

# Battle of the Bartender

Na slopende voorrondes vond in het House of Bols de Battle of the Bartender plaats. De Rotterdamse Timme Geerlof bleek het best te scoren op alle criteria. "Deze wedstrijd tilt het bartendervak naar een hoger niveau."

**S**inds Bols dit jaar terugkeerde in Nederlandse handen, werkt de oudste Jenever- en likeurstoker van Nederland hard aan een nieuwe positionering in de markt. Een van de speerpunten in de strategie van Bols is de rol van de bartender. Bols richt zich niet voor niks op deze droomambassadeur van het oer-Amsterdamse merk. Want wie kan de eindgebruiker nu beter vertellen wat de eindeloze mogelijkheden van alle Bolsproducten zijn dan de meestermixer zelf? En wie is beter in staat om het Bolsgevoel in een sprankelende cocktail te vertalen?

## Steunsm'sjes

In het House of Bols vond daarom onlangs speciaal voor deze gelegenheid de finale plaats van de Bols Battle of the Bartender. Vanuit het idee: hoe meer bartenders, des te beter. In samenwerking met de Stadsmagazines van NL Unlimited werd een uitgebreide reeks voorrondes gehouden waarbij ambitieuze bartenders werden opgeroepen zich in te schrijven. Daar werd massaal gehoor aan gegeven. De oproep leverde honderd inzendingen op. Opvallend overigens was dat de deelnemers in eerste instantie hun vriendenkring moesten optrommelen om überhaupt in aanmerking te komen. De deelnemers konden doordringen in de voorrondes door steunsm'sjes te verzamelen; het Idols-model begint gemeengoed te worden. Uiteindelijk bleef een kleine selectie over van de meest enthousiaste bartenders in spe, waarvan een flink deel reeds werkzaam is bij een bar. Het trainingsstation van House of Bols aan de Amsterdamse Paulus Potterstraat vormde de achtergrond van de finale.

De jury die de uiteindelijke winnaar moest aanwijzen, bestond uit NL hoofdredacteur Jasker Kamp, Guido Nijssen, de hoofdredacteur van proefmagazine Lekker en Philip Duff, de cocktailkoning van Bols. Het werd spannend. Kandidaten werden beoordeeld op productkennis en presentatiekwaliteiten maar ook op snelheid en creativiteit.

Terwijl presentator Pim Veth het geheel aan elkaar praatte, stonden de laatste vier finalisten doodnerveus te wachten op welke vraag ze nu weer antwoord moesten geven. Philip Duff gaf de opdrachten. Zo moesten de kandidaten vragen over de ideale taptemperatuur van een biertje beantwoorden. Duff maakte ook een cocktail voor ze die ze, geblinddoekt en al,



Winnaar Timme Geerlof.

op de juiste ingrediënten moesten inschatten. Timme Geerlof (25) uit Rotterdam lukte het om vier van de vijf elementen goed te raden.

## Praktijk nabootsen

Vervolgens moesten de vier kandidaten een situatie uit de praktijk nabootsen. Alsof het barstens druk was in een afgeladen zaak waar de rijen dorstigen driebubbeldik stonden te wachten tot ze geholpen werden, moesten de deelnemers zo snel mogelijk een bestelling maken. Uiteraard werd er gekeken naar de presentatie. Gingen de kaken krampachtig op slot? Of bleef de aanstormend bartender vriendelijk glimlachen naar de ongeduldig wachtenden? Uiteindelijk waren het zeven criteria waarop iedereen getoetst werd. Snelheid en efficiëntie, vrij schenken, algemene drankenkennis, hygiëne, verantwoord schenken, gastvrijheid en cocktail mixologie. De Rotterdammer Timme Geerlof bleek op al deze punten het best te presteren. Hij serveerde binnen de kortste tijd een Bols Amsterdammertje en een espressococktail en deed dat ook nog eens als beste. Ook het blind proeven deed hij fenomenaal. Juryvoorzitter Philip Duff wist dan ook snel wie dit jaar de Bols Battle of the Bartender ging winnen.

Duff is tevreden met het resultaat: "Deze wedstrijd tilt het bartendervak naar een hoger niveau. Timme Geerlof heeft de Award dubbel en dwars verdiend." En bartender Geerlof was ook blij. Hij won niet alleen een professionele cursus mixologie maar kreeg bovendien een Wintersportvakantie in de schoot geworpen. "Het was een superspannende en leuke ervaring, en bovendien erg leerzaam om met Philip Duff te werken. Volgend jaar doe ik zeker weer mee om 'de eeuwige roem' te behouden."