

Sollte dieser Newsletter nicht richtig dargestellt werden, klicken Sie bitte hier : [MONIN Newsletter »](#)

Barkeeper of the year 2010

Am 26. September fand im Club Bolero in Winterthur die Verleihung der SWISS BAR AWARDS 2010 statt. Mit den SWISS BAR AWARDS werden jedes Jahr besondere Leistungen in der Schweizer Barszene ausgezeichnet. Nach dem grossen Erfolg der letzten acht Jahre zählen die SWISS BAR AWARDS mittlerweile zu den bekanntesten Auszeichnungen der gesamten Branche. Der Anlass wird jeweils vom Fachmagazin BAR-NEWS in enger Zusammenarbeit mit zahlreichen Partnern aus der Getränke- und Spirituosenindustrie durchgeführt.

Mehr Info unter: www.swissbarawards.ch



Jennifer Ann Gerber (Moderatorin), Reto Caduff, (Bakeeper of the year), Ruedi Zotter (Veranstalter SWISS BAR AWARDS)

Nach einem spannenden Wettkampf wurde in der Kategorie „Barkeeper of the year“ der wichtigste Award des Abends verliehen. **Den Sieg holte sich Reto Caduff, Chef de Bar in der Cranberry Bar in Zürich** mit folgendem Rezept:

Barkeeper of the Year

Reto Caduff

Cranberry Bar, Zürich

Lazy DaisY

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Spicy
1 cl Gin Tanquerai
3 cl Vodka Absolut Kurrant
3 cl Passoa Mango
14 cl Fruchtcocktail Granini
1.5 cl Zitronensaft Michel

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen. Dekoration Karotte, Limette, Kirsche, Apfel.

Zwei weitere Teilnehmer der fünf Finalisten mixten folgende Rezepte:

Fabian Zachskorn

Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz

Spicy Love

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Spicy
6 cl Rum Havana club Anejo Blanco
1 cl Whisky Ballantine's
8 cl Cranberry Ocean Spray
6 cl Pink Grapefruit Michel
1 dash frischer Zitronensaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen. Dekoration Sweet Sushi.

Janet Homann

Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Cereza

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Spicy
3 cl Rum Havana blanco
2 cl Cherry Heering
1 cl Bols Crème de cacao weiss
1 cl Smirnoff black
10 cl Herzkirschen-Pulpe
5 cl Cranberrysaft Ocean Spray

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen. Dekoration Kirsche, Chili, Zitronen-Limetten Espuma.



Foto: BAR-NEWS

Rezepte vom Schweizer Teilnehmer an den Barkeeper Weltmeisterschaften 2010

Die offiziellen Barkeeper-Weltmeisterschaften 2010 der IBA International Bartender Association www.iba-world.net finden vom 21. bis 27. November 2010 in Singapur statt. Die Schweiz wird im klassischen Wettbewerb von **Hamit Akca, Schweizer Cocktailmeister SBU 2009** vertreten werden.

Auch Hamit Akca, Chef de Bar vom Hotel Lindners & Resorts Alpentherme in Leukerbad mixt seine Cocktails mit Vorliebe mit MONIN Premium Produkten und er hat für uns folgende Rezepte kreiert.

Crazy Lover

Zutaten

- 2 cl MONIN Sirup Passionsfrucht (Maracuja)
- 1 cl MONIN Sirup Grenadine
- 4 cl Bombay Sapphire Gin
- 14 cl Ananassaft
- 1 cl Limettensaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen. Dekoration Ananasscheibe, Ananasblatt, Cocktailkirsche, Physalis

Back Pipe

ohne Alkohol!

Zutaten

- 2 cl MONIN Fruchtpüree Banane
- 1 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
- 8 cl Orangensaft
- 10 cl Ananassaft

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Smoothieglas giessen. Dekoration Bananen, Erdbeere, Ananasblatt, Minze

Love Paradise

Zutaten

- 2 cl MONIN Fruchtpüree Passionsfrucht (Maracuja)
- 1 cl MONIN Sirup Grenadine
- 4 cl Vodka Raspberry
- 12 cl Ananassaft
- 2 cl Rahm

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen. Dekoration Ananasscheibe, Ananasblatt, Cocktailkirsche, Minze, Limetten



MONIN[®]
DEPUIS 1912

REZEPTE November 2010

TIPP DES
MONATS

MONIN Premium Sirup Pink Grapefruit

Das saftige Fleisch der Pink Grapefruit ist bekannt für seinen süssen, fruchtigen und wohlriechenden Geschmack. Entdecken Sie MONIN's Premium Sirup Pink Grapefruit!

Ein subtiler Duft nach frischer Pink Grapefruit mit Noten von Grapefruitschale und –Blume. Der saftige Geschmack ist süss mit erfrischender Harmonie zwischen bitter und säuerlicher Pink Grapefruit

Ruby Red

Zutaten

- 2.5 cl MONIN Sirup Pink Grapefruit
- 0.5 cl MONIN Konzentrat Bitter ohne Alkohol
- 3.5 cl Vodka
- 2 cl Cranberrysaft
- 0.5 cl Zitronensaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.

King's Cross ohne Alkohol!

Zutaten

- 2.5 cl MONIN Sirup Pink Grapefruit
- 0.5 c MONIN Sirup Blutorange
- 8 cl Cranberrysaft
- 8 cl Orangensaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Tumblerglas seihen.



Ruby Fizz

Zutaten

2.5 cl MONIN Sirup Pink Grapefruit
3.5 cl Gin
Mineralwasser

Zubereitung

Zutaten im Tumblerglas mit Eiswürfeln umrühren.

Für weitere Rezepte mit MONIN Premium Sirup Pink Grapefruit
klicken Sie hier: www.monin.ch/Sirupe/PinkGrapefruit

Finden Sie mehr als 1000 weitere Rezepte unter: www.monin.ch



Make it **great** with MONIN !

Hinweis zu dieser E-Mail

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich auf unserer Homepage dafür angemeldet oder uns Ihre E-Mail-Adresse aufgrund von Antwortschreiben mitgeteilt haben. Sie können den Newsletter jederzeit abmelden. Senden Sie uns eine E-Mail mit dem Vermerk 'Newsletter abbestellen' oder melden Sie sich auf unserer Webseite ab.

Newsletter abmelden: www.MONIN.ch/Newsletter

Frucht-Punkt GmbH
Generalimporteur Schweiz
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3
8903 Birmensdorf
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch
www.MONIN.ch