PRESSEMITTEILUNG

Steven Daevel ist MeisterHunter 2026

Knapp 300 Bartender bewarben sich für die internationale Jägermeister Competition. Beim Global Final in London traten die Finalisten aus zehn Ländern gegeneinander an.

London, 16.11.2026 – Nach zwei Tagen voller kreativer Aufgaben steht der MeisterHunter 2026 fest: Steven Daevel von der DASHXDROP Cocktailbar in Wien, Österreich, setzte sich beim Global Final im Stereo Covent Garden in London gegen die internationale Konkurrenz durch. Mit seinem Cocktail OOAK (One of a Kind) interpretierte er Jägermeister Manifest neu. Inspiration für den Drink lieferte Annemarie Findel-Mast, die einzige Tochter von Jägermeister-Erfinder Curt Mast.

Ausschlaggebend für die Jury war Steven Daevels konstant hohes Niveau über alle fünf Bewertungskriterien hinweg: von Geschmack und Aromatik seiner Cocktails über die präzise Vorbereitung und saubere Arbeitsweise bis zur fundierten Recherche hinter seinem Konzept. Besonders das daraus entwickelte Storytelling und die souveräne Präsentation im Finale gaben am Ende den Ausschlag.

Steven Daevel kommentiert seinen Sieg: *„Es ist eine große Ehre, MeisterHunter 2026 zu sein. Mein Ziel war es, in diesem Jahr sowohl einen nationalen als auch einen internationalen Wettbewerb zu gewinnen. Umso mehr bedeutet es mir, mich gegen so starke Bartender aus unterschiedlichen Ländern durchgesetzt zu haben. Besonders freue ich mich darauf, Teil des Hubertus Circle zu werden, dem internationalen Bartender-Netzwerk von Jägermeister.“*

Der Titel MeisterHunter 2026 ist mit einem Preisgeld von 4.000 britischen Pfund dotiert. Der zweitplatzierte Alex Gill aus England erhält 1.500 Pfund und Lotar Towalski aus Polen 750 Pfund für Platz drei.

PRESSEMITTEILUNG

Zehn Länder, zwei Tage, ein Finale

Knapp 300 Bartender hatten sich für die MeisterHunter Competition 2026 beworben. Die Finalisten aus Deutschland, Österreich, Polen, Finnland, Großbritannien, Irland, Tschechien, der Slowakei, der Schweiz und Südafrika qualifizierten sich für das Global Final in London. Mit Südafrika war 2026 erstmals ein Markt außerhalb Europas vertreten.

Im Finale waren Geschmack, Präsentation, Handwerk und Improvisation gefragt. Bereits einen Monat vor dem Finale entwickelten die Teilnehmenden jeweils ein eigenes keramisches Trinkgefäß, das gemeinsam mit einem Keramikkünstler umgesetzt und in London fertiggestellt wurde. Am Finaltag folgte eine Mystery-Box-Challenge, bei der aus zunächst unbekannten Zutaten spontan ein Cocktail kreiert werden musste. Den Abschluss bildete das abendliche Finale im Stereo Covent Garden.

Manifest trifft auf Orange

Jägermeister Manifest stand auch 2026 im Zentrum der Competition. Die Bartender waren gefordert, sein komplexes Kräuterprofil in eigenen Cocktail-Kreationen neu zu interpretieren.

Erstmals kam in diesem Jahr auch Jägermeister Orange zum Einsatz: Bereits in den nationalen Vorrunden und anschließend im Global Final erweiterte Orange das Spektrum der Challenges um eine fruchtig-frische Komponente.

Florian Beuren, Jägermeister Global Brand Ambassador und Gründer von MeisterHunter fasst zusammen: *„Competitions wie MeisterHunter geben Bartendern die Möglichkeit, ihre Ideen auf die Probe zu stellen, voneinander zu lernen und sich mit Kolleginnen und Kollegen aus unterschiedlichen Barkulturen auszutauschen. Wenn Talente aus verschiedenen Ländern zusammenkommen, treffen unterschiedliche Techniken, Geschmackswelten und Perspektiven*

aufeinander. Genau dieser Austausch ist für die internationale Barszene wichtig und reicht weit über das eigentliche Finale hinaus. “

2027 erreicht MeisterHunter den nächsten Meilenstein: die zehnte Ausgabe der Competition.

Die Jury

Zur Jury 2026 gehörten Stu Bale (The Crucible, London), Gunar Splanemann (Global Innovation, Mast-Jägermeister SE), Nina Eggeling (Global Brand Marketing, Mast-Jägermeister SE), Elliot Ball (Inhaber von CTC, Murder Inc, London Cocktail Exchange und Filthy XIII) sowie Florian Beuren (Global Brand Ambassador, Mast-Jägermeister SE).

Der Gewinner-Cocktail: OOAK (One of a Kind)

Zutaten

- 40 ml Jägermeister Manifest
- „Cake Mix“
- Pandan
- Kamille
- Salz
- geröstete Mandeln
- Zitronenzeste

Gefäß

Ein Gefäß in Form eines Eichenblatts auf einer handgeformten Servierschale, die die „helfende Hand“ von Annemarie Findel-Mast symbolisiert.

Inspiration

Bei seiner Recherche im Jägermeister Archiv erfuhr Steven Daevel, dass Annemarie Findel-Mast gerne Zitronenkuchen mochte und diesen als

PRESSEMITTEILUNG

Familientradition für ihre Enkelkinder backte. Ihre Rolle im Familienunternehmen inspirierte ihn zu **OOAK**, kurz für „One of a Kind“. Gleichzeitig spielt der Name auf die Eichenfässer an, die im Reifeprozess von Jägermeister zum Einsatz kommen.

Kontakt

Mast-Jägermeister SE
Nikola Finke
Global Corporate Communications
Tel.: +49 5331 81-0
E-mail: presse@jaegermeister.de
Website: www.mast-jaegermeister.com

Über Jägermeister

Der weltweit erfolgreiche Premium-Kräuterlikör wurde vor 90 Jahren von Curt Mast auf den Markt gebracht. Die Methoden zur Herstellung dieses Originals, basierend auf 56 Kräutern, Blüten und Wurzeln, sind bis heute unverändert geblieben**.** Traditionell wird Jägermeister ausschließlich im niedersächsischen Wolfenbüttel hergestellt. Die Abfüllung erfolgt in den Werken in Wolfenbüttel-Linden sowie im sächsischen Kamenz. Von hier wird der Kräuterlikör in der markanten Flasche in mehr als 150 Länder exportiert. Neben dem Original umfasst die Marke Jägermeister folgende Produkte: Orange, Manifest, Cold Brew Coffee sowie die saisonal Winter Edition**.** Insgesamt beschäftigt das Familienunternehmen weltweit rund 1.000 Mitarbeitende.

Zum internationalen Markenportfolio gehören seit 2020 auch Teremana, die vom Hollywood-Schauspieler und Unternehmer Dwayne Johnson gegründete Tequila-Marke, und GIN SUL, der in Hamburg-Altona produziert wird.