

# Workshop Mocktail

1. - 5. September 2025

## *Sammlung der Kreationen*



# Inhaltsverzeichnis

Montag, 1. September 2025, Workshop 1 .....	5
Citrus Breeze .....	5
Cujito Mocktail .....	6
Ingiberry Mocktail.....	7
Strawberry Lime Fizz .....	8
Strawberry a la Carte .....	9
Montag, 1. September 2025, Workshop 2 .....	10
Pink Lady.....	10
Red Devil.....	11
Strawberry Twist .....	12
Summer Time .....	13
Sunset Breeze .....	14
Montag, 1. September 2025, Workshop 3 .....	15
Dream Island Mocktail .....	15
Strawberry Mocktail .....	16
Paradise palm.....	17
Pink delight.....	18
Montag, 1. September 2025, Workshop 4 .....	19
Berrydream Mocktail .....	19
Dragon Juice™ .....	20
Pink Breeze .....	21
Smaragd Spritz .....	22
The Flamingo.....	23
Dienstag, 2. September 2025, Workshop 5 .....	24
MangoKISS Mocktail.....	24
Souer-Sweet Holidays Mocktail .....	25
Sunshine Mint Mocktail .....	26
Virgin Mango-Kiwi-Mojito Mocktail .....	27
Zitronen Kiwi Mocktail .....	28
Dienstag, 2. September 2025, Workshop 6 .....	29
Citrus Kiss .....	29
Citrus Coco Bliss .....	30
Kiango Mocktail .....	31
Kiss Kiss Mocktail .....	32
Kiwi Breeze.....	33
Dienstag, 2. September 2025, Workshop 7 .....	34
Homeoffice Nils-Drink .....	34
Lil Mock .....	35
Slaming Mango.....	36
Spicy Mango Fizz .....	37
Sunset Breeze .....	38
Dienstag, 2. September 2025, Workshop 8 .....	39
Makka Mango Mix.....	39



Minty Mango Kiss .....	40
Sour Mint .....	41
Tonic Sour.....	42
Tropical Forest.....	43
Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 9 .....	44
Bloody Berry .....	44
Kiwimint Mocktail .....	45
SourPatch Drink (Mocktail) .....	46
Sunny Mocky .....	47
Too hot to handle .....	48
Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 10 .....	49
Bloody Mint.....	49
Green Dragon.....	50
Blood Blackberry.....	51
O'frrresh.....	52
Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 11.....	53
3-Tries Mocktail.....	53
Pink Queen.....	54
Pink Panther - der Lemon Berry Fizz .....	55
Pink Lady.....	56
Red Tanga .....	57
Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 12 .....	58
La Reina Tr☀pical.....	58
Lemon Berry Ice .....	59
Schnapsidee .....	60
Sommertraum.....	61
Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 13 .....	62
Berry Bliss .....	62
Juicy julian`z .....	63
Red Wave .....	64
Tropical Paradise .....	65
Wild Kiss.....	66
Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 14 .....	67
Berry Blush .....	67
Golden Sunset.....	68
Midnight Purple Lady .....	69
Minty Sour .....	70
The sour tongue.....	71
Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 15 .....	72
Pink Poison.....	72
Plumdream .....	73
Sariva .....	74
Saschalicious.....	75
Sunset Dream.....	76
Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 16 .....	77



Malibu Sunrise .....	77
Malibusunshine .....	78
Paradise Glow .....	79
Pink Sugar .....	80
Sommer Breeze Mocktail .....	81
Freitag, 5. September 2025, Workshop 17 .....	82
Fresh Start .....	82
sunrise .....	83
Tropical Breeze .....	84
Tropical Irland .....	85
Freitag, 5. September 2025, Workshop 18 .....	86
Cinnamon Kiss .....	86
Dirty Passion .....	87
Sex with Passion .....	88
Sunset Dream .....	89
Freitag, 5. September 2025, Workshop 19 .....	90
Green Glow .....	90
Sunny Passion .....	91
Freitag, 5. September 2025, Workshop 20 .....	92
Extonic .....	92
Passion Baby .....	93
Passionbomb .....	94
Passion Mint .....	95

