



trendige rezepte für  
**alkoholfreie drinks**

# die exotischen

Die angegebenen Mengen reichen für ein Longdrink-Glas.

## manga

- 2 cl Mangosirup
- 3 cl Zitronensaft
- 1,4 dl Ananassaft
- 2 cl Blue Curacao Sirup
- Eiswürfel

Das Glas mit Eis füllen,  
die Zutaten ohne Blue Curacao  
Sirup begeben, rühren, mit  
Sirup übergossen, servieren.

Farbe: hellgelb-blau

Geschmack: exotisch-fruchtig



## mango passion

- 1,4 dl Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Mangosirup
- 2 cl Halbrahm
- Eiswürfel

Alle Zutaten in einen Shaker  
geben, mit Eis gut schütteln, in  
ein Glas gießen und servieren.

Farbe: hellgelb

Geschmack: fruchtig-zitronig



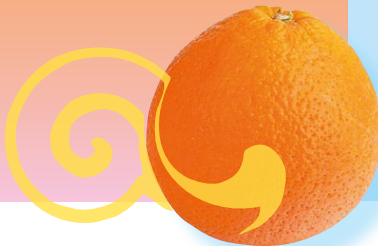
# die spannenden

## energetics

- 6 cl Orangensaft
- 6 cl Grapefruitsaft
- 6 cl Energy-Drink
- Himbeersirup
- Eiswürfel

Orangen- und Grapefruitsaft in einem Shaker mit Eis gut schütteln, in ein Glas giessen, Energy-Drink vorsichtig dazu giessen und nach eigenem Geschmack einen Spritzer Himbeersirup dazugeben.

Farbe: orange durchsichtig  
Geschmack: fruchtig-süss



## ipanema

- 1 Limette
- 2 TL braunen Zucker
- 4 cl Ginger Ale
- 6 cl Maracujanektar
- Crushed Eis

Limette waschen und in Achtel schneiden, in ein Glas geben und braunen Zucker darüber streuen. Limettenstücke mit einem Holzmörser gut zerdrücken und mit dem Zucker vermischen. Maracujanektar und Ginger Ale darüber giessen und das Glas mit gecrushtem Eis auffüllen. Gut mischen.

Farbe: kupferbraun  
Geschmack: erfrischend-süss



# die bitteren

## blue lagoon

- 3 cl Blue Curacao Sirup
- 2 dl Tonic Water
- Eiswürfel

Alle Zutaten verrühren und mit viel Eis servieren.

Farbe: blau-durchsichtig

Geschmack: bitter

Weitere Rezepte und Tipps zu alkoholfreien Drinks unter:  
[www.fachstelle-asn.ch](http://www.fachstelle-asn.ch) oder [www.bluecocktailbar.ch](http://www.bluecocktailbar.ch)

## bitter mint

Für 2 Portionen

- 1 dl Grapefruitsaft
- 6 cl Bitter Lemon
- 2 cl Mineralwasser
- 1 cl Zitronensaft
- Pfefferminzsirup
- Eiswürfel

Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Mineralwasser und Zitronensaft in ein Glas giessen, zuletzt ein Spritzer Pfefferminzsirup dazugeben und mit Eis servieren.

Farbe: grün

Geschmack: bitter



# die cremigen

## coconut kiss

- 4 cl Ananassaft
- 4 cl Orangensaft
- 1 cl Zitronensaft
- 3 cl Cream of Coconut
- 3 cl Halbrahm
- Crushed Eis

Alle Zutaten im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das zu einem Drittel mit Crushed Eis gefüllte Glas geben.

Farbe: hellgelb

Geschmack: erfrischend-cremig

ZEPRA Prävention und  
Gesundheitsförderung  
Unterstrasse 22 | 9001 St.Gallen  
T 058 229 87 60 | F 058 229 11 42  
zepra@sg.ch | www.zepra.info

## funky flip

- 2 cl Cream of Coconut
- 2 cl Halbrahm
- 2 cl Blue Curacao Sirup
- 6 cl Orangensaft
- 6 cl Ananassaft
- Eiswürfel

Alle Zutaten mit 2-3 Eiswürfeln kräftig shaken. Durch das Barsieb ausschenken und servieren.

Farbe: türkis

Geschmack: erfrischend-cremig

**ZEPRA** PRÄVENTION  
UND GESUNDHEITSFÖRDERUNG

# die fruchtigen

## cool man

- 4 cl Ananassaft
- 4 cl Multifruchtsaft
- 4 cl Citro
- 4 cl Mineralwasser
- Himbeersirup
- Eiswürfel

Ananassaft, Multifruchtsaft, Citro und Mineralwasser mischen, in ein Glas giessen und zuletzt einen Spritzer Himbeersirup dazugeben. Mit Eis servieren.

Farbe: rot-orange  
Geschmack: fruchtig-süss



## on the beach

- 2 cl Pfirsichsirup
- 6 cl Orangensaft
- 1,2 dl Cranberrysaft
- Eiswürfel

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Glas mit Eis servieren. Bei Bedarf kann der Drink mit Mineralwasser oder Citro verdünnt werden.

Farbe: rosa  
Geschmack: erfrischend-exotisch

