



**47. POKAL BLED
MEMORIAL AVGUST TRAMPUŠ**
Mednarodno tekmovanje barmanov
Restavracija Grand-Grand hotel Toplice Bled
14.-15.april 2026



Na Bledu je potekalo že tradicionalno barmansko tekmovanje **47. Pokal Bled – Memorial Avgusta Trampuša**, mednarodno tekmovanje barmanov v idiličnem ambientu **Grand Hotela Toplice** (Sava Hoteli Bled).

Tekmovanja, ki ga je organiziralo **Društvo barmanov Slovenije**, se je udeležilo 14 profesionalnih barmank in barmanov iz Hrvaške, Nemčije, Švice, Srbije in Slovenije. Gre za eno najpomembnejših mednarodnih barmanskih tekmovanj v regiji, ki je tudi letos združilo vrhunske tekmovalce, mlade talente, strokovnjake ter ljubitelje barske kulture.

Dogajanje je potekalo v prestižnem ambientu Grand Hotela Toplice, kjer so se v dveh dneh odvijala tekmovanja, strokovna srečanja in družabni dogodki.

Prvi dan dogodka je bil namenjen mladim talentom ter uvodnemu mednarodnemu tekmovanju.

Zjutraj se je v Restavraciji Grand pričelo ekipno tekmovanje dijakov srednjih gostinsko-turističnih šol Slovenije v mešanju barskih pijač BLED COCKTAIL CHALLENGE 2026. Sodelovalo je pet šol:

- Šolski center Ptuj
- Strokovno izobraževalni center Alme M. Karlin Celje
- Šolski center Velenje
- Srednješolski izobraževalni center Radovljica
- Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana

Dijaki so pokazali izjemno znanje, kreativnost, timsko delo in profesionalen pristop.

Skupni zmagovalec ekipnega tekmovanja je postala ekipa **Radovljice**.

Po kosilu v Kavarni Park je sledil popoldanski del programa – **mednarodno tekmovanje 47. BLED CUP – ICC BEFORE DINNER COCKTAIL**.

Nastopilo je 14 tekmovalcev iz petih držav:

- Slovenija
- Hrvaška
- Nemčija
- Švica
- Srbija

Tekmovalci so navdušili z inovativnimi koktajli, profesionalno izvedbo ter vrhunsko predstavitvijo.

Pri pripravi koktajlov so morali uporabiti najmanj 3,0 cl sponzorskih pijač **Coca-Cola HBC Slovenija (Rum Bacardi, Bombay Gin, Finlandia Vodka, proizvodi Martini ...)** ter vsaj en proizvod podjetja Bar Media – **Monin**, ki sta bila glavna pokrovitelja tekmovanja.

Takšne kombinacije pijač so zagotavljale bogat preplet okusov ter inovativnost pri pripravi napitkov. Tekmovalcem je ta pristop omogočil sodobne interpretacije koktajlov ter predstavitev svežih in nepričakovanih kombinacij, ki so navdušile občinstvo in strokovno žirijo.

Drugi dan je združil strokovno delovanje društva ter individualna tekmovanja.

V Restavraciji Grand je potekal 59. redni občni zbor Društva barmanov Slovenije, kjer so člani pregledali delo društva, sprejeli usmeritve za prihodnje obdobje ter podelili priznanja zaslužnim članom.

Med častne člane društva sta bila sprejeta:

- **Edi Smuk**
- **Cveta Capuder**

Popoldne je sledilo tekmovanje za državnega prvaka Slovenije ter mednarodno tekmovanje v kategoriji **LONG DRINK – NCC & ICC LONG DRINK COCKTAIL**.

Tekmovalci so nastopili v izjemno konkurenčnem vzdušju, kjer so morali poleg tehnične dovršenosti pokazati tudi ustvarjalnost, hitrost, natančnost ter profesionalen odnos za barskim pultom.

Vsak nastop je bil skrbno pripravljen, saj so tekmovalci v omejenem času pripravljali koktajle po lastnih recepturah ter jih predstavili strokovni žiriji.

Pri ocenjevanju so sodniki spremljali celoten nastop – od priprave delovnega mesta, pravilne uporabe barskega inventarja, elegancie gibov, komunikacije, čistoče delovne površine pa vse do končnega videza, vonja in okusa pripravljenega koktajla.

Tekmovalci so navdušili z dovršenimi tehnikami mešanja, dekoracijami ter sodobnimi pristopi pri pripravi pijač. Poseben poudarek je bil namenjen harmoniji okusov, inovativnosti in pravilni uporabi sponzorskih izdelkov.

Občinstvo je lahko spremljalo vrhunške nastope, polne energije, samozavesti in strasti do barmanske stroke, kar je še dodatno obogatilo tekmovalni dan.

