

# 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:** Caramelisiertes 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.