



Glühpunsch - alkoholfrei



GLÜHAPFEL

Gewürznelken
Sternanis
Vanilleschote
Zimtstangen
Abrieb einer Zitrone
Abrieb einer Orange
250g Zucker
8cl Zitronensaft
10cl Orangensaft
1 Liter Apfelsaft naturtrüb

Zuerst die Gewürze mit etwas Zucker karamellisieren und dann mit Zitronensaft, Orangensaft und Apfelsaft ablöschen.

Nach Erhitzen aller Zutaten ist der Punsch servierbereit.

Tolle Henkelgläser oder Tassen eignen sich hierfür besonders.

HELLE GLÜHTRAUBE

Gewürznelken
Sternanis
Vanilleschote
Zimtstangen
Abrieb einer Zitrone
Abrieb einer Orange
150g Zucker
10cl Zitronensaft
1 Liter weißer Traubensaft

Zuerst die Gewürze mit etwas Zucker karamellisieren und dann mit Zitronensaft, Orangensaft und Traubensaft ablöschen.

Nach Erhitzen aller Zutaten ist der Punsch servierbereit.

Tolle Henkelgläser oder Tassen eignen sich hierfür besonders.

Markus Kern

Der 39-jährige Frontmann der IN-LIVE Cocktailschule in Frankfurt ist von der Bar nicht mehr wegzudenken. Bereits während der Lehre zum Hotelfachmann vor 22 Jahren entdeckte er seine Liebe zur Bar und den Mischgetränken!

Seine Leidenschaft zu Aromen und den ausgefallensten Drinkkreationen bescherte ihm zahlreiche Platzierungen verschiedenster Wettbewerbe seiner Zunft sowie Auftritte in Funk und Fernsehen.

Sein fundiertes Fachwissen und die Leidenschaft zur Barkultur vermittelt er seit 2009 in der IN-LIVE Cocktailschule. Dort werden Cocktailkurse, Workshops sowie Gourmet-Tastings rund um Whisk(e)y, Gin, Tequila, Bier, Champagner und Apfelwein für Wissbegierige angeboten. Des Weiteren lehren die professionellen Seminarleiter rund um Markus Kern auch Mitarbeiter-Coachings für Hotellerie und Gastronomie und sind buchbar für Feiern und Veranstaltungen aller Art sowie Messe-Auftritte der besonderen Art.

www.cocktailkurs-frankfurt.de

Für Sie und HR1 hat er zwei alkoholfreie Glühpunschrezepte kreiert und zusammengestellt.

Cocktailmeisterschaften

Erfolge und Teilnahmen:

Metaxa Bar Champions 2005,
Finalist

Landescocktailmeisterschaften der DBU, 2009-2014,
1. Platz 2012 & 1. Platz 2013 – sonst Finale

Deutsche Cocktailmeisterschaften der DBU, 2012-2013,
1. Platz 2012

Weltmeisterschaft der IBA 2013 in Prag,
6. Platz Digestif-Cocktails

Havana Club - Academia del Ron 2012,
German Finalist

Cointreau Championship 2012,
3. Platz

Flower Power Cup by Monin Deutschland 2013,
1. Platz

Jose Cuervo Tequila – Don of Tequila German Championships 2015



Weitere Informationen, Bildmaterial und Videos über Markus Kern finden Sie auch unter <http://www.in-live-events.de/presse-media>