Po zaključku drugega tekmovalnega dne je sledilo druženje udeležencev ter uradni zaključek prireditve. Udeleženci so izrazili veliko zadovoljstvo nad odlično organizacijo, visokim strokovnim nivojem tekmovanja ter prijetnim vzdušjem, ki ga tradicionalno ponuja Bled.

Dogodek ni bil le priložnost za izmenjavo izkušenj in ustvarjalnosti med mojstri mešanja pijač, temveč tudi čudovita priložnost za ustvarjanje novih prijateljstev.

Pokal Bled je še enkrat dokazal, da ostaja pomembna in ugledna tradicionalna prireditve, ki povezuje barmansko stroko, spodbuja razvoj mladih kadrov ter krepi mednarodno sodelovanje.

Z navdušenjem pričakujemo prihodnje leto in nove izzive tekmovanja, ki obljublajo še več inovacij, druženja in vrhunskih okusov.

Ob tej priložnosti se iskreno zahvaljujemo vsem sponzorjem, donatorjem, sodnikom, pomočnikom, tekmovalcem, mentorjem ter članom Društva barmanov Slovenije, ki so s svojo podporo omogočili izvedbo tega izjemnega dogodka. Brez njihovega prispevka, zaupanja in predanosti tekmovanja ne bi bilo mogoče izpeljati v takšni meri.

Iskrena zahvala gre tudi tujim delegatom in predstavnikom partnerskih združenj, ki so se odzvali našemu vabilu ter s svojo prisotnostjo dodatno obogatili mednarodni pomen prireditve.

Posebna zahvala gre osebju Grand Hotela Toplice Bled, vodji gostinstva Slobodanu Bojaniću, chefu Simonu Bertoniću z ekipo za vrhunsko kulinariko ter celotni ekipi hotela za odličen servis.

Pokrovitelji in donatorji 48. Pokala Bled 2026:

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| • Sava Hoteli Bled | • Grand Hotel Toplice Bled |
| • Hotel Astoria Bled | • ALP Penzion Bled |
| • Vila Prešeren Bled | • Hotel Lukanc Bled |
| • Hotel Lovec Bled | • Coca-Cola HBC Slovenija |
| • Občina Bled | • Cvetličarna Potočnik Bled |
| • Bar Media – Monin | • Steyer Vina |
| • Radenska d.o.o | • Vipava |
| • Ščurek | • Scotsman ledomati |
| • Artsladice - Fabri | |

Želimo si, da bi naše prijateljstvo in sodelovanje trajala še vrsto let.

SE VIDIMO NASLEDNJE LETO na 48. Pokal Bled 2027!

Rezultati:

- **Mednarodno Tekmovanje - BEFORE DINNER COCKTAIL**

1. mesto – **Tomaž Fartek** - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija
2. mesto – **Anže Šmid** - Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija
3. mesto – **Kevin Abbühl** – SBU Švica

- **Mednarodno Tekmovanje – LONG DRINK COCKTAILA**

1. mesto – **Tomaž Fartek** - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija
2. mesto – **Lovro Vetric**, Niagara cocktail bar, Maribor, Slovenija
3. mesto – **Boban Lazarević** – BAS Srbija

- **Nagrada za strokovno delo**

Tomaž Fartek - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija

- **Državni prvak**

Anže Šmid - Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija

- **SKUPNI ZMAGOVALEC**

Anže Šmit - Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija



Predsednik društva
Rok Dobnikar

Kranj, 17.4.2026

ZMAGOVALCI 47. POKALA BLED

DRŽAVNI PRVAK LONG DINER:



Anže Šmid - Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija
/La Bamba / ročni mešalnik/

4cl Patron Silver Tekila
1,5cl Apricot Brandy liker Monin
2cl Fresh passion fruit
2cl Red Orange Sour Juice
2cl domači cordial

Dolijemo cherry sodo Three cents

Dekoracija: Pomarančna lupina, koktalj češnja, pandan listi, okrasno cvetje

Domači cordial:

70cl Monin Sladkorni sirup, 25g Milky Oulong čaj, 100g Pandan listov, 14g Citronske kisline

- Segrej sirup: Na rahlo segrej 700 ml Monin sladkornega sirupa v posodi, da postane topel, a ne vre.
- Dodaj čaj in liste: V segreti sirup dodaj 23–25 g milky oolong čaja in 100 g narezane pandan liste.
 - Vakuumiranje: Mešanico prelij v vakuumsko vrečko in jo vakuumsko zapri, da odstraniš zrak.
 - Infuzija: Pusti infuzirati čez noč (12–16 h), da se okusi dobro prepojijo.
 - Dodaj citronska kislino: Naslednji dan odpri vrečko in dodaj 14 g citronske kisline.
 - Premešaj: Dobro premešaj, da se citronska kislina enakomerno raztopi.
 - Filtriranje (opcijsko): Po želji precedi skozi fino cedilo ali filter, da odstraniš čaj in pandan liste.
 - Shranjevanje: Shranjuj cordial v čisti steklenici, najbolje v hladilniku.



