

Stetten: An der 4. «Stork-Trophy» mixen zehn Barkeeper ihren persönlichen Cocktail aus einem neuen Obstbrand der Schnapsbrennerei Humbel

Im Flaschenlager entsteht ein neuer Cocktail

Ein Destillat aus Zwetschgen und Holunder bildet die Basis. Zehn Barkeeper tüfteln und mixen. Sieger wird Tilman Ritz mit seiner Idee «Humbelstilz».

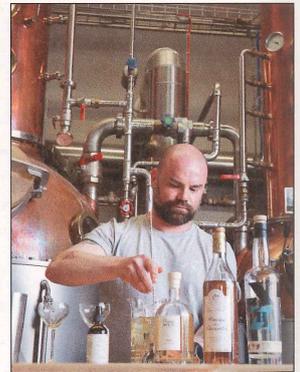
An der letzten «Stork-Trophy» hiess der Gewinner Nico Colic. Das war 2019. Dann war pandemiebedingt zwei Jahre Pause. Nun findet die vierte «Stork-Trophy» statt, wie Inhaber Lorenz Humbel erklärt. Humbel steht vor der Schnapsbrennerei in Stetten und zeigt hoch zum Kamin, wo ein Storch in seinem Nest hockt. Dieser Vogel, sagt er, habe der Trophy den Namen gegeben. Neun Barkeeper und eine Barkeeperin aus der Schweiz und aus Deutschland treten zum Wettstreit an. In diesem Jahr sollen sie einen Cocktail aus einem in der Schnapsbrennerei neu kreierten Destillat aus Zwetschgen und Holunder entwickeln. Wie Masterblender Marc Rohner erklärt, gäre im Hause Humbel seit einiger Zeit die Idee, einen Obstbrand mit Zwetschgen in Kombination mit Holunder zu kreieren. Nach zwei Coronajahren erhielt «XZH» im Winter die letzten Aromaten. Und damit sollen die Profis an den Bars nun Cocktails mixen. Im humbelschen Flaschenlager erklärt Thomas Huhn, Barchef im Basler Luxushotel «Les Trois Rois», zunächst die Regeln: Mindestens 2cl vom neuen «XZH», maximal vier weitere Zutaten – serviert im Martiniglas, in der Schale oder als Longdrink. Eine Stunde haben die Profis dafür Zeit. Ob es reicht? Barchef Huhn meint, an der Bar müssten Wünsche rascher erfüllt werden. Und den Wettbewerbsteilnehmenden rät er, an einer einmal gefassten Idee dranzubleiben. Die Barkeeper probieren den «XZH», lassen ihn auf sich wirken. Sie holen Zitronen, Eis, Verjus, Portwein oder ein Ei; sie rühren, mischen und schüttern; notieren dann die Rezeptur. Bei Tilman Ritz, Barmanager im «Chase» in Würzburg, kommen Pineau des Charentes, Amaro delle Alpi und Verjus in den «Humbelstilz». Ritz holt sich mit diesem Drink den ersten Preis und gewinnt den noizernen Storch.



Thomas Huhn (r), Barchef im Basler «Les Trois Rois», beobachtet die Barkeeper beim Kreieren ihrer Cocktails.



Zwetschgen mit Holunder, der «XZH»



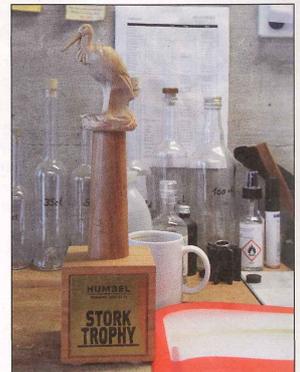
Tilman Ritz mixt den «Humbelstilz» ...



Heidi Hess



Konzentriert an der Arbeit: Maximal vier weitere Zutaten dürfen dem «XZH» beigemischt werden. Fotos: hhs/zVg



... und gewinnt die «Stork-Trophy».