



Presse-Info

Meister-Cocktail - der „Atom Limon“ mit Schweppes American Ginger Ale

Insgesamt 40 Barkeeper mixten vor wenigen Tagen bei der Deutschen Cocktail-Meisterschaft 2010 in Köln um die Wette. In der Kategorie „Open“ konnte sich am Ende der Kölner Barkeeper Stephan Hinz mit seinem Cocktail „Atom Limon“ durchsetzen. Die Mischung aus Whiskey, Sherry, Zitronensaft, Apfelsaft, Schweppes American Ginger Ale und frischem Ingwer überzeugte die Jury und brachte ihn auf den ersten Platz.

Dieser Sieg bestätigt wieder einmal die Mixkompetenz von Schweppes. Fragt man Barkeeper rund um den Globus nach der perfekten Grundlage für Longdrinks, fällt ein Name sofort: Schweppes. Mit seinem außergewöhnlichen, einzigartig erfrischenden Geschmack ist Schweppes in den vergangenen 227 Jahren zum Standard in der Gastronomie geworden.

Unangefochtener Marktführer im Segment der Bittergetränke ist Schweppes Bitter Lemon. Dass auch die vielen anderen erfrischenden Sorten, von Tonic Water über Ginger Ale bis hin zu Bitter Orange mittlerweile unverzichtbar in der Gastronomie sind, beweisen unzählige faszinierende Longdrinkkreationen, die nicht nur weltweit beliebt, sondern auch vielfach ausgezeichnet sind.

Und das sind die Zutaten des Gewinner-Cocktails „Atom Limon“:

3,5 cl Wild Turkey (Whiskey)

3,5 cl PX Lustau (Sherry)



Presse-Info

1,5 cl frischer Zitronensaft

4 cl frischer Apfelsaft

2 Stücke Ingwer

Fill up Schweppes American Ginger Ale

Deko: Minze, Apfelspalte, Kirsche

Wer sich frei nach dem Motto „Tu Was Dir Schleppt“ inspirieren lassen möchte: Im Mixopedia auf www.schweppes.de gibt es über 1.000 verschiedene Rezepte für alkoholische und alkoholfreie Cocktails – von renommierten Barkeepern empfohlen.



Der Gewinner Stephan Hinz beim Mixen seines Meister-Cocktails