

Drucke mich doppelseitig auf ein A3-Papier und schneide mich an der gestrichelten Linie aus.



Drinks mixen ist einfacher als gedacht. Hier präsentieren wir die besten Cocktail-Rezepte der Creative Drink Challenge 2022/23. Erfunden durch die jugendlichen Foodautor*innen aus Bern. Alle Zutaten der erfrischenden und alkoholfreien Drinks sind im Handel erhältlich. Probier'es aus! Diese und über hundert weitere Rezepte findest du unter: bluecocktailbar.ch/rezepte

 [bluecocktailbar.ch](https://www.instagram.com/bluecocktailbar.ch)

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Bundesamt für Gesundheit BAG



Das Projekt wird durch den Nationalen Alkoholverpräventionsfonds finanziell unterstützt.

#CreativeDrinkChallenge



ICE ICE BABY

Luc, Bätterkinden

- 2 cl Blue Curaçao Sirup
- 1 cl Pfirsichsirup
- 17 cl Ginger Ale

Crushed Ice, Blue Curaçao Sirup und Pfirsichsirup direkt ins Gästeglas füllen. Danach mit Ginger Ale aufgiessen.

[bluecocktailbar.ch](https://www.instagram.com/bluecocktailbar.ch)

KARBOONNOMI!

NATUR-KATAS-TROPHE

Nina, Büren an der Aare

- 2 cl Wassermelonenirup
- 1 cl Pfirsichsirup
- 2 cl Zitronensaft
- 15 cl Apfelsaft

Wassermelonenirup, Pfirsichsirup, Zitronensaft und Apfelsaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. Danach in das Gästeglas füllen.



LEMON GINGER

Anja, Konolfingen

craash (H! S)

- 0,5 Stk. Limette
- 1 EL Rohrzucker
- 1 cl Wassermelonenirup
- 1 cl Mangosirup
- 4 cl Ginger Ale
- 12 cl Mineralwasser mit Kohlensäure

Halbe Limette würfeln, direkt in das Gästeglas füllen, Rohrzucker hinzugeben und mit dem Mörser zerstoßen. Crushed Ice, Wassermelonenirup, Mangosirup und Ginger Ale beifügen und alles mischen. Danach mit Mineralwasser aufgiessen.





BLUE VULCANO

das blaue Wunder

Thierry, Diethelm

- 2 cl Blue Curaçao Sirup
- 1 cl Mangosirup
- 14 cl Apfelsaft
- 2 cl Ananassaft
- 0,5 EL Rohrzucker
- 1 cl Ginger Ale

Blue Curaçao Sirup, Mangosirup, Apfelsaft, Ananassaft und Rohrzucker zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. Danach in das Gästeglas füllen.



YOMO

Summervibes :)

Erin, Pieterlen

- 2 cl Blue Curaçao Sirup
- 1 cl Grenadinesirup
- 2 cl Kokosnussirup
- 15 cl Apfelsaft

Crushed Ice in das Gästeglas füllen. Blue Curaçao Sirup, Grenadinesirup, Kokosnussirup und Apfelsaft hinzugeben. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.



THE GREY DRINK

spookie, taste it!

Emilie und Alina, Meisberg

- 0,5 Stk. Limette
- 1 cl Blue Curaçao Sirup
- 1 cl Kokosnussirup
- 2 cl Zitronensaft
- 5 cl Cranberrysaft
- 10 cl Ginger Ale

Halbe Limette würfeln und zusammen mit Blue Curaçao Sirup, Kokosnussirup, Zitronensaft und Cranberrysaft im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen, Crushed Ice begeben und mit Ginger Ale auffüllen.



GREEN SUMMER

fruchtige Versuchung :)

Lukas und Elia, Rapperswil/Kappelen

- 1 cl Himbeersirup
- 2 cl Blue Curaçao Sirup
- 1 cl Holunderblütensirup
- 15 cl Orangensaft

Himbeersirup, Blue Curaçao Sirup, Holunderblütensirup und Orangensaft zusammen mit dem Eis kräftig im Shaker mixen. Danach in das Gästeglas füllen.