

zuletzt aktualisiert am: 20.08.2013

URL: <http://www.rp-online.de/region-duesseldorf/duesseldorf/stadtgespraech/barkeeper-mixen-cocktails-mit-bier-1.3615317>

## Workshop

# Barkeeper mixen Cocktails mit Bier

zuletzt aktualisiert: 20.08.2013

**Düsseldorf (RP). Sie heißen "Spiced Pils" oder "Weisse International", sie schmecken mal süß mal scharf, haben etwas Alkohol oder gar keinen. Eines haben sie aber alle gemeinsam: Gemixt werden sie mit Bier. Viele neue Cocktails hat der Barkeeper Kent Steinbach ("Mojito's Bar") kreiert. Er gehört zu den wenigen Barmixern, die bereits mit Bier bei Cocktails arbeiten. Neuland ist es aber auch noch für ihn. Deshalb nahm er gestern am Workshop mit Tasting im Stickum im Uerige teil.**

Brau- Und Brennmeister **André Meurer** und Barkeeper **Ewald J. Stromer** zeigten, was alles mit dem hauseigenen Stickum und BAAS (Whisky) möglich ist. "Cocktails mit Bierbränden herstellenzustellen ist komplett neu", sagt Experte Ewald. Das fanden neben Steinbach auch **Sebastian Schneider** (LiQ Bar) und **David Rippen** (Square Bar) höchst interessant.

### MEHR ZU DEN THEMEN DIESES ARTIKELS

- Alkohol

**Jetzt weiterlesen und die Rheinische Post testen.**

© RP Online GmbH 1995 - 2010

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der RP Online GmbH

Artikel drucken