



Deutsche Barkeeper in Zürich

Sonntag, 19. August 2018

Sie brauchen nicht extra nach Deutschland zu fahren, um beste deutsche Cocktails zu geniessen. Am Vorabend der 2. Humbel-Stork-Trophy mixen vier Meister ihres Fachs aus Berlin, Bamberg, Nürnberg und Erlangen in renommierten Zürcher Bars. Spannend für Privat- und Fachpersonen.

Kosmos von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Gastgeber: David Gafner und Oliver Steiner

Gastbarkeeper: Arun Naagenthira Puvanendran vom Katz Orange in Berlin

Baltho Bar von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Gastgeber: Luis Estrada

Gastbarkeeper: Vincent Helmstedt aus der Havana Bar in Erlangen

Kronenhalle Zürich von 20.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Gastgeber: Christian Heiss

Gastbarkeeper: Sven Goller vom Schwarzen Schaf in Bamberg

Bar 63 Tiki-Cocktail Abschluss von 21.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Gastgeber: Pascal Kählin

Gastbarkeeper: Fabian Hess aus der Roten Bar in Nürnberg





Cocktail-Auswahl mit dem XK Kirsch

Arun Naagenthira, Berlin Smoky, Spicy Cherry

- Mezcal Zacbe Joven
- Humbel XK Kirsch
- Zitrone
- Zuckersirup
- Bittermen Hellfire Habanero Shrub

Vincent Helmstedt , Erlangen Daikirschli

- Iguaçu Cachaça
- Humbel XK Kirsch
- Limettensaft
- Zuckersirup
- Basilikum

Sven Goller, Bamberg 7-Hügel

- Glenreuss Whisky
- Humbel XK Kirsch
- frischer Zitronensaft
- Bamberger Rauchbier Honigsirup
- Aquaflava (oder Eiweiß)

Fabian Hess, Nürnberg Whisky & Beer Special

- Glenreuss Whisky
- Humbel XK Kirsch
- Falernum
- Gingerbeer
- Zimtsirup
- Angostura
- Limette
- Helles Bier

HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei AG • Baumgartenstrasse 12 • CH-5608 Stetten
Tel. +41 56 496 50 60 • Fax +41 56 496 50 62
info@humbel.ch • www.humbel.ch
Kontakt: Stefan Müller

ADRESSE DEUTSCHLAND
Dschinn GmbH & Co. KG • Steinäcker 12 • DE-78359 Orsingen-Nenzingen
Tel. +49 7774 9313 880 • Fax +49 7774 9313 810

