

# Sansibar

## Rezepte



Hier sind einige Rezeptvorschläge für alkoholfreie Mixgetränke, wie sie an der **Sansibar** angeboten werden können. Am besten ist es, man bietet nur 2-3 verschiedene Drinks an, da das Mixen sonst zu aufwändig wird.

Für die Zubereitung aller Cocktails werden entweder Eiswürfel oder noch besser Crushed Eis benötigt welche erst nach den anderen Zutaten in den Shaker gehören und nach dem Mischen wenn nicht anders angegeben durch ein Barsieb wieder abgeseiht werden.

### SPRITZIG – FRUCHTIG:

Big Apple		
1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
9 cl Molke Apfel/Mango	2 ¼ Liter	9 Liter (+ 1L Spielraum)
9 cl Apfelsaft	2 ¼ Liter	9 Liter (+ 1L Spielraum)
2 cl Himbeersirup	½ Liter	2 Liter
<i>Zubereitung: Shaker, alle Zutaten zusammen</i>		
<i>Garnitur: Apfelspalte, Himbeere</i>		

Hip-Hop-Flip		
1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
12 cl Grapefruitsaft / 1 Frucht	3 Liter / 25 Grapefruit	12 Liter / 100 Grapefruit
4 cl Orangensaft / ½ Frucht	1 Liter / 13 Orangen	4 Liter / 50 Orangen
<i>Zubereitung: Rührglas – alle Zutaten zusammen, Eiswürfel in Whiskeyglas</i>		
<i>Garnitur: Zitronenscheibe ungespritzt und 1 Erdbeere (ev. tiefgekühlt)</i>		

### Grape Fizz

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
12 cl Grapefruitsaft / 1 Frucht	3 Liter / 25 Grapefruit	12 Liter / 100 Grapefruit
2 cl Himbeersirup	½ Liter	2 Liter
mit Mineralwasser auffüllen	ca 3 Liter	ca 11 Liter

*Zubereitung: Grapefruitsaft mit Mineralwasser vorsichtig auffüllen → sollte über den Saft fließen – Himbeersaft dazu, ohne zu mischen → sollte unter die beiden anderen Flüssigkeiten fließen (= schöne Farbmischung)  
Garnitur: Plastikfigur zum Umrühren, Strohalm*

### Weizenstein spezial

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
6 cl Marillennektar	1 ½ Liter	6 Liter
6 cl Birnennektar	1 ½ Liter	6 Liter
6 cl O- saft (nicht frisch gepresst)	1 ½ Liter	6 Liter
2 cl Obers	½ Liter	2 Liter
Sodawasser	ca 1 ½ Liter	ca 6 Liter

*Zubereitung: Säfte und Obers im Mixer gut vermengen, mit Soda auffüllen, Eiswürfel*

### Casino Kiss

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
2 cl Grenadinesirup	½ Liter	2 Liter
2 cl Zitronensaft	½ Liter	2 Liter
Almdudler	ca 3 Liter	16 Liter

*Zubereitung: Grenadine mit Zitronensaft verrühren, mit Almdudler aufgießen, Eiswürfel*

### Bananarama

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
1 Banane	25 Bananen	100 Bananen
2 Kiwis	50 Kiwis	200 Kiwis
16 cl O- saft / Saft von 2 Orangen	4 Liter	16 Liter
5 cl Zitrosaft / Saft von 1 Zitrone	25 Zitronen	100 Zitronen

*In den Mixer und ca. 10 Sekunden mixen.*

### Kombucha Vit

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
4 cl Kombucha	1 Liter	4 Liter
2 cl Ananassaft	½ Liter	2 Liter
2 cl Karottensaft	½ Liter	2 Liter

*alles im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas geben. Mit Ananas dekorieren*

### Virgin Caipirinha

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
½- ¾ Limette	15 Limetten	50 Limetten
2 Barlöffel Rohrzucker	ca 150g Rohrzucker	500g Rohrzucker
18 cl Bitter Lemon	4 ½ Liter	18 Liter
(3 cl Holundersirup)	¾ Liter	3 Liter
(15 cl Mineralwasser)	3 ¾ Liter	15 Liter

*Limetten in kleine Stücke schneiden, in einen großen Tumbler geben, Zucker begeben und die Limetten mit einem Holzstößel im Glas ausdrücken. Mit grob geschlagenem Eis auffüllen, Limonade aufgießen und mit einem Barlöffel gut umrühren*

*Statt Bitter Lemon kann auch Holundersirup und Mineral verwendet werden.*

Virgin Erdbeerrinha		
1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
½- ¾ Limette	15 Limetten	50 Limetten
1 Barlöffel Rohrzucker	ca 75g	250g
10 cl Erdbeernektar	2 ½ Liter	10 Liter
<i>Limetten in kleine Stücke schneiden, in einen großen Tumbler geben, Zucker begeben und die Limetten mit einem Holzstößel im Glas ausdrücken. Mit grob geschlagenem Eis auffüllen, Limonade aufgießen und mit einem Barlöffel gut umrühren.</i>		

Mojito		
1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
½- ¾ Limette	15 Limetten	50 Limetten
2 Barlöffel Rohrzucker	ca 150g	500g
18 cl Lime-Juice	4 ½ Liter	18 Liter
5 Blätter Minze	125 Blätter	einige Büschel
5 cl Soda	1 ¼ Liter	5 Liter
<i>Limetten in kleine Stücke schneiden, in einen großen Tumbler geben, Minzeblätter zugeben, Zucker begeben und die Limetten mit einem Holzstößel im Glas ausdrücken. Mit grob geschlagenem Eis auffüllen, Limonade aufgießen, mit Soda auffüllen und mit einem Barlöffel gut umrühren Statt Lime- Juice kann auch Holundersirup und Mineral verwendet werden. (→siehe Virgin Caipirinha)</i>		

## CREMIG – SÜSS:

Bei diesen Cocktails ist bei den Zutaten meistens entweder Obers oder eine andere schäumende Zutat, das heißt kräftiges schütteln im Shaker ist nötig um den Drinks die cremige Zusammensetzung zu verleihen.

Brasil		
1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
10 cl Erdbeersaft	2 ½ Liter	10 Liter
10 cl Marillensaft	2 ½ Liter	10 Liter
1 cl Kokossirup	¼ Liter	1 Liter
1cl Obers	¼ Liter	1 Liter
<i>Zubereitung: alles zusammen im Shaker vermischen</i>		

Milky Magic		
1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
15 cl Milch	3 ¾ Liter	15 Liter
4 cl Cassis – Sirup (=Johannisbeere)	1 Liter	4 Liter
1 Spritzer Zitronensaft	3-4 Saft von Zitronen	15 Saft von Zitronen
<i>Zubereitung: Im Rührglas alle Zutaten vermischen</i>		

Virgin Colada		
1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
4 - 6 cl Cocos Sirup	1 ¼ Liter	5 Liter
2 cl Obers	½ Liter	2 Liter
16 cl Ananassaft	4 Liter	16 Liter
<i>Zubereitung: im Elektromixer; mit Anansasscheibe, Ananasblatt garnieren, Eiswürfel</i>		

### Brown Alpha

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
4 cl Kokosmark	1 Liter	4 Liter
2 cl Zitronensaft frisch	½ Liter	2 Liter
8 cl Blutorangensaft	2 Liter	8 Liter
8 cl Sodawasser	2 Liter	8 Liter
<i>Zubereitung: Zutaten außer Soda im Mixer gut vermengen, mit Soda auffüllen, Eiswürfel</i>		

### Fruity cow

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
8 cl Birnensaft	2 Liter	8 Liter
8 cl O- saft (nicht frisch gepresst!)	2 Liter	8 Liter
8 cl Milch	2 Liter	8 Liter
<i>Zubereitung: Ingredienzien mit Mixer gut vermengen, Eiswürfel</i>		

### Pink Panther

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
5 cl Buttermilch	1 ¼ Liter	5 Liter
5 cl Kirschsaf	1 ¼ Liter	5 Liter
100 ml/10 cl Orangenlimo	2 ½ Liter	10 Liter
1 cl Grenadine	¼ Liter	1 Liter
<i>Auf 3 Eiswürfel im Glas - Buttermilch und Kirschsaf hinein geben, mit Orangenlimo auffüllen und Grenadine hineinträufeln</i>		

### Planschbecken

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
8 cl Orangensaft	2 Liter	8 Liter
8 cl Ananassaft	2 Liter	8 Liter
2 cl Kokossirup	½ Liter	2 Liter
2 cl Blue Curaçao Sirup	½ Liter	2 Liter
2 cl Obers	½ Liter	2 Liter
<i>Die light Variante des bekannten Swimmingpool.. Zubereitung: Alle Zutaten in den Shaker, wie immer Eis dazu, kräftig schütteln, Drink durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas seihen.</i>		

### Police Control

1 Glas:	Für 25 Gläser:	Für 100 Gläser:
10 cl Ananassaft	2 ½ Liter	10 Liter
2 cl Kokossirup	½ Liter	2 Liter
2 cl Schokosauce	½ Liter	2 Liter
1 cl Obers	¼ Liter	1 Liter
1 cl Mandelsirup	¼ Liter	1 Liter
<i>Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit Ananas, Cocktailkirsche und Ananasblatt am Glasrand servieren.</i>		

## Cocktail-Rezepte für Fortgeschrittene (von Hermann Hauer)

### LONGDRINKS

Die Zutaten mit Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb ins Longdrinkglas abgießen. Eventuell noch Eiswürfel begeben.

#### **Pacific Punsch**

6 Orangensaft  
5 Apfelsaft  
5 Ananassaft  
2 Bananensirup  
2 Zitronensaft

#### **Pussy Foot**

2 Grenadine  
6 Orangensaft  
6 Ananassaft  
6 Grapefruitsaft

#### **Cinderella**

1 Grenadine  
2 Kokossirup  
2 Obers  
8 Orangensaft  
8 Ananassaft

#### **Alice**

2 Grenadine  
2 Obers  
8 Orangensaft  
8 Ananassaft

#### **Orange Velvet**

2 Mandelsirup  
2 Obers  
2 Maracujasirup  
12 Orangensaft

#### **Andrea**

2 Blue Curaçao Sirup  
2 Mandelsirup  
2 Zitronensaft  
14 Orangensaft

#### **Yellow Orchid**

2 Grenadine  
2 Lime Juice  
1 Zitronensaft  
6 Grapefruitsaft  
10 Orangensaft

#### **Speedy Gonzalez**

2 Blue Curaçao Sirup  
2 Maracujasirup  
6 Grapefruitsaft  
2 Bananensirup

#### **Mango Juice (M)**

½ Mango (frisch)  
2 Mangosirup  
Crashed Eis  
6 Wasser  
6 Orangensaft

#### **Strawberry**

8 Erdbeerjuice  
8 Orangensaft  
2 Kokossirup  
2 Zitronensaft  
2 Erdbeersirup

#### **Summer of '02**

8 Mangojuice  
8 Orangensaft  
6 Grapefruitsaft  
2 Bananensirup

#### **Tutti Frutti**

6 Erdbeerjuice  
6 Mangojuice  
6 Ananassaft  
2 Grapefruitsaft  
2 Maracujasirup

#### **Mandel Fizz**

3 Mandelsirup  
3 Zitronensaft  
Glas auffüllen mit  
12 Soda

#### **Blue Ocean**

1 Maracujajuice  
6 Grapefruitsaft  
2 Blue Curaçao Sirup  
Glas auffüllen mit  
14 Zitronenlimonade

#### **Virgin Mary**

1 Zitronensaft  
Pfeffer  
1 D Tabasco  
1 D Worcestersauce  
20 Tomatensaft

alle Mengenangaben in cl

### **Dekoration:**

Natürlich „trinkt auch das Auge mit“, deshalb ist es wichtig, die Getränke schön zu dekorieren.

Ein **wichtiger Tipp:** Bevor die Gäste kommen, muss alles perfekt parat stehen! Später bleibt keine Zeit mehr zum Herrichten. Gläserverzierung und Spießchen sollten also vorab fertig sein (Fruchtspieße kühl aufheben).

#### **Bunter Zucker- bzw. Kokosraspelrand**

Eine Schale mit Streuzucker/Kokosraspel, eine Schale mit Sirup (z.B. Himbeer- oder Erdbeersirup, grüner Minzsirup, etc.) bereitstellen. Dann das Glas zuerst im Sirup und anschließend im Zucker/Kokosraspel drehen – fertig. Je nach Farbe des Sirups färbt sich dann der Zucker/Kokosraspel. **Wichtig: Das Glas muss trocken sein!!**

#### **Weißer Zucker- bzw. Kokosraspelrand**

Eine Zitrone aufschneiden und das Glas darin drehen. Anschließend in den Zucker tauchen – gibt einen weißen Zucker- bzw. Kokosraspelrand. **Wichtig: Das Glas muss trocken sein!!**

#### **Früchte**

Am besten verwendet man frische Früchte, welche auch in den Getränken enthalten sind. Einfach die Früchte in kleine Stücke schneiden und auf den Glasrand stecken. Auch ein kleiner Fruchtspieß sieht toll aus, macht aber mehr Arbeit.

Dann gibt's noch Plastikfiguren, kleine Schirmchen, und so weiter. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt

## Tipps und Tricks für's Shaken

- ❖ Besonders am Anfang empfiehlt es sich, die ausgewählten Rezepte zu kopieren und in einer Plastikfolie hinter die Bar zu legen. Besser schaut es natürlich aus wenn die Drinks ohne zu spicken gemischt werden können, also lernen Sie die 3-4 Drinks ihrer Cocktailkarte auswendig.
- ❖ Neukreierte Drinks vorher probieren! Erfinden Sie Namen für Cocktails passend zur Veranstaltung!
- ❖ Vorbereitungsarbeiten sorgfältig planen (bei der Bar selbst ist kein Wasser und keine Kühlmöglichkeit), d.h. Obst, Orangen- und Grapefruitsaft, Garnituren (Fruchtspieße, Zitronen- u. Orangenscheiben ...), Eiswürfel, Crushed Eis (am Vortag!), etc. in größeren Mengen vorbereiten, →Drink möglichst kalt servieren. Fruchtsäfte gefroren ergeben farbige Eiswürfel. Getränke ev. kühlen und bei Bedarf holen. Zutaten, Geräte und Gläser sollen griffbereit stehen
- ❖ Kohlensäurehaltige Getränke **niemals mitschütteln!** → Was so viel heißt wie **niemals in den Shaker geben.**
- ❖ „Partytime is showtime“ – mit etwas Show und „Schmäh“ hinter der Bar erregst du mehr Aufmerksamkeit.
- ❖ Deshalb: Heb den Pep deiner Drinks hervor – Übertreibungen sind erlaubt; belehrende Reden über Alkohol eher entbehrlich... Verwende Mehrweg-Plastikbecher und du kannst gefahrlos jonglieren.
- ❖ Fruchtsäfte vor der Verwendung aufschütteln!
- ❖ Bei jeder Zubereitung gilt, **nachdem** alle Zutaten im Shaker sind gehören noch 2-3 Eiswürfel dazu um beim Shake-Vorgang die Flüssigkeiten besser zu vermengen und zu kühlen.

- ❖ Getränk vor den Augen des Gastes einschenken und garnieren.
- ❖ Richte dir eine Schüssel mit Wasser, um kleine Reinigungsarbeiten auch im Barbereich durchführen zu können.

## Viel Spaß beim Shaken!!

Für neue Rezeptvorschläge sind wir jederzeit offen:

### Akzente Fachstelle Suchtprävention

im Land Salzburg

Glockengasse 4c

5020 Salzburg

Tel.: 0662/849291-44

Fax: 0662/849291-22

suchtpaeventio@akzente.net

www.akzente.net/suchtpaeventio