

MIX IT UP!



Leckere Rezepte für alkoholfreie Drinks

Fruchtige Stimmung für das ganze Jahr und die ganze Familie

IPANEMA TROPICAL FEVER

1 frische Limette
2 kl Rohrzucker
15 cl Ginger Ale
Crushed Ice
Deko: Limettenring
Farbe: grünlich
Geschmack: süß-sauer | erfrischend

Die Limette in Würfel schneiden und ins Glas geben. Rohrzucker darüber streuen und mit Stößel langsam zerdrücken (nicht drehen), Glas mit Crushed Ice auffüllen und mit Ginger Ale aufgießen.



GREEN RHYTHM FEEL THE BEAT

1 cl Zitronensaft

2 cl Barsirup* Blue Curaçao

9 cl Orangensaft

8 cl Grapefruitsaft

Deko: Zitrone in dünne Scheiben schneiden
und an die Glasinnenseite drücken

Farbe: giftgrün

Geschmack: säuerlich | fruchtig

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken und im
Gästeglas mit Eis servieren.

* online und teilweise bei Grossverteilern
erhältlich



TITANIC ON THE OCEAN

2 cl Limettensaft

16 cl Ginger Ale

2 cl Barsirup* Blue Curaçao

Deko: blauer Zuckerrand

Farbe: blau

Geschmack: süss | erfrischend

Das Gästeglas mit Eis füllen, Limettensaft und Ginger Ale begeben, umrühren und mit Blue Curaçao-Sirup floaten (übergossen).

* online und teilweise bei Grossverteilern erhältlich





SPARKLING CHERRY DREAM

7 cl Cranberrysaft

6 cl Mineralwasser

7 cl Kirschtee

Minze

Deko: Heidelbeeren

Farbe: rot

Geschmack: fruchtig

Minzeblätter im Gästeglas stossen, Eiswürfel und Heidelbeeren (Deko) begeben und mit den restlichen Zutaten auffüllen.

PINK LEMONADE

4 cl Apfelsaft

3 cl Zitronensaft

Mineralwasser

2 cl Chai Tee Sirup*

Zubereitung: Shaker

Deko: Apfelscheibe mit Zimtpulver

Eis: Eiswürfel

Glas: Longdrink-Glas

Alle Zutaten, ausser Mineralwasser, auf Eiswürfel kräftig shaken. Mit Hilfe eines Strainers den Drink in das Glas abseihen. Mit Mineralwasser auffüllen und umrühren. Mit Eis auffüllen und servieren. Eine süss-säuerliche Limonade mit indischen Gewürzen verfeinert und abgerundet.

Was benötigen wir: Shaker, Strainer, Eiswürfel

* online und teilweise bei Grossverteilern erhältlich



CARIBBEAN PUNCH

2 cl Zitronensaft
2 cl Caribbean Rum Sirup*
7 cl Ananassaft
7 cl Orangensaft mit Passionsfrucht
Muskatnuss
Deko: Ananasscheibe
Eis: Eiswürfel
Glas: Longdrink-Glas

Alle Zutaten auf Eiswürfel kräftig shaken. Mit Hilfe eines Strainers den Drink in das Glas abseihen. Mit Eis auffüllen, Muskatnuss von oben auf Drink reiben und servieren. Ein Klassiker aus der Karibik. Diese Variante ohne Alkohol ist auf jeden Fall eine Verführung wert.

Was benötigen wir: Shaker, Strainer, Eiswürfel

* online und teilweise bei Grossverteilern erhältlich



Festliche Fruchtdrinks für Weihnachten und Erfrischung bei besonderen Anlässen



ROSE HIP PUNCH - WÄRME IM SCHNEEGESTÖBER

2 Gewürznelken
1 Beutel Hagenbuttentee
50 g Himbeeren
5 cl schwarzer Johannisbeersaft
1 Prise Zimtpulver
1 Zimtstange
Zucker nach Belieben
Deko: Zimtstange, Johannisbeerzweig
Farbe: dunkelrot
Geschmack: würzig | süss

115 cl Wasser mit den Gewürznelken und der Zimtstange zum Kochen bringen. Teebeutel begeben, ziehen lassen. Anschliessend Zimtstange, Nelken und Teebeutel entfernen, Himbeeren zugeben, alles erhitzen und pürieren. Johannisbeersaft dazugießen, bis knapp vor den Siedepunkt erhitzen und mit Zucker abschmecken.

WINTERPUNCH FÜR DIE FAMILIE

1 l Traubensaft oder Apfelsaft Naturtrüb
Mit Zimtstange,
5 dünnen Scheiben Ingwer,
5 Nelken, 2 Kardamon-Kapseln
für ca. 20 Minuten bei
80 Grad ziehen lassen.
Deko: Zimtstange und Orangenscheibe
Glas: Tasse

Dieser Punch kann je nach Süsse der
Säfte mit Mineralwasser verlängert
werden. Etwas Heisses für kalte Tage.
Die Gewürze wärmen den Körper
für längere Zeit und stimmen
auf die Weihnachtszeit ein.

Was benötigen wir:

Kochtopf und ein wenig Zeit



ABHEBEN OHNE ALKOHOL

Erlebe eine Berausung der Sinne ohne Alkohol. Du wirst merken: Unsere alkoholfreien Drinks machen genauso Spass. Sie sehen lecker aus, schmecken himmlisch und lassen jede Party noch intensiver genießen.

Unsere Rezepte sind für alle und jeden Anlass.
Mix up your life – entfalte deine Kreativität!

BAR KNOW-HOW

Mixtipps:

Rühre kohlenensäurehaltige Getränke immer – mit oder ohne Eis. Drinks, welche keine Kohlensäure enthalten, können im Shaker geschüttelt werden. Solche mit Kohlensäure darf man nicht shaken, sie müssen gerührt werden.

Jeden Drink mit hart gefrorenem Eis servieren. Es sollte darauf geachtet werden, dass nicht bereits halb zerlaufenes Eis verwendet wird, da sonst die Drinks verwässert werden.

Nicht zu viele Zutaten mischen. So erhält der Drink einen erkennbaren Geschmack. Nicht mehrere Sirupe verwenden.

Gibt man den farbigen Sirup erst nach dem Mixen ins Glas, entsteht ein zwei-farbiger Effekt.

Auch bei der Dekoration daran denken, dass weniger oft mehr ist.

Arbeitsgeräte nach jedem Gebrauch kurz mit kaltem Wasser abspülen.

SO GEHT'S AM BESTEN

Werkzeug:

Shaker
Messbecher
Barlöffel
Messer
Flaschenöffner
Stößel
Eiszange
Schneidebrett
Blender (Standmixer mit Eisbecher)
Barsieb oder normales Küchensieb

Wichtige Ausdrücke

dash = Spritzer
seihen = durchs Sieb abgiessen
crushed = zerstoßen / zerkleinern
shaken = schütteln
l = Liter
dl = Deziliter
cl = Centiliter
el = Esslöffel
kl = Kaffeelöffel
p = Päckli

DRINK-DEKORATION

Frische Früchte in Scheiben oder Stücke schneiden. Zitrusfrüchte mitsamt der Schale.

Farblich und / oder geschmacklich mit dem Drink abstimmen.

Zuckerränder wirken mit farbigem Sirup besonders schön.

Spezielle Eiswürfel machen, bspw. mit Sirup, in speziellen Formen,

Fruchtstücke in Eiswürfel einfrieren...

Zitrusfrüchte an den Glasrand stecken, evtl. mit Pfefferminzblatt und Kirsche ergänzen.

Diverse Gläser verwenden: Longdrink-Gläser, Cocktailschalen, Tumbler, Stielgläser.

Geschnittene Früchte nicht zu lange an der Wärme lassen, sie werden braun. Bananen und Äpfel etwas mit Zitrone beträufeln.

Den eigenen Fantasien sind keine Grenzen gesetzt.



FÜR LEBENSQUALITÄT – GEGEN ABHÄNGIGKEIT.

Das Blaue Kreuz ist Pionier und Schrittmacher in der Prävention und Beratung bei Alkoholproblemen sowie der Selbsthilfe. Und dies seit über 140 Jahren nachhaltig und erfolgreich.

Wir sind nicht gegen den Konsum von Alkohol, wohl aber für einen bewussten und massvollen Umgang damit. Deshalb setzen wir uns für Lebensqualität ohne Suchtmittelabhängigkeit ein.

Unsere Angebote sind anonym und kostenlos. Wir finanzieren uns durch Spenden und Legate. Möchten Sie uns unterstützen? Wir freuen uns über jede Spende, ob gross oder klein.

Postkonto:

Spendenkonto PC 80-6900-0

IBAN CH08 0900 0000 8000 6900 0

Blaues Kreuz Kantonverband Zürich, 8031 Zürich

Zürcher Kantonalbank:

IBAN CH32 0070 0110 0073 6320 8

Blaues Kreuz Kantonverband Zürich, Mattengasse 52, 8005 Zürich