

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 Graubünden. 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](http://bluecocktailbar.ch/rezepte)



Das Projekt wird durch den Nationalen Alkoholverventionsfonds finanziell unterstützt.

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
Bundesamt für Gesundheit BAG

@bluecocktailbar.ch



#CreativeDrinkChallenge

# GHIACCIO ROSSO

Anastasia, St. Moritz

- 2 cl Grenadinesirup
- 9 cl Cranberrysaft
- 9 cl Tonic Hibiskus

Grenadinesirup und Cranberrysaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen, Crushed Ice begeben und mit Tonic Hibiskus aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.

bluecocktailbar.ch



Limetten sowie die Trauben wüfeln, mit dem Mörser zerstoßen und den gewonnenen Fruchtsaft doppelt absieben. Das Gästeglas mit Crushd Ice auffüllen, die Hälfte des Fruchtsafts, Passionsfruchtsirup und Blue Curacao Sirup beifügen. Alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren und danach mit dem restlichen Fruchtsaft aufgiessen.

- 2 Stk. Limetten
- 2 Stk. Trauben
- 2 cl Passionsfruchtsirup
- 1 cl Blue Curacao Sirup

Mael, Chur

Summerribes :)

# FRESH PARA-DISE



Erdbeeren wüfeln und mit den Blaubeeren direkt in das Gästeglas füllen, Erdbeersirup, sowie Zitronensaft hinzugeben und alles mit dem Mörser zerstoßen. Mit Crushed Ice auffüllen und danach mit Ginger Ale und Rimmuss aufgiessen.

- 2 Stk. Erdbeeren
- 4 Stk. Blaubeeren
- 1 cl Erdbeersirup
- 2 cl Zitronensaft
- 7 cl Ginger Ale
- 8 cl Rimmuss

Valerio, Trimmis

süsse Versuchung :)

# FRUIT GANON





# RED LIME

*craaaaash it!*

**Valentina, Larissa, Samira, Lenya und Rebecca, Chur**

- 0,5 Stk. Limette
- 6 Stk. Himbeeren
- 2,5 cl Grenadinesirup
- 2 cl Zitronensaft
- 4 cl Cranberrysaft
- 9 cl Wasser mit Kohlensäure

Limette sowie die Himbeeren würfeln und mit dem Mörser zerstoßen. Grenadinesirup, Zitronensaft, sowie Cranberrysaft hinzufügen und im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas geben, dieses mit Crushed Ice auffüllen und danach mit Wasser mit Kohlensäure aufgiessen.



# THE SPICY BERRY

*für die Schärferen :)*

**Curdin und Flurin, Landquart**

- 1 Stk. Erdbeere
- 2 cl Zitronensaft
- 3 cl Kokosnusspüree
- 4 cl Ananassaft
- 0,5 cl Spicy Mango Sirup
- 10 cl Ginger Beer

Erdbeere würfeln, direkt in das Gästeglas füllen und mit dem Mörser zerstoßen. Zitronensaft, Ananassaft, Kokosnusspüree sowie Spicy Mango Sirup hinzugeben. Eis begeben und mit Ginger Beer aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.



# MARACUJA EXOTIC

*erfrischende Exotik!*

**Niklas, Davos**

- 0,5 Stk. Maracuja
- 2 cl Mangosirup
- 12 cl Ginger Ale
- 4 cl San Pellegrino Aranciata
- 1 cl Blue Curaçao Sirup

Maracujakerne auskratzen, Mangosirup hinzugeben und zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig shaken. Den Inhalt in das Gästeglas füllen und mit Ginger Ale, sowie Aranciata aufgiessen. Danach mit Blue Curaçao Sirup floaten.



# FEUER LÄRCHEN MIX

*Bitter sweet symphony!*

**Lina und Dann, Ftan**

- 3 cl Sanddornsirup
- 3 cl Lärchenblütensirup
- 2 cl Zitronensaft
- 12 cl Crodino Orange

Sanddornsirup, Lärchenblütensirup, Limettensaft und Crodino Orange in das Gästeglas giessen. Alle Zutaten vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Danach das Glas mit Crushed Ice auffüllen.