Befor Dinner 47.Pokal Bled:

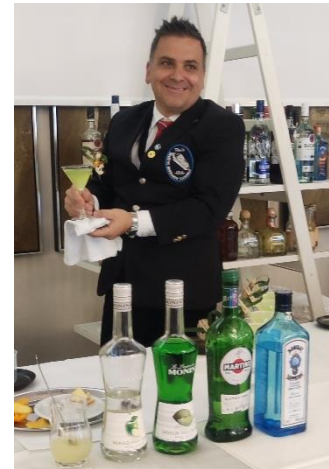


Leseni ščipalec, meta, užitno jedilno zlato v spreju Dekoracija, ki se ne šteje kot sestavina: twist pomaranče

1. mesto **Tomaž Fartek** - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija
/ Royal Green / Mixing glass /

3cl Bombay sapphire gin
1cl Martini Extra Dry
0,5cl Melona liker Monin
0,5cl Zeleno jabolko liker Monin
1cl Sveže stisnjen limonin sok
Dolijemo 1cl Martini Brut penina

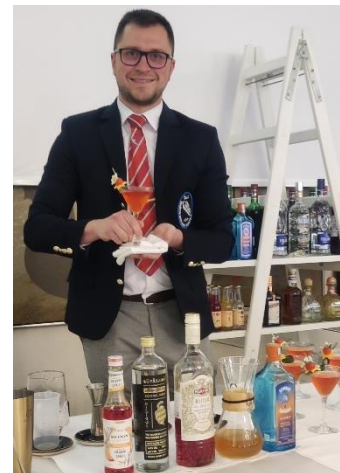
Dekoracija: Lotusova korenina, dekorativna trava, lupinica pomaranče, leseno nabodalce,



2. mesto **Anže Šmid** - Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija
/ Navihan Tomaž / Mixing glass /



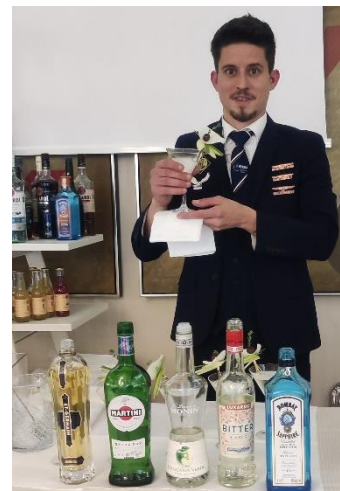
4cl Bombay sapphire sunset gin
2cl Martini Extra Dry vermut infuziran z limetinimi listi
1cl Supasawa Seriously Sour
1cl Martini bitter
0,5cl Monin orange spritz sirur
Dekoracija: pomarančna lupina, koktail češnja, okrasna trava, belo cvetje Dekoracija, ki se ne šteje kot sestavina: twist pomaranče



3. mesto **Kevin Abbühl** – SBU Švica
/ Clear elixir / Mixing glass /



3cl Bombay sapphire gin
2cl Luxardo bitter bianco
1cl Martini extra dry
0,5cl Zeleno jabolko liker Monin
0,5cl Saint german like (bežgov liker)
Dekoracija: jabolko, vrtnica, timijan, grozdje, pandanov list



Long drink 47. Pokal Bled:



1. mesto **Tomaž Fartek** - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija
/ Golden Crown / Mixing glass /

4cl The Famous grouse whisky
1,5cl Passoa liker
1,5cl Amaretto liker Monin
1,5cl Pasijonka sirup Fabri
1cl Sveže stisnjen limonin sok
Dolijemo Pineapple soda

Dekoracija: Lotusova korenina, koktajl češnja, dekorativna trava, meta, užitno jedilno zlato v spreju, lupina pomaranče



2. mesto **Lovro Vetric** - Niagara cocktail bar, Maribor, Slovenija
/ gostov kozarec/

5cl Bombay sapphire sunset gin
1cl Saint germain liker
1cl Paragon rue Berry cordial Monin
2cl Sveži limetin sok
Dolijemo 5cl sok aloe vera

Dekoracija: dehidrirana limeta, okrasna trava, lupina limone, cvet



3. mesto **Boban Lazarević** – BAS Srbija
/ Tropicana / ročni mešalnik /

5cl Finlandija vodka
2,5cl passion cordial
1cl Luxardo maraschino
2cl Svež limonin sok
Dolijemo 5cl Three cents pink grapefruit soda

Dekoracija: list palme, phisalis, pomarančna lupina, limonina lupina, fondan







