



2nd Humbel's Stork-Trophy

Montag, 20. August 2018

ab 11 Uhr in der Humbel Spezialitätenbrennerei in Stetten

XB eXtra Birne

Die Williams verführt die Nase mit ihrem lieblichen und betörenden Aroma. Vergessen gehen dabei die kleinen Mostbirnen auf grossen Bäumen mit ihrem intensiven und kräftigen Geschmack. Die XB eXtra Birne, Williams X Mostbirne vereint beide Qualitäten zu einem Ganzen. Welcher Bartender mixt aus dem neuen Destillat den besten Cocktail?

Dem Sieger winken:

- Ruhm und Ehre
- die Humbel's Stork-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:
- Degustation des Spiced Rum von Linda Le, Siegerin im Jahr 2017
 - Rum brennen auf einer historischen Brennerei mit Pascal Kählin, Humbels-Rum-Attaché
 - Gin assemblieren mit Andreas Kloke, Créateur des Clouds Gin
 - Kirsch brennen mit Lorenz Humbel
 - Bio-Obstgarten-Besichtigung mit Beat Humbel





Programm der 2nd Humbel's Stork-Trophy

- 11.00 Kafi und Gipfeli, Vorstellung der Blackbox, Vorbereitungszeit für die Teilnehmer
- 13.30 Abgabe des schriftlichen Cocktailrezeptes inklusive Warenkorb
- 13.30 Stärkung vom Brenner-Buffer
- 15.00 Vormixen vor Jury und Publikum
- 17.30 Linda Le mixt den Siegerdrink 2017 und stellt ihren Gewinn (Spiced Rum) vor
- 18.00 Siegerehrung und Übergabe der Humbel's Stork-Cocktail-Wander-Trophy
- ab 18.30 Grillieren im Brennerschopf

11.00–15.00 Alternativprogramm: Get together der Bartenderszene

Wettbewerbsregeln

- Kreiere einen Cocktail mit mindestens 2cl XB extra Birne 45%Vol, in dem die Birne gut erkennbar ist
- Maximal 4 weitere Zutaten aus der Blackbox sind zugelassen
- 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 Deinen 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
Das Team der Humbel Brennerei in Stetten

Anmeldung online bis spätestens 30. Juni 2018 unter 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 · www.humbel.ch



2nd Humbel's Stork-Trophy

Montag, 20. August 2018

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 2018