# Montag, 1. September 2025, Workshop 1

## Citrus Breeze

Ein erfrischender Sommer-Mocktail mit Basis Orange <sup>...</sup>, wobei die Minze den Drink verfeinert.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orangen 1 Stk.</li> <li>- Limetten 1 Stk.</li> <li>- Tonic Water 12 – 16 cl</li> <li>- Pfefferminze 2 Zweige</li> <li>- Eiswürfel</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eine Orange in Stücke schneiden und anschliessend mit dem Stampfer zerkleinern</li> <li>2. Die ganze Limette in den Shaker ausdrücken und den Zweig Pfefferminze dazugeben und stampfen</li> <li>3. Eis dazugeben und gut durchshaken</li> <li>4. Das Glas mit Eiswürfeln befüllen und die gesamte Flüssigkeit dazugeben</li> <li>5. Das Tonic Water mit dem zweiten Zweig mit dem Stampfer durchmischen</li> <li>6. Den Rest ins Glas geben und mit dem Mischlöffel durchrühren</li> <li>7. Eine Scheibe Orange einschneiden und an den Rand des Glases mit einem kleinen Zweig Minze zur Deko setzen</li> </ol>

## Cujito Mocktail

Wir haben uns von dem Mojito inspirieren lassen. Wollte aber mit der Gurke etwas rausstechen.



Zutaten	Zubereitung
<p> <b>Zutaten</b>            ½ Gurke            Minze (ein paar Blätter)            1x Limette            Ginger Beer auffüllen            Zucker: 2cl   <b>Deko:</b>            eine Gurkenscheibe            etwas Minze         </p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gurken + Limetten + Minzen stampfen</li> <li>2. Mit Sieb ausdrücken</li> <li>3. Mit Eis und noch ein paar Gurken schütteln</li> <li>4. Ginger Beer hinzufügen und mit Löffel rühren</li> <li>5. Dekorieren</li> </ol>

## Ingiberry Mocktail

Der Ingiberry Mocktail kombiniert die fruchtige Süsse der Erdbeere mit der angenehmen Schärfe von Ingwer. Abgerundet mit frischer Minze, Zitrone und spritzigem Tonic entsteht ein erfrischender Drink, der gute Laune macht und ganz ohne Alkohol auskommt. Perfekt für warme Tage oder als farbenfroher Hingucker bei jeder Feier.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>8 frische Erdbeeren            4 Scheiben frischer Ingwer            2 Minzblätter            2 cl Zitronensaft            4 cl Zuckersirup            Tonic Water zum Auffüllen</p>	<p>Erdbeeren und Ingwer im Shaker oder Glas zerdrücken. Zitronensaft, Zuckersirup und Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken oder umrühren. Mit Tonic Water auffüllen, kurz verrühren und in ein Glas abseihen. Mit Minzblättern und einer Erdbeerscheibe dekorieren.</p>

## Strawberry Lime Fizz

Fruchtig, spritzig und erfrischend – Erdbeere und Limette in perfekter Balance.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4-5 frische Erdbeeren</li> <li>• Saft von 1 Limette</li> <li>• 6cl Schweppes</li> <li>• 6cl Ginger Beer</li> <li>• 8cl Zuckersirup</li> <li>• Eiswürfel</li> <li>• Minzblätter und Erdbeerscheibe zur Deko</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erdbeeren waschen, klein schneiden und zusammen mit dem Limettensaft in ein Glas geben.</li> <li>2. Mit einem Stößel die Erdbeeren leicht zerdrücken, damit Saft und Aroma rauskommen.</li> <li>3. Ganze Minzenblätter (ohne Stiel) hinzufügen.</li> <li>4. Das Glas mit Eiswürfeln füllen.</li> <li>5. Mit Schweppes und Ginger Beer auffüllen und kurz umrühren.</li> <li>6. Mit Minze und einer Erdbeerscheibe dekorieren.</li> </ol>



## Strawberry a la Carte

Fruchtig-frischer Mocktail aus Erdbeeren, Basilikum, Zitrone und Sprudel – spritzig und aromatisch.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 Erdbeeren/ Blaubeeren</li> <li>• 18 kleine Basilikumblätter</li> <li>• 3cl Zitrone (Saft + 2 Scheiben)</li> <li>• 4cl Sprudelwasser</li> <li>• Eiskwürfel</li> <li>• Zuckersirup 3cl</li> </ul>	<p>Die Erdbeeren waschen, klein schneiden und in ein Glas geben.</p> <p>Basilikumblätter dazugeben und zusammen mit den Erdbeeren leicht zerdrücken, damit Saft und Aroma freikommen.</p> <p>Den frisch gepressten Zitronensaft und den Zucker ins Glas geben und gut umrühren.</p> <p>Ein paar Eiskwürfel hinzufügen.</p> <p>Zum Schluss mit kaltem Sprudelwasser auffüllen und vorsichtig verrühren.</p>

# Montag, 1. September 2025, Workshop 2

## Pink Lady

Frisch, frisch und garantiert ohne Kater: Gurke trifft auf süße Blaubeeren, Limette bringt die spritzige Note. Ein leichter Mocktail, der so gut aussieht, wie er schmeckt.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>7 Heidelbeeren                  2 Brombeeren                  20ml Limettensaft                  ¼ von einer Gurke                  Crushed Ice</p>	<p>Gurke schälen und in einem Mixer pürieren. Heidelbeeren, Brombeeren und Limettensaft in einem Rührglas verrühren. 1 Mixglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen, die Beeren-Limettensaft-Mischung in das Glas sieben und anschliessend shaken. Währenddessen das Glas zu 2/3 mit crushed Ice füllen und das Gurkenpüree hineingeben. Saftmischung obendrauf geben, darauf achten, dass die Eiswürfel nicht mitkommen. Falls nötig das Glas bis eine Daumenbreite unter den Rand mit Mineralwasser auffüllen. Mit einer Limettenscheibe und einigen Blaubeeren garnieren.</p>

## Red Devil

Erdbeere Geschmack mit einem kick von Limette und Minze  
Luan,Almire,Xhenisa,Naymul



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>5 blättern minze- 4 Brombeere- 6 Blaubeeren 40dl Orange- 20dl Limette- 10dl zuckersirup-1.5dl Ginger</p>	<p>Brombeeren und Heidelbeeren im Glas Leicht zedrücken.Orangensaft, Limettesaft und zuckersirup dazugeben. Mit eiswürfellausfüllen. Ginger eingiesen und vorsichtig umrühren. Mit minzen garnieren. Mit eis alles im mixer mischen, im glas einschütten eis Würfel und Erdbeere als deko.</p>

## Strawberry Twist

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.  
Fruchtige Geschmacksexplosion mit einem sauren Twist.



Zutaten	Zubereitung
10ml Zitronensaft 10ml Limettensaft 10ml Orangensaft 3 Erdbeeren 4 Blaubeeren 1 Löffel Zucker Tonic Water Mineralwasser Eis	Alle Zutaten ausser Tonic Water in den Shaker geben, die Erdbeeren und Blaubeeren stampfen. Anschliessend 1 Löffel Eis dazugeben und mixen. Danach das Glas mit Eis auffüllen und die Erdbeermasse einfüllen. Mit Tonicwater und Mineralwasser auffüllen. Anschliessend mit einer Erdbeere garnieren.

Angelo Di'Marco, Nina Plattner, Hugo Mangnos, Rahel Schaffner

## Summer Time

Laura Mandy Alysha Alexandra

Fruchtig-frisch und herrlich spritzig. Der Summertime vereint die herbe Note von Minze mit der Leichtigkeit von orangen und einem Hauch Beeren. Verfeinert mit prickelndem Mineralwasser und Schweppes Tonic ist er der perfekte Begleiter für sonnige Momente und erfrischende Genussmomente.



Zutaten	Zubereitung
2 Minzen Blätter 4 Brombeeren 6 Blaubeeren 2cl orangen 6cl Schweppes tonic	Minzen und die beiden beeren in das glas tun. Danach zerstampfen wir das alles zusammen, bis es zu einer roten konzestens wird. Nachdem tun wir Tonic Schweppes und Mineralwasser rein und tun das in den Shaker und shaken eine Runde. Dann in unser glas das wir servieren das geschakte Getränk rein tun und servieren und geniessen.

## Sunset Breeze

Ein erfrischender Mocktail, einfach und schnell zubereitet. Er erinnert wegen seinem Farbverlauf an den Sonnenuntergang, was ihm den Namen verliehen hat. Zuerst kommt die leckere Brombeere zur Geltung und anschliessend der erfrischende Orangensaft mit einem Hauch Limette. Er ist süsslich mit einem kleinen Schuss der säure.



Zutaten	Zubereitung
1 St Orange 2 St Minzstrauch 20 ml Limettensaft 10 St Brombeeren 2 Pr Zucker Eis  Zum Verzieren 1 EL Zucker 1 Orangeschale Eis	<p>Den Saft aus der Orange pressen und ihn anschliessend mit den Minzblätter zermürben. Bitte die Orangenüberreste noch nicht wegwerfen, da wir diese für die Verzierung noch brauchen. Den frisch gepressten Limettensaft untermischen und mit 2 Prisen Zucker gut shaken. In der Zwischenzeit die Brombeeren mit wenig Eis mixen, damit sich eine flüssige Konsistenz bildet.</p> <p>Das Servierglas zur Hälfte in die ausgepressten Orangeschalen drücken, damit die Hälfte vom Rand etwas feucht ist und dann das Glas in den Zucker legen und mit Eis auffüllen.</p> <p>Zum Servieren erst den Mix aus dem Shaker in das Glas füllen und anschliessen die Brombeeren mit einem Löffel darüber träufeln. (Wichtig, damit ein Farbverlauf entsteht.) Mit einer Scheibe Limette und ein paar Minzblätter verzieren und fertig.</p>

## Montag, 1. September 2025, Workshop 3

### Dream Island Mocktail

Eine Mischung aus süß und sauer die auch passend zur Farbe an ein Tropischen Sonnenuntergang erinnert



Zutaten	Zubereitung
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8 Erdbeeren</li> <li>2. 1.5 Limetten</li> <li>3. Eine Scheibe Ingwer</li> <li>4. 5 Blaubeeren</li> <li>5. 4cl Schweppes Tonic</li> <li>6. ¼ Orangen</li> <li>7. 6cl Zucker Sirup</li> <li>8. Zucker mit Erdbeeren</li> <li>9. Rosmarin</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erdbeeren, Limetten, Blaubeeren und eine Scheibe Ingwer zerdrücken</li> <li>2. Dann in ein Glas schütten und ¼ Organe hinzufügend (zerpresst)</li> <li>3. Dann Schweppes Tonic hinzufügen und umrühren</li> <li>4. Zum Schluss noch langsam Zucker Sirup hinzufügen (am besten immer wieder Probieren nach eigenem Geschmack)</li> <li>5. Zum schmücken haben wir einen Zucker Rand gemacht aus Zucker und Zerdrückten Erdbeeren</li> <li>6. Und eine Stange Rosmarin</li> </ol>

## Strawberry Mocktail

Entdecken sie unseren erfrischenden fruchtigen Mocktail mit Erdbeeren und Blaubeeren. Geniessen sie ihn mit Eis und frischer Minze.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeeren (3x)</li> <li>• Blaubeeren (Handvoll)</li> <li>• Minze (5 Blätter)</li> <li>• Zitrone (1/2)</li> <li>• Aperitiv Ginger Beer (2cl)</li> <li>• Zuckersirup (1cl)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeeren kleinschneiden</li> <li>• Zitrone pressen</li> <li>• Blaubeeren stampfen</li> <li>• Alles zusammenfügen</li> <li>• Gingerbeer hinzufügen</li> <li>• Zuckersirup beifügen</li> <li>• Alles zusammenmische</li> <li>• Im Shaker mixen</li> <li>• Ins Glas füllen</li> <li>• Eis hinzufügen</li> <li>• Dekorieren mit Minze und Blaubeeren</li> </ul>



## Paradise palm

Der **Paradise Palm** ist ein erfrischender Sommer-Mocktail mit exotischen Fruchtnoten, der tropisches Urlaubsfeeling ins Glas zaubert. Leicht, bunt und belebend – perfekt für heiße Tage unter Palmen oder auf dem Balkon. 🌴 🍹



Zutaten	Zubereitung
1 Orange 1 Limette 1 Handvoll Heidelbeeren 3 Erdbeeren 4 cl Tonic wasser 2 cl Zuckersirup 4 cl Gingerbeer 1 Scheibe Zitrone	1 Orange zuerst pressen danach 1 limette schalle und fruchtfleisch rausfiltern Das gleiche mit noch 1 handvoll heidelbeeren und 3 erdbeeren das alles in ein gefäss dan alle flüssigekeiten gemäss angabend reinmischen und rühren nochmal alles rausfiltern und ei rein dan perfekt. Am ende noch paar spritzen zitronen -Limetten saft und noch einbisschen Zuckersirup und wuala da haben sie den Paradise palm. Hergestellt von temesgen.

## Pink delight

Fruchtig-Frisch mit Summer beach vibes. Die fruchtige Süsse der Erdbeere und Blaubeere wird perfekt von der Minze hervorgehoben und durch die leichte Säure der Zitrone und Limette ausbalanciert.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>Ganze Limette            4cl Zitronensaft(gepresst)            15 Erdbeere            3 Handvoll Blaubeeren            21 Minzblätter            1 dl Mineralwasser</p>	<p>Blaubeere, Erdbeeren, Limette und Minzblätter mörsern. Zitronensaft und Wasser in Shaker und shaken. Mit Zitronenscheibe garnieren und anrichten.</p>

# Montag, 1. September 2025, Workshop 4

## Berrydream Mocktail

Fruchtige Erdbeeren und Heidelbeeren, verfeinert mit Apfel, Zitrone und einem Hauch Schweppes. Spritzig, erfrischend und alkoholfrei – ein Genuss für jede Gelegenheit!

Noemi Giarratana, Isabelle Bertschi, Jael Süss, Leona Ahmeti



Zutaten	Zubereitung
½ Apfel 5 Erdbeeren 2 cl Zitronensaft Eine Hand Heidelbeeren 2 cl Zuckersirup 2 cl Schwebs Ein Schluck Mineralwasser	Füge die Erdbeeren zusammen mit den Heidelbeeren in den Mixer. Siebe dies danach aus in den Mixbecher. Schneide eine Hälfte des Apfels und gebe dies ebenfalls Mixen zusammen mit dem Zuckersirup. Siebe dies ebenfalls in den gleichen Becher. Füge Eis in den Becher und dann schütteln. Füge dies in ein Glas zusammen mit Schwebs und Mineralwasser

## Dragon Juice™

Fruchtig-spritzig und aromatisch zugleich. Der Dragon Minge vereint die frische Säure der Limette mit der süßen Fülle von Beeren und einer feinen Kräuternote von Rosmarin. Abgerundet mit würzigem Ginger Beer und prickelndem Mineralwasser entsteht ein erfrischender Drink, der Sommerfeeling und pure Leichtigkeit ins Glas bringt.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Limette</li> <li>- Einige Blaubeeren</li> <li>- 1 kleine Erdbeere</li> <li>- 1 Zweig Rosmarin</li> <li>- 4 cl Ginger Beer</li> <li>- 2 cl Mineralwasser mit Kohlensäure</li> <li>- Zucker für den Glasrand</li> <li>- Erdbeere und Minze zur Dekoration</li> </ul>	<p><b>Zubereitung:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eine Limette mit dem Mexican Elbow auspressen. Blaubeeren, Erdbeere und Rosmarin dazugeben, alles leicht zerdrücken und anschliessend pürieren.</li> <li>2. Die Mischung durch ein Sieb in ein Glas geben.</li> <li>3. Glas vorbereiten: Den Rand zuerst in Limettensaft, dann in Zucker tauchen, sodass ein säuerlicher Zuckerrand entsteht.</li> <li>4. Den Fruchtmix mit 4 cl Ginger Beer auffüllen. Danach 2 cl sprudelndes Mineralwasser hinzugeben und alles vorsichtig mit einem Barlöffel verrühren.</li> <li>5. Mit einer frischen Erdbeere und Minze dekorieren und geniessen.</li> </ol>

Rezept von: Noé, Matt, Andrea und Elena

## Pink Breeze

Fruchtig, frisch und einfach unwiderstehlich. Der Berry Breeze vereint die süsse Fülle von Erdbeeren mit dem feinen Aroma reifer Blaubeeren. Limette sorgt für eine belebende Zitrusnote, während frische Minze dem Drink eine spritzige Leichtigkeit verleiht. Mit Eis serviert ist dieser Cocktail der perfekte Genuss für heisse Tage – ein Schluck Sommer in jedem Glas.



Zutaten	Zubereitung
14 Blaubeeren 3 Erdbeeren Halbe Limette Eiswürfel 5 Blätter Minze 2 cl Zucker Halbe orange Ginger Beer 32ml Zitronenscheibe	Blaubeeren, Erdbeeren, Minze und Orangen in einem Rührglas verdrücken und verrühren. Limette auspressen, Zucker in das Glas einfüllen. 1 grosses Tumbler-Glas mit Eiswürfeln füllen. Saftmischung in das Glas geben und mit Ginger Beer auffüllen.  Minzstiele einmal auf die Tischkante schlagen, Glas mit einem Stiel Minze garnieren.

## Smaragd Spritz

Ein erfrischender Mocktail, der mit spritziger Limette, fruchtiger Orange und aromatischer Minze begeistert. Die feine Süsse von Rohzucker wird durch prickelndes Mineralwasser abgerundet und verleiht dem Drink seine elegante Leichtigkeit. Kühl serviert mit Eiswürfeln funkelt er smaragdgrün im Glas. Ein prickelndes Highlight für jeden Anlass.



Zutaten	Zubereitung
<p>Halbe Handvoll Rohzucker            Ganz Limette            Halbe orange            6 Minzen Blätter            Crush-Eis            Sprudelwasser</p>	<p>Zuerst Rohzucker mit Limetten Saft zerstampfen.</p> <p>Ausgepresste Orange mit Minze-Blättern und Eis hinzufügen. Dann in den Shaker und 30 Sekunden shaken. Ins vorbefüllte Glass mit Crush-Eis füllen