



Poročilo z Evropskega prvenstva v mešanju koktajlov ECC 2025

Spoštovani,

Evropsko prvenstvo v mešanju koktajlov ECC 2025 je potekalo od 26. do 30. oktobra 2025 na križarki Costa Favolosa, v sodelovanju z AIBES Italijansko barmansko zvezo. Tekmovanja se je udeležilo 22 evropskih držav, tekmovalci so predstavile svojo strokovnost, kreativnost in tradicijo v pripravi long drinka.

Ta edinstvena oblika tekmovanja na križarki je omogočila, da so udeleženci izmenjali znanje in izkušnje med plovbo iz Genove do Barcelone, nadaljevali proti Marseillu in se vrnili v Italijo. Kot je poudaril predsednik IBA, je prvenstvo več kot tekmovanje – je premikajoč se poklon strasti, ustvarjalnosti in kulturni izmenjavi med evropskimi barmani.

Barve društva barmanov Slovenije so zastopali Rok Dobnikar-predsednik, Benjamin Škafar-tekmovalec in Nika Semenchenko-delegat.

Rezultati tekmovanja

1. mesto Martin Vogeltanz – Češka
2. mesto Pierre Munier – Francija
3. mesto Norbert Tóth – Madžarska

Posebna priznanja:

Najboljša dekoracija: Agnieszka Cieslar – Poljska

Najboljše strokovno delo: Pierre Munier – Francija

Naš tekmovalec **Benjamin Škafar** iz Društva Barmanov Slovenije se je v močni konkurenci uvrstil na odlično 4. mesto s koktajlom Voyagers Bird. Čestitke Benjaminu za izjemen nastop in predstavljanje DBS in Slovenije na mednarodnem odru!

BENJAMIN ŠKAFAR – Voyagers Bird(Slovenija)

4 cl Mezcal Montelobos Espadin

2cl Amaro Nonino

2cl limonin sok

1cl grenadin sirup Monin

0,1cl domači izdelek

7cl Thomas Henry Mango limonada

Dekoracija: limonina in grenivkina lupina, sveža meta

Metoda: SHAKE



MARTIN VOGELTANZ – Green Peace (Češka)

4 cl Bulldog London Dry Gin

2 cl Paragon Rue Berry

1 cl Monin Jasmine Syrup

0.5 cl Pure by Monin Green Apple

2 cl Home made Ingredient

dolijemo Thomas Henry Soda Water

Dekoracija: limona, zlat prah, vrtnica, grah, jabolko, limonina trava

Metoda: SHAKE



PIERRE MUNIER – Between You and Me (Francija)

2 cl Aperol

2 cl Limoncello

2 cl Homemade Ingredient

1 cl Fresh Lime Juice

8 cl Thomas Henry Soda Water

Dekoracija: pomarančna, limonina in limetina lupina, Beergrass

Metoda: SHAKE

NORBERT TÓTH – Bitter-Sweet Symphony (Madžarska)

2 cl Campari

2 cl Monin Raspberry

1 cl Homemade Ingredient

8 cl Thomas Henry Pink Grapefruit soda

Dekoracija: listi kaffir limete, limonina trava, pomarančna lupina

Metoda: STIR AND BUILD



Evropsko prvenstvo 2025 je ponovno pokazalo, kako barmanstvo združuje kulturo, ustvarjalnost in mednarodno sodelovanje. Križarjenje je bilo odlična priložnost za predstavitev tradicije, inovativnosti in strokovnosti evropskih barmanov, hkrati pa je utrdilo prijateljstva in mednarodne vezi znotraj naše skupnosti.

Slovenija je ponosno zastopana in Benjamin Škafar je s 4. mestom dokazal, da je slovensko barmanstvo konkurenčno na najvišji ravni.

Iskrena zahvala našemu novemu sponzorju **Slovenske železnice**, katere so omogočile našo udeležbo na tem prestižnem tekmovanju, **BarMedia-Monin** in pa ostalim partnerjem.

Vaša podpora je bila ključna za uspeh tega projekta, za kar se vam iskreno zahvaljujemo!



Poročilo sestavil Rok Dobnikar
Predsednik DBS

