



Cocktail Competition

6th Humbel's Stork-Trophy Cocktail Rezepte



«Eva» von Anthony Kunz

Nonchalant - Kasheme, Zürich CH

- 3 cl eXtra Quitte
- 2 cl Kastanienbrand Mc Alpine
- 1 cl Amaro delle Alpi
- 2 cl Tequila Don Montes Reposado
- 2 cl verbotener Apfelcordial (Suure Moscht, Apfeldicksaft, Salz, Limettenzeste)
- Deko: Apfelscheiben mit Limettenzeste

1. Platz



«Sonnen Kuss» von Leonardo Mesmer

Irrsinn Bar, Basel CH

- 5.0 cl eXtra Quitte
- 1.0 cl Thymian-Zitrone Sirup, Haltbarmacherei
- 2.25 cl Verjus, Schwarzenbach
- 1.5 cl Aargau meets Orient infusion (White Socks Rüeblü Gin, roasted Senfsamen, Kardamom, Pfeffer, Chili)
- Fill: Mate sugar free, ChariTea
- Garnish: Basilikum

2. Platz



«Quitties» von Lilly Rennack

Lovis Bar, Berlin DE

- 4.5 cl eXtra Quitte
- 4.0 cl Vermouth Dry Autentico
- 0.75 cl Cognac XO 25 ans, Pinard
- 0.75 cl Vieille Poire
- 0.75 cl Birnel - Saft-Konzentrat
- Zitronenzeste

3. Platz



Cocktail Competition



6th Humbel's Stork-Trophy Cocktail Rezepte



«The Reverend Mother» von Jasmin Walcha

Bar 63, Zürich CH

3.5 cl Cordial (4 cl Kirsch Bitter, 10 cl Pineau des Charentes, 4 bl Honig)
5 cl eXtra Quitte
2 cl Reverend Bon-Chien, Brasserie BFM
4 dash Fee Foam
& Cherry Blossom, the Seventh Sense



«What's golden» von David Büchli

Herz, Basel CH

3 cl eXtra Quitte
2 cl Vermouth Bianco Autentico
1 cl Rüeblibrand (Senfsamen, Koriandersamen, Bohnenkraut Infusion)
2 cl Sour Ale / Honig Cordial
0.25 cl Kräuteressig Liebstöckel Haldi Hof



«Swiss 75» von Wanda Cham

Spitz Bar, Zürich CH

3.5 cl eXtra Quitte
2 cl Gin-Liqueur (Gin White Socks Rüebl Edition und Zuckersirup 1:1)
1.5 cl frischer Zitronensaft
5 cl Tonic Water, Kandt & trockener Champagner
Garnish: Ingwer-Quittenbrand-Rand und Anis-Zucker-Gemisch
& Parfümierung mit Cherry Blossom, the Seventh Sense



Cocktail Competition

6th Humbel's Stork-Trophy Cocktail Rezepte



«Euch zum geleit» von Philipp Kirchmann

Paul & George Bar, Stuttgart DE

4.75 cl eXtra Quitte
3.0 cl Kirsch Bitter
Absinth Rim
4.0 cl eXtra Quitte
1.0 cl Zitronensaft
0.5 cl Eiweiss



«Heliophilia» von Alina Bazen

Das Schwarze Schaf, Bamberg DE

3 cl eXtra Quitte
3 cl Rye Whisky TOWS Single Cask
1 cl Mezcal Sinai
0.5 cl Agavendicksaft
3 cl Vermouth Dry Autentico (infused mit Verbena)
mit Grapefruitzeste parfümieren



«Humble Maid» von Manon Pellicorio

Kronenhalle Bar, Zürich CH

4.5 cl eXtra Quitte
3 cl Ron de Marinero Blanco
3 cl frischer Limettensaft
2.25 cl Zuckersirup 1:1 (angereichert mit Pastis L'Artémise)
Handvoll Thymian
Garnish: Thymian-Zweig, Absinth Spray on top



Cocktail Competition

6th Humbel's Stork-Trophy Cocktail Rezepte



«Fellowship» von Laura Krack
Cafe & Bar Esprit, Göttingen DE

3 cl Vermouth Dry Autentico
2 cl eXtra Quitte
2 cl Graham Nature Reserve Port
0.5 cl Thymian-Zitrone Sirup, Haltbarmacherei
Zitronenzeste

