

Cocktail Competition

5th Humbel's Stork-Trophy

Cocktail Rezepte



«Alexadra» von Wladimir Reichert

Bar Lupo, Zürich CH

4.5 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
2.0 cl Portwein Graham's Natura Reserve Port
2.5 cl Vollrahm
1.0 cl Apfeldicksaft (2:1)
Eiweiss

1. Platz



«Äppeldeern» von Hendryk Schimansky

Hotel & Restaurant Forsthaus Damerow, Koserow DE

4.0 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
4.0 cl Vermouth di Torino Rosso
2.0 bl Fernet Biostilla
1.0 cl Verjus, Genusswerk

2. Platz



«Fruity Woods» von Lenz Dentinger

Campari Bar, Basel CH

3.0 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
0.5 bl Baumnußbalsam, Haldi Hof
0.75 cl Cassis Sirup, Haltbarmacherei
top Cidre de Brasserie, BFM

3. Platz

Cocktail Competition

5th Humbel's Stork-Trophy

Cocktail Rezepte



«Obstwiese meets Tonic» von Martje Kuhr

Das Schwarze Schaf, Bamberg DE

3.0 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
2.0 cl Gin White Socks
1.5 cl Quitten Sirup, Haltbarmacherei
10 cl Classic Tonic Water, Swiss Mountain Spring
Garnish: Apfelscheibe



«Amazone» von Anthony Kunz

Spitz Bar, Zürich CH

2.5 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
2.5 cl Cachaça Iguazu
2.5 cl Quitten Sirup, Haltbarmacherei
2.5 cl Limettensaft
6 Estragonblätter
Deko: Limettenzeste und Estragon



«Himmel & Äd» von Robin Lühert

Bar + Cafe Esprit, Göttingen DE

4.5 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
2.0 cl Suure Most, Jucker Farm
2.0 cl Vermouth Autentico Appiano Dry
1.0 cl Quitten Sirup, Haltbarmacherei
1 Sprühstoss Morgentau Bitter, The Seventh

Cocktail Competition

5th Humbel's Stork-Trophy

Cocktail Rezepte



«Riff» von Pia Köfler

Karel Korner, Luzern CH

4.0 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
3.0 cl Verjus, Genusswerk
2.0 cl Liquore Caffé, Walcher
1.0 cl Bitter 25 Venticinque, Walcher
3 dsh Fee Foam



«Hugo me up» von Luca Huber

Bar am Wasser, Zürich CH

3.0 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
2.0 cl Vermouth Autentico Appiano Dry
1.0 cl Nr. 10 Holunder Beerenbrand
1.0 cl Kräuteressig Minze, Haldi Hof (2/5 verdünnt)
1.0 cl Holunderblüten Sirup, Haltbarmacherei



«Oriental Express» von Nura Ayyad

Galander, Berlin DE

3.5 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
1 cl Vermouth Autentico Appiano Bianco
4 Chillis
top up Salty Grapefruit, Swiss Mountain Spring

Cocktail Competition

5th Humbel's Stork-Trophy

Cocktail Rezepte



«Forbidden Apple» von Steven Fergusson

Imi Bar Volkshaus, Basel CH

3.5 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
1 bl Zuckersirup
1.0 cl Dolcido Birnen Essig, Haldi Hof
1 Spritz Grapefruit Zeste



«They call me humble» von Stjepan Mijic

Gerbermühle, Frankfurt am Main DE

5.0 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder
3.0 cl Zitronensaft
2.0 cl Holunderblüten Sirup, Haltbarmacherei
flout Dry Tonic Water, Swiss Mountain Spring



«Demeter und Ceres» von Jonas Probst

Orania Bar, Berlin DE

2 bsp Kirsch Bitter, Tilman Ritz, Stork Trophy 2022
0.9 cl Vermouth Autentico Appiano Dry
1.4 cl Vermouth Autentico Appiano Bianco
3.8 cl XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder