



# 1st Humbel's Stork-Cocktail-Trophy

**Montag, 28. August 2017**

**ab 11 Uhr in der Humbel Spezialitätenbrennerei in Stetten**

**Kirsch spielte bei Humbel schon immer die Hauptrolle und hat in der Cocktail-Welt eine lange Tradition. Wir wollen wissen, wer von den heutigen trendigen Bartendern den spannendsten Cocktail mit DEM Schweizer Schnaps hervorzaubert.**

## **Dem Sieger winken:**

- Ruhm und Ehre
- die Humbel's Stork-Cocktail-Wander-Trophy
- eine selbstkreierte Spirituose mit Begleitung des Brenn- und Herstellungsprozesses sowie die Flaschen Nr. 1–10 dieser limitierten Sonderauflage von 300 Flaschen

## **Get together der Bartenderszene**

Alternativ finden gleichentags Workshops für interessierte Barkeeper statt: Rum brennen auf der historischen fahrbaren Brennerei mit Humbels Rum-Attaché Pascal Kählin, Gin assemblieren mit Andreas Kloke, Créateur des Clouds Gin, und Kirsch brennen und degustieren mit Lorenz Humbel.



## Programm der 1st Humbel's Stork-Cocktail-Trophy

11.00	Kafi und Gipfeli, Vorstellung der Blackbox, Vorbereitungszeit für Teilnehmer
13.30	Abgabe schriftliches Cocktailrezept inklusive Warenkorb
13.30	Stärkung vom Brenner-Buffer
15.00	Vormixen vor Jury und Publikum
17.30	Siegerehrung und Übergabe der Humbel's Stork-Cocktail-Wander-Trophy
11.00 – 15.00	Alternativprogramm: Brennerworkshops

## Wettbewerbsregeln

- Kreiere einen Cocktail mit mindestens 2 cl Kirsch, in dem der Kirsch gut erkennbar ist.
- Maximal 4 weitere Zutaten aus der Blackbox sind zugelassen.
- Die Cocktailsparte ist frei (Before, After Dinner oder Fancy Drink).
- Gläser (Martini Glas, Schale, Longdrinkglas, Tumbler), Blender und Siphon werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Mixutensilien muss jeder Bartender selber mitbringen.
- Vormixen vor der Jury: 2 Minuten Setup, 6 Minuten für 2 identische Cocktails.
- Mitarbeiter der Organisatoren sowie der Jury sind vom Wettbewerb ausgeschlossen.
- 8 Teilnehmer werden für den Wettbewerb zugelassen. Bei mehr Anmeldungen entscheidet das Los.

## Die unbestechliche Jury

Wolfgang Bogner, Tales Bar in Zürich  
Markuss Engeler, Zum Kuss in Basel  
Sven Goller, Schwarzes Schaf in Bamberg DE

## Auf Euren Besuch freuen sich

Thomas Huhn, Bar Les Trois Rois in Basel  
Pascal Kählin, Labat, Bar 63 und Total Bar in Zürich  
Andreas Kloke, 4 Tiere Bar in Zürich  
Björn Ibsen, Humbel-Dschinn in Orsingen DE  
Stefan Müller und Lorenz Humbel, Humbel Brennerei in Stetten

**Anmeldung online bis spätestens am 30. Juni 2017 unter [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)**

**HUMBEL**  
SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten  
Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62 · [info@humbel.ch](mailto:info@humbel.ch) · [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



# 1st Humbel's Stork-Cocktail-Trophy

Montag, 28. August 2017  
ab 11 Uhr in der Humbel Spezialitätenbrennerei in Stetten

## Anmeldung



Wettbewerb

Alternativprogramm



Betrieb

---

Vorname

---

Name

---

Strasse

---

PLZ

---

Ort

---

Tel

---

E-Mail

---

**Anmeldung bis spätestens: 30. Juni 2017**

