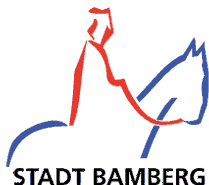


Cocktail Rezepte



aus Bamberg

Ein Kooperationsprojekt von



mit Unterstützung von



Alkoholfreie Getränke stehen bei Festen, Veranstaltungen oder in Gaststätten meist im Schatten eines breiten Angebots von Bieren, Weinen und Spirituosen.

Kein Wunder also, dass der Alkohol auch bei privaten Feiern von Jugendlichen oftmals eine große Rolle spielt.

Um die Verbreitung attraktiver alkoholfreier Softdrinks zu fördern, haben ja:ba (offene Jugendarbeit Bamberg) und das Stadtjugendamt Bamberg von September 2013 bis März 2014 das Projekt „Cocktail Contest“ durchgeführt.

Schulklassen, Jugendgruppen und Freundeskreise waren im Rahmen eines Wettbewerbs aufgerufen, sich aktiv mit der Herstellung von alternativen Mix-Getränken zu beschäftigen und eigene Kreationen zu entwickeln.

In parallel angebotenen Workshops hatten alle Interessenten die Gelegenheit, sich von professionellen Barkeepern Tricks und Ideen abzuschauen.

Eine kompetente Jury testete und bewertete alle eingegangenen Rezeptvorschläge. Bei einer öffentlichen Abschlussparty wurde dann der Siegercocktail gekürt. Dieser fand inzwischen Aufnahme in die Getränkearten der Bamberger Szenelokale.

Die leckersten und hippsten Mix-Ideen des Cocktail Contests haben wir nun in der vorliegenden Broschüre zum Nachmachen zusammengefasst.

Bamberger Früchtla

- Glas mit Eis auffüllen
- Folgende Zutaten beimischen:
 - 8cl Ananassaft
 - 2cl Zitronensaft
 - 4cl Kirschsaf
 - 2cl Holundersirup
- Shaken
- On Top geschlagene Sahne
- Deko nach Wahl

Berufsschule 2 Bamberg

Klasse: NRF 12b

Betreuende Lehrkraft: Tobias Pietsch



Scharfer Igor

- Glas mit Eis auffüllen
- Folgende Zutaten beimischen:
 - 2cm leicht zerquetschte Chilischote
 - 6cl naturtrüber Apfelsaft
 - 3cl Limettensaft
 - 1,5cl Zitronensirup
- Shaken
- Mit Sodawasser auffüllen und leicht umrühren
- Chilischote als Deko



Banarama

- Glas mit Eis auffüllen
- Folgende Zutaten beimischen:
 - 4cl Bananensaft
 - 4cl Apfelsaft
 - 2cl Sahne
- Shaken
- Deko nach Wahl



Melissling

- 30g getrocknete Cranberries stößeln
- Glas mit 3-4 Eiswürfeln auffüllen
- Folgende Zutaten beimischen:
 - 8cl frisch gebrühten Melissentee
 - 5,75cl Orangensaft
 - 3,5cl Tonic Water
 - 3,5cl Bananensaft
 - etwas Zitronensaft
- Shaken
- Deko nach Wahl





Halli Galli

- Im Glas $\frac{1}{4}$ Limette zerdrücken
 - Glas mit Eis auffüllen
- Folgende Zutaten beimischen:
 - 3cl Blue Curacao
 - 24cl Grapefruitsaft
 - 8cl Riemerol Bitter Aperitif
 - 4cl Lime Juice
- Shaken
- Deko nach Wahl



Suddenly Summer

- Im Glas 5-6 Blätter Minze und 5-6 Blätter Basilikum mit 2cl Zitronensaft stoßen
- 1 Teelöffel Zucker dazu geben und verrühren
- mit Eis auffüllen
- mit Tonic Water aufgießen
 - kurz aufrühren
- Deko nach Wahl



Mojows Flower

- Longdrinksglas mit Eis befüllen
 - 2 cl Mandelsirup und 2 cl frisch gepressten Limettensirup dazu geben
- Glas dreiviertel mit Apfelsaft füllen
 - Basilikumblätter einrühren
- zwei Scheiben Gurke dazu geben
 - mit Soda auffüllen



Alexander Schimkus
Mojow-Club



© 2014
Jugendarbeit
Bamberg