

SLOVENSKI BARMANI USPEŠNI NA RABU: ZLATO IN SREBRO ZA SLOVENIJO

Slovenska barmanska ekipa se je na povabilo Hrvaške barmanske zveze udeležila barmanskega tekmovanja na otoku Rabu, ter dosegla izjemen uspeh. Jožef Fartek je osvojil prvo mesto, Katja Fortuna pa drugo mesto.

Uspešna predstavitev slovenskega barmanstva

Na povabilo **Hrvaške udruge barmena (HUB)** se je slovenska ekipa med 7. in 10.10.2026, Hotel Arba Resort na otoku Rab, udeležila barmanskega tekmovanja. Dogodek je bil priložnost za predstavitev znanja in spretnosti slovenskih barmanov, izmenjavo strokovnih izkušenj ter krepitev sodelovanja med barmanskimi organizacijami.

Slovenijo so na tekmovanju zastopali tekmovalci Aleš Ogrin, Katja Fortuna, Jožef Fartek in Tomaž Fartek. Ekipo sta spremljala tudi Rok Dobnikar, predsednik Društva barmanov Slovenije in član ocenjevalne komisije, ter Sabrina Fartek, delegatka slovenske ekipe.

Dve odličji za slovensko ekipo

Največji uspeh slovenske odprave sta dosegla Jožef Fartek in Katja Fortuna.

Jožef Fartek je osvojil 1. mesto, Katja Fortuna pa 2. mesto. Njuna dosežka sta pomembno priznanje njunemu znanju, ustvarjalnosti, natančnosti in predanosti barmanskemu poklicu. Uspeh je tudi spodbuda za nadaljnje delo Društva barmanov Slovenije pri razvoju strokovnega znanja, spodbujanju tekmovalnega duha in povezovanju slovenskih barmanov z mednarodnim barmanskim okoljem.

Pomemben del barmanskih tekmovanj predstavlja ustvarjanje koktajlov, pri katerem se prepletajo poznavanje sestavin, uravnoteženost okusov, tehnika priprave, predstavitev in ustvarjalnost.

V nadaljevanju predstavljamo recepturi koktajlov, s katerima sta naša tekmovalca dosegla odlična rezultata.

1. mesto – Jožef Fartek

SUNSET KISS

3cl BOMBAY SAPPHIRE GIN
1cl GRAND MARNIER
2cl PASSOA LIKER
1cl GALLIANO VANILIJA LIKER
1cl MIXYBAR PASSION FRUIT PLUS SYRUP
10cl PJENUŠAC JULIJA



Dekoracija: pomarančni twist, posušena limeta, koktajl češnja, pomarančna lupina, dekorativna trava, šlajer, jedilno cvetje, zlato v prahu

2. mesto – **Katja Fortuna**
FAIRY WHISPER

4cl BOMBAY SAPPHIRE GIN
1cl GALLIANO VANILIJA LIKER
2cl ZELENO JABOLKO SIRUP GIFFARD
1cl SVEŽ LIMONIN SOK
10cl PJENUŠAC JULIJA

Dekoracija: limonin twist, posušena limeta, šlajer, zelen list vrtnice, pomarančna lupina



Z objavo receptur želimo članom društva in širši strokovni javnosti približati ustvarjalnost naših tekmovalcev ter spodbuditi izmenjavo znanja in novih idej v našem poklicu.

Hrvaško državno prvenstvo in izbor predstavnika hrvaške za WCC 2027

V okviru dogodka na Rabu je potekalo tudi **državno prvenstvo Hrvaške v barmanstvu**, na katerem so se hrvaški tekmovalci pomerili za naslov državnega prvaka v kategoriji apoceritiv. Zmagovalec hrvaškega državnega prvenstva je postal Denis Španjol, ki si je s tem zagotovil tudi mesto predstavnika Hrvaške na **svetovnem prvenstvu WCC 2027, ki bo prihodnje leto potekalo v Dubrovniku**.

Hrvaški državni prvak **Denis Španjol**
Last Chance

3cl GIN 1177 iz otoka Rab
2cl CAMPARI infuziran s kamilicami
2cl CORMELIA CHERRY liker AurA
Dekoracija: pomarančna lupina, borovnica in cvetje



Zahvala organizatorjem

Društvo barmanov Slovenije se iskreno zahvaljuje Hrvaški barmanski zvezi za povabilo, gostoljubje in organizacijo dogodka. Takšna srečanja so pomembna za povezovanje barmanskih skupnosti, izmenjavo izkušenj ter krepitev prijateljskih in strokovnih vezi med Slovenijo in Hrvaško.

Posebne čestitke namenjamo tudi Sabrini Fartek, delegatki slovenske ekipe, ki je v času tekmovanja praznovala svoj 40. rojstni dan. Želimo ji veliko zdravja, osebne sreče in še veliko uspešnih skupnih barmanskih zgodb.

Ponosni na slovensko barmanstvo

Udeležba na Rabu je še en dokaz, da slovenski barmani s svojim znanjem, predanostjo in ustvarjalnostjo uspešno sodelujejo v mednarodnem okolju.

Društvo barmanov Slovenije bo tudi v prihodnje podpiralo strokovno izpopolnjevanje, tekmovalno dejavnost ter povezovanje barmanov doma in v tujini.

Čestitke celotni ekipi in iskrene čestitke za osvojeno zlato in srebro!

Poročilo pripravil:
Rok Dobnikar

Kranj 16.10.2026

