wedstrijd doen professionele bartenders mee uit Nederland, Polen en Engeland." Het thema van de wedstrijd is Speed Build Cocktails met TibuRon Tropical Fruit Batida's als basis. "TibuRon is een lijn van Toorank op basis van Caribische rum en tropische vruchtensappen, zoals mango, pomegranate, coconut en ananas. Je kunt hiermee met slechts enkele toevoegingen snel, kwalitatief goede en heerlijke cocktails maken." In Engeland en Polen zijn de producten erg populair en ook in Nederland stijgt de vraag. "We ondersteunen horeca-ondernemers en bartenders met promotiemateriaal en daarnaast worden er workshops gegeven aan het personeel." De wedstrijd in Tolkamer wordt gewonnen door Niels van Horssen met zijn cocktail TibuRon Caribbean Rose. Na de prijsuitreiking was er voor honderden genodigden nog een haringparty.



Moderator Karel van de Kuinder, cocktailspecialist en gespecialiseerd in workshops en de inrichting van bars en Niels Bankers, bij Toorank verantwoordelijk voor de TibuRon Cocktail Competition.



Jurylid Bart van Duinen van Hoshizaki Europe beoordeelt in opperste concentratie de cocktails.



Winnaar Niels van Horssen presenteert zijn winnende cocktail TibuRon Caribbean Rose.



Directieleden Eef Hansen en Toon Blij zijn erg in hun nopjes.



Winnaar Niels van Horssen met links tweedeprijswinnaar Dylan van Hal en rechts derdeprijswinnaar Thomas van Els.