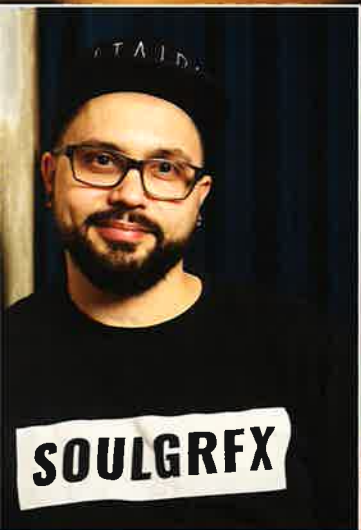


# FRESH GUY

D BAUMGARTNER hat  
mit 100 „dean&david“-  
en zum gastronomischen  
ss-Guru entwickelt.

S City Special Kapstadt / Getränketrends / Limonaden / Kassennachschau / Cider

# ZERO WASTE, FULL FLAVOUR



Konstantin Hennrich

## DRINK NO. 1: MILKPUNCH

(für ca. 1 Liter)  
300 ml Bourbon  
200 ml frisch gepresster Apfelsaft  
250 ml grüner Tee  
230 ml Sojamilch  
80 ml frischer Limettensaft (Limetten  
vorher abreiben)  
90 g Zucker

Alle Zutaten (außer der Milch)  
mixen und den Zucker darin  
auflösen. Danach unter ständigem  
Rühren den Punch in die Milch  
geben (wichtig: nicht umgekehrt).  
15 Minuten ziehen lassen und dann  
zwei bis drei Mal über ein Passier-  
tuch abfiltern (wichtig: die Milch ist  
der Filter, nicht das Tuch). Wenn  
nötig über Kaffeefilter feinfiltrieren.

**Produkte zum Weiterverarbeiten:**  
Apfelschnittreste, Apfeltrester,  
Milkpunch Cream, Limettenhusks  
und -abrieb



bstgemachtes Zitro-  
esser. Die Deko? Ein  
Teppich aus Limet-  
ne. Die Drinks der  
ft sind aromatisch  
ichtig, brechen mit  
Konventionen und vor  
ind sie eines: nachhal-  
der fizz Lounge  
tieren wir innovative  
die das Maximale aus  
utat rausholen – und  
ir das letzte Stückchen  
erwendung finden. Das  
die Umwelt – und den  
utel.

tuelle Leitthema der  
nomie heißt „Nachhal-  
“. Trinkhalme aus  
stehen bereits auf der  
iste, aber das ist nur  
fang! Gerade im  
n-Place blüht die  
ophie des „Zero Waste“  
ue Techniken und  
enter Wareneinsatz  
ein Gegengewicht zur  
erfmentalität und  
ausgefallene Drinks  
altig auf ein neues

artender Konstantin  
ich („Stairs Bar“,  
und seine drei  
ars Dominik Mohr  
ts“, Köln), André Pintz  
rii“, Leipzig) und Eric  
ann („Jigger & Spoon“,  
art) gewähren auf der  
in Einblicke in ihren  
ren und nachhaltigen  
ng mit Zutaten und  
anhand speziell  
er Drinks, wie sich auf  
ntelligent eingesetzter  
ienzen „Green Drin-  
nnovativ umsetzen

en Sie uns in der fizz  
e auf der ProWein  
e Düsseldorf) vom 17.  
März 2019, täglich von  
8 Uhr. Sie finden uns in  
7.0, Stand C47. Jeweils  
14, und 16 Uhr geben  
antin und je ein  
artender Einblick in die  
es nachhaltigen  
ens an der Bar und  
tieren ihre innovativen  
uren. Die Cocktails  
n den ganzen Tag über  
kostenet werden. Zudem  
am Abend des 18. März  
e 7.0 eine Aftershow-  
bei der auch die fizz  
e zu legerem Networ-  
nlädt. Unbedingt  
kommen!



### DRINK NO. 3: PINK SWIZZLE

5 cl brauner Rum  
3 cl Pink Citric  
2 cl Kokosblüten-/Agavensirup  
Auf Crushed Ice bauen

Für den Pink Citric: 1 Liter  
Wasser, 10 g trockene  
Hibiskusblüten, 6 ausgepress-  
te Limettenhälften (aus Drink  
No.1), 10 % Agavendicksaft,  
4 % Zitronensäure und 2 %  
Apfelsäure mixen, danach  
abfiltern.

Produkte zum Weiterverar-  
beiten: abgefilterte Limetten-  
hälften und Hibiskusblüten



### APPLEPITE

5 cl Korn  
2 cl homemade Apfelessig  
2 cl Apfeldicksaft  
Milkpunch Cream on Top  
Optional: Apfelleder als Deko

Für den Apfelessig (ca. 2 Liter):  
1 kg Apfelschnittreste, 100 g  
Zucker und kaltes Wasser in  
einem verschließbaren Gefäß  
mischen, mit einem sauberen  
Tuch bedecken und schließen.  
Sechs Wochen stehen lassen,  
gelegentlich schütteln.

Milkpunch Cream: Entsteht  
beim Klären des Milkpunch in  
Drink No. 1. Die Milkpunch  
Cream aus dem Passiertuch  
entfernen und mit Sojamilch  
und den aufgehobenen Vanille-  
schoten aus Drink No. 5 blen-  
den. Mit 2 Sahnekapseln im  
Siphon zubereiten.

Für das Apfelleder: Apfeltrester  
aus Drink No.1 mit etwas Runny  
Honey zu einem Brei mixen,  
dünn auf ein Backpapier  
auftragen und bei 50 Grad im  
offenen Ofen trocknen, bis sich  
das Leder abziehen lässt.

## PALOMA

4 cl Tequila  
1 cl Limettenwasser  
Grapefruit Soda on top  
1 Prise Pink Citric Salz

**Für das Limettenwasser (1 Liter):** 10 g Limettenabrieb aus Drink No. 1, 940 ml gefiltertes Wasser, 40 g Zitronensäure, 20 g Apfelsäure, 8 g Fructose, 8 g Dextrose, 0,04 g Bernsteinsäure zusammen ansetzen

**Für das Pink Citric Salz:** die für den Pink Citric in Drink No. 3 abgefilterten Limettenhusks (ca. 1 kg) und Hibiskusblüten mit Salz bedecken, zwei Tage stehen lassen und regelmäßig rütteln.

## DRINK NO. 5: ESPRESSO MARTINI

4 cl Polugar Honey No.4  
Doppelter Espresso  
2 cl selbstgemachter Kaffeeликör  
1,5 BL selbstgemachter Vanillesirup  
2 dsh Chocolate Bitters

**Für den Kaffeeликör:** 1 Liter Vodka, 1 Liter starker Kaffee, 1 Stange Zimt, 1 Beutel Vanillezucker, 100 g Zucker

**Für den Vanillesirup:** 3 frische Vanilleschoten, 1 Liter Wasser, 2 kg Zucker. Vanilleschoten auskratzen, mit dem Zucker und Wasser erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vanilleschoten entfernen und aufheben.

**Produkte zum Weiterverarbeiten:**  
Kaffeesatz, Vanilleschoten



## DRINK NO. 6: COFFEE NEGRONI

4 cl Gin  
2 cl Campari  
3 cl roter Wermut  
Zubereitung: Cold Drip über Kaffeesatz (aus Drink No. 5). Kann bestens in Flaschen abgefüllt und vorbereitet werden.

### WAS:

Zero Waste, full Flavour – intelligenter Wareneinsatz an der Bar

### WANN:

17. bis 19.3. 2019

### WO:

Messe Düsseldorf, Halle 7.0, Stand C47

