

Siegerdrinks 11. Schweizer Nullpromille Trophy

Diese sechs Drinks kommen auch ganz gut ohne Alkohol aus

Kategorie «Fancy Drink»



DiesDasAnanas [1. Platz]

André Haueter
Cocktailbar zum Türk, Solothurn

- 4 cl Dark Cane Spirit (Lyre's)
- 2 cl Gomme Sirup (Monin)
- 1 cl Orgeat (Monin)
- 2 cl frischer Limettensaft
- 3 cl Ananassaft

Deko: Cocktailschirm, Minze, getrocknete Ananas, Physalis, Johannisbeeren
Zubereitung: Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben und mit Eis shaken. In einen mit Crushed Ice gefüllten Tiki-Becher abseihen.



Time for Changes [2. Platz]

Korbinian Walker
Barservice by Walker, Basel

- 5 cl Siegfried Wonderoak
- 0,5 cl Nussessig
- 0,5 cl Caramel-Sirup (Monin)
- 1 cl Cold Brew Coffee
- 10 cl South Beans Ginger Ale
(Swiss Mountain Spring)

Deko: Carameliertes Haselnuss-Kaffee-Crumble
Zubereitung: Alle Zutaten ausser Ginger Ale im Mixglas rühren. Ohne Eis in einem Pony-Cocktailglas servieren, mit South Bean Ginger Ale und einigen Tropfen kalt gebrühtem Kaffee toppen.



Vlinder [3. Platz]

Laraina Bösch
Südbar, St. Gallen

- 6 cl Spiced Cane Dark Roast (Fluère)
- 2 cl Holunderblütensirup (Monin)
- 4 Schnitze Limetten
- 10 Blätter Zitronenmelisse
- 4 cl Goba Flauder Original

Deko: Zitronenmelisse, Limettenschnitz
Zubereitung: Limettenschnitze mit Holunderblütensirup muddeln. Zitronenmelissenblätter klatschen und mit Crushed Ice sowie den restlichen Zutaten ins Rührglas geben. Rühren, doppelt auf Crushed Ice in ein Rotwein-Glas abseihen und mit Goba Flauder toppen.

Kategorie «Sparkling Cocktail»



Havanera [1. Platz]

John Márquez
Zeughausbar, Uster

- 1 cl Zitronensaft
- 2 cl Ingwer-Shrub
- 3 cl Karottensaft
- 2 Spritzer Minzearoma
- 8 cl Rimuss Bianco Dry

Deko: Kartotten und Minze
Zubereitung: Ingwer-Shrub, Zitronensaft und Karottensaft in einen Shaker geben, werfen und in vorgekühltes Glas seihen. Mit Rimuss Bianco Dry toppen und 2 Spritzer Minzearoma dazugeben.



Recuérdame [2. Platz]

John Pinzon
Südbar, St. Gallen

- 4 cl Spiced Cane Dark Roast (Fluère)
- 3 cl Tausendsassa Sirup Bio
- 2 cl Paragon Rue Berry Cordial (Monin)
- 2 Tropfen Grapefruit-Essenz
- 6 cl Rimuss Bianco Dry

Deko: Grapefruitzeste als Blume zusammengerollt mit Thymianzweig
Zubereitung: Alle Zutaten ausser Rimuss im Rührglas verrühren. Eis und Rimuss Bianco Dry dazugeben und nochmals vorsichtig verrühren. In Martini-Glas abseihen.



Garden story [3. Platz]

Marine Lasnier
Funky Claude's Bar, Montreux

- 2 cl Ceder's Wild Aromatic & Spicy
- 2 cl Zitronensaft
- 3 cl Lavendelsirup (Monin)
- 3 cl Erdbeer-, Himbeer- und Rosmarinsaft
(selbst gemacht)
- 5 cl Rimuss Rosato Dry

Deko: Lavendelstrang, Clear Ice mit einer Blume
Zubereitung: Alle Zutaten (ausser Rimuss Rosato Dry) shaken, in eine Coupette double-strainen und mit Rimuss Rosato Dry toppen.