



Listen to the Flavours



1885 erfand Emile Giffard, Apotheker und Botaniker, den erfrischenden Likör Menthe-Pastille. Der klare, feine Likör wurde aus der Destillation einer besonderen Minzsorte hergestellt: Der Mitcham Minze aus dem gleichnamigen Dorf im Süden Englands, gefunden und ausgewählt von Emile Giffard.

Wie ihm ist es uns bis heute sehr wichtig, die besten Zutaten, die geschmackvollsten Früchte, die aromatischsten Pflanzen zu finden, um GIFFARD Liköre und Sirupe zu entwickeln und herzustellen. Mit einer großen Auswahl von Bar-Likören-Sirupen ist es unser Ziel, Barprofis qualitativ hochwertige Produkte anzubieten. Authentizität, gleichbleibender Geschmack, Natürlichkeit und traditionelle Handwerkskunst sind dabei unser Credo.

1997 wurde der Cocktailwettbewerb GIFFARD WEST CUP zum ersten Mal in Westfrankreich organisiert. Seitdem hat sich der Wettbewerb international weiterentwickelt. Am 9. Mai 2022 trafen sich 9 Teilnehmer aus Deutschland für den Vorentscheid für das internationale Finale am 25. bis 28. September in Angers, Frankreich.

Der GIFFARD WEST CUP ist nach zweijähriger Corona-Pause zurück. Die Ausgabe 2022 des internationalen Cocktail Wettbewerbs, in dessen Zentrum die Liköre des französischen Familienunternehmens GIFFARD stehen, sucht ganz nach dem Motto "LISTEN TO THE FLAVOURS" von Musik inspirierte Drinks.

Edith & Bruno Giffard



Inhaber und Gründer der Barschule Rhein-Main ist IHK-Barmeister Karsten Kuske, welcher seit 2011 Deutscher Markenbotschafter der Firma GIFFARD in Deutschland ist!

Die Barschule Rhein-Main wurde 2006 in Hattersheim eröffnet, Anfangs mit der dazugehörigen Cocktailbar Switch. Diese Kombination Bar & Barschule funktioniert ausgezeichnet, der Unterricht gestaltet sich so sehr praxisnah. Nach 10 Jahren wurden, aufgrund des guten Wachstums der Barschule, sowie der Cocktailbar und dem Unterricht in weiteren Gastronomieschulen, die beiden Bereiche separiert, Seit 2017 nun ist die Barschule Rhein-Main in Hofheim am Taunus angesiedelt, konzentriert sich seitdem in erster Linie auf die Ausbildung von Barpersonal und führt regelmäßig Cocktailkurse und Tastings in den Bereichen Spirituosen, Bier & Schaumwein durch. Durch die stetige Weiterbildung des Inhabers Karsten Kuske

(Biersommelier, Whisky & Gin Ambassador, Cognac Educator, Wine & Spirit Educator WSET, Schaumwein Experte, ...), wurde das Kursprogramm deutlich vergrößert. Die Erweiterung der Themenbereiche für Schulungen und Tastings ist noch nicht komplett und wir können gespannt sein, welche interessanten Schulungsthemen noch folgen werden. Auch der Neuaufbau der Barschule Rhein-Main ist noch nicht vollständig abgeschlossen. Demnächst z.B. wird der, Club für Genießer Einzug halten. Dieser Club ermöglicht interessierten Feinschmeckern, sich in der Barschule Rhein-Main zu treffen, verschiedenste Gaumenfreuden zu genießen und sich auszutauschen, Kontakte zu knüpfen oder einfach ein wenig zu fachsimpeln.





EDDY HAHNER ist das Jurymitglied mit der längsten Erfahrung in der Barszene. Nach 30 Jahren als Barchef in der Bar des renommierten Hotels Nassauer Hof in Wiesbaden ist Eddy ein Purist, der Tradition und Moderne stets miteinander vereint hat. Er hat als Jury-Mitglied an zahlreichen Cocktailwettbewerben teilgenommen und stellt uns sein Fachwissen zur Verfügung!

STEPHAN FINKE ist der Barchef der Switch Cocktail Bar in Hattersheim. "Switch" bedeutet wechseln, das bezieht sich auf das wechselnde Angebot an Cocktails, Spirituosen, Musik und Veranstaltungen. Um dieses Konzept zu erfüllen muss Stephan sich immer wieder neu erfinden, und verfügt nun über ein sehr breites Wissen im Bereich der Cocktails.



MEIKE CAROLINE-FINKE ist seit über 14 Jahren Besitzerin der Bar "Hoppers" in Frankfurt am Main. Da sie selbst jahrelang Cocktails gemixt hat, verwöhnt Meike ihre Gäste mit raffinierten Kreationen.



PLAY >> "Dear August" PJ Harding & Noah Cyrus





PLAY >> "The Joker And The Queen" Ed Sheeran





PLAY >> "Banana Boat Song" Harry Belafonte





PLAY >> "The Greatest Show" Hugh Jackman



- . 1,5 CL GIFFARD BUBBLE GUM SIRUP
- 2 CL GIFFARD ABRICOT DU ROUSSILION PREMIUM LIKÖR
- 9 cl GIFFARD CURAÇÃO TRIPLE SEC LIKÖR
- + 4 CL GRAPEFRUITSAFT
- 0,5 CL COSMOVEDA
 ORANGENBLÜTENWASSER
 - + 6 CL PROGECCO



Die Zutaten, außer Prosecco, in den Shaker auf Eis geben und shaken.

Anschließend in einen vorgekühlten Tumbler auf Mundeis strainen. Den Cocktail in eine Box geben und diese mit Orangenbaumholzrauch befüllen.

Glas

lumbler 35 cl

Garnitur

2 Spritzer Happy Glitter Rosa, Orangenbaumholzrauch





PLAY >> "To Zanarkand" Nobuo Uematsu



- + 2 CL OCHO TEQUILA PANDAN INFUSED BLANCO TEQUILA 100% ACAVE
- · 2 CL GIFFARD AMARETTO LIKÖR
- 1 CL GIFFARD CRÈME DE CHÂTAIGNE LIKÖR
- + 7 CL LILA BIRNEN MINZ CORDIAL (KLAR)
- + 1 BIRNEN-KOKOG-SCHAUM



Alle Zutaten, außer dem Schaum, in ein Rührglas geben und 15 Sekunden auf Eiswürfel rühren. Abseihen in eine Coupette, mit dem Birnen-Kokos-Schaum bedecken. Mit Lila Yam Chip und Pulver garnieren und servieren.

Glas Coupett

Garnitur

Lila Yam (Lila Süßkartoffel) Chip und Pulver





PLAY >> "Save The Last Dance For Me" The Drifters



- 2 CL GIFFARD VANILLE DE MADAGAGCAR PREMIUM LIKÖR
- 2 CL GIFFARD PIMENT D'ESPELETTE
 PREMIUM LIKÖR
- + 2 CL HAYMANG SLOE GIN
- . 2,5 CL FRISCHEN LIMETTENSAFT
- + 4 CL CHAMPAGNER
- · 2 ROSMARINZWEIGE



Alle Zutaten, außer Champagner, in den Shaker geben, kräftig shaken. Auf frischem Eis doppelt abseien, Champagner hinzugeben. Mit Rosmarin gamieren und flambierer

Glas

Garnitur Rosmannzwei





HOIST THE COLOURS

- 3 CL GIFFARD CARIBBEAN PINEAPPLE PREMIUM LIKÖR
- 1 CL GIFFARD BANANE DU BRÉSIL PREMIUM LIKÖR
- 2 CL GIFFARD CRÈME DE PAMPLEMOUSSE LIKÖR
- + 1.5 CL GIFFARD FALERNUM SIRUP
 - . 3 CL FRISCHER LIMETTENBAFT
 - + 2 CL RHUM AGRICOLE WEIGG
 - . 2 DASH PERNOD ABSINTHE
 - 2 SPRAY SEVENTH SENSE TIKI BITTERS
 - . 6 CL SODA

Zubereitung

Alle Zutaten, außer Sodawasser, auf Eiswürfeln shaken. Auf Crushed-Eis im Tiki Mug abseihen und mit Soda toppen. Kurz umrühren und dekorieren. Mit Tiki Bitters parfümieren.

G1as Papagei Tiki Mug

Garnitur

Minzspitze, gedörrte Ananas und Grapefruitscheibe, Barflagge







- + 1 EIGELB
- · 4 CL GIFFARD CREME DE CERISE LIKÖR
- + 1 CL GIFFARD FLEUR DE SUREAU SAUVAGE PREMIUM LIKÖR
- . 1 CL GIFFARD ZIMT SIRUP
- . 1 CL GIFFARD NOISETTE SIRUP
 - . 2 CL ZITRONENSAFT
 - + 1 EIWEISS
 - + 1 CL LIME JUICE

COCKTAIL: Figelb vom Eiweiß frennen, Eigelb und alle anderen Zutaten im Shaker mit Volleiswürfeln stark und kräftig shaken. Eis aus dem Shaker entfernen. Inhalt nochmal kräftig shaken und ins vorgekühlte Clas geben.

EfWEISSSCHAUM: Eiweiß und Lime Juice mit Volleiswürfel stark und kräftig shaken. Eis aus dem Shaker entfernen. Nochmal ohne Eis stark und kräftig shaken. Mit einem Löffel die Masse auf der Oberfläche des Cocktails verteilen.

G1as Cocktail Spitzglas

Garnitur Kirsche und Zimtpuder







- · 2 CL SHIRAYUKI SAKÉ
- + 2,5 CL SUPASAWA SOUR COCKTAILMIX
- + 1,5 cl GIFFARD BASILIKUM SIRUP
- . 2 SPRITZER ARTISANAL ELECTRIC BITTERS
- . 0,5 CL EIWEISS
 - · SCHWEPPES GINGER BEER

Alle Zutaten, außer Ginger Beer, doppelt shaken und in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen.

Anschließend mit Ginger Beer auffüllen. Mit Drachenfruchtpulver garnieren.

Glas Highbal

Garnitur Drachenfruchtpulver





DEAR AUGUST

6 cl GIFFARD Bigallet Thym Liqueur

2 cl Galliano L'autentico

2 cl GIFFARD Vanille Sirup

2 cl GIFFARD Agaven Sirup

6 cl frisch gepresster Zitronensaft



THE JOKER AND THE QUEEN

3 cl Shirayuki Saké

1,5 cl GIFFARD "Crème de Pêche" Pfirsich Likör

1,5 cl GIFFARD "Piment d'Espelette" Premium Chili Likor

4 cl Tonic weißer Pfirsich

DAD'S BANANA BOAT

5 cl GIFFARD Banane du Bresil Premium Likör

2 cl Stirlin House Green Island Superior Dry Rum extra Dry

5 cl Maracujasaft

10 Dashes Fee Brother USA Fee Foam pflanzliches Eiweiß

1 cl frischer Zitronensaft

10 cl Tonicwater



SENSATION AT THE CIRCUS

1,5 cl GIFFARD Bubble Gum Sirup

2 cl GIFFARD "Abricot du Roussilion" Premium Aprikose Likör

3 cl GIFFARD Curação Triple Sec Premium Likôr

4 cl gesiebter Grapefruitsaft

ca. 0,5 cl Orangenblütenwasser

6 cl Prosecco



YUKI LIKES SNOW

2 cl Tequila

2 cl GIFFARD Amaretto Likör

1 cl GIFFARD "Crème de Châtaigne" Kastanien Likör

7 cl Lila Birnen Minz Cordial (klar)

1 Birnen-Kokos-Schaum











THE DRIFT

2 cl GIFFARD "Vanille De Madagascar" Premium Likör

2 cl GIFFARD "Piment d'Espelette" Premium Chili Likör

2 cl Gin

2.5 cl frischen Limmetensaft

4 cl Champagner

2 Stück Rosmarin Zweig



HOIST THE COLOURS

3 cl GIFFARD "Caribbean Pineapple" Premium Ananas Likör

1 cl GIFFARD "Banane du Brésil & des Caraibes" Premium Likör

2 cl GIFFARD "Crème de Pamplemousse" Pampelmuse Likör

1,5 cl GIFFARD Falernum Sirup

3 cl Frischer Limettensaft

2 cl Agricole Rum weiß

2 Dash Absinthe

2 Spray Tiki Bitters

6 cl Tonic



CHERRY NUT

1 Eigelb

4 cl GIFFARD "Crème de Cerise" Kirsch Likör

1 cl GIFFARD "Fleur de Sureau Sauvage" Premium Holunderblüten Likör

1 cl GIFFARD Zimt Sirup

1 cl GIFFARD Haselnuss Sirupe

2 cl Zitronensaft

1 Eiweiß

1 cl Limettensaft



GREEN DRAGON

5 cl Kaffir-Blätter infusierter Gin

2 cl Shirayuki Saké

2,5 cl Sour Cocktailmix

1.5 cl GIFFARD Basilikum Sirup

2 Spritzer Bitters

0.5 cl Eiweiß

mit Ginger Beer auffüllen





RODRIGUEZ CARLOS ALBERTO

Freier Fotograf. Seine Bilder wurden in Deutschland, der Schweiz, Österreich, Russland, Thailand, Ukraine, Nordkorea und dem Vatikan veröffentlicht.

"Die meisten Dinge im Leben sind Momente der Freude und lebenslange Verlegenheit. Fotografie ist ein Moment der Verlegenheit und lebenslanger Freude."

Tony Benn









THE ART OF FLAVOURS

