

Cocktail mit Nonino-Grappa

Friaulische Barlady ist Italiens Nummer eins

*Angela Tion aus Udine setzte sich gegen über hundert Branchenkollegen durch
Die 35-Jährige nahm an der vierten Etappe des Mixology-Workshops teil*

Man sagt, die Kunst des Siegens lernt man durch Niederlagen. Angela Tion hat einen anderen Weg gewählt: sofort zu gewinnen – ganz ohne Niederlagen. Denn die Barlady aus Udine setzte sich bei ihrem ersten nationalen Wettbewerb durch und ließ sage und schreibe 104 Konkurrenten hinter sich.

Ein wahrer Triumph für diese 35-jährige Frau, die bei „Baritalia 2025“ die Fahne von Udine auf das höchste Podium brachte. Wie erwähnt, nahmen über 100 Fachleute an der vierten Etappe der Ausgabe 2025 des wandernden Mixology-Workshops teil, der in Turin Station machte.

Das Motto des Wettbewerbs lautete dieses Jahr „Back to Basics“ – eine Art Rückkehr zu den Wurzeln des Berufs – und konzentrierte sich auf drei zentrale Punkte: die Wiederentdeckung klassischer Drinks, die Wertschätzung der Zutaten und die Gastfreundschaft der Barkeeper.

Angela Tion überzeugte die zehn anwesenden Juroren mit einem Cocktail auf Basis von Nonino-Grappa. Obwohl sie als zweite Teilnehmerin antrat, blieb ihr Drink im Gedächtnis und am Gaumen haften. So führte die Summe der Jurypunkte Angela schließlich auf den Thron der Veranstaltung – ein in mancher Hinsicht spektakulärer Sieg.

„Es war mein erster Wettbewerb“, gesteht Tion, „und ich stand großen Profis gegenüber, die alle an solche Wettbewerbe gewöhnt sind. Ich hoffte auf eine gute Platzierung, aber dass ich tatsächlich den ersten Platz erreichen würde, hätte ich nie gedacht“, so die 35-Jährige. „Gefühle? Ich habe viel an meinem Cocktail gearbeitet, und dieses Ergebnis ist eindeutig ein tolles Sprungbrett, um weiterzumachen.“

Für Tion war dies also nur der Anfang bei Wettbewerben dieser Art. Der Beruf der Barlady (weibliche Form von Barkeeper, also eine Frau, die auf die Zubereitung und das Servieren von Getränken, insbesondere Cocktails und Longdrinks, spezialisiert ist) ist alles andere als einfach. Er erfordert Technik und Materialkenntnis. „Ich habe einen Mixology-Kurs absolviert, jetzt mache ich einen Flair-Kurs.“

Angela arbeitet zwischen Udine, Lignano (im La Baja del Mar) und Pordenone. Das ist ihre Welt, das ist ihre Leidenschaft. Und diese hat nun wirklich Grenzen überwunden und sie auf nationaler Ebene unter die Besten der Branche gebracht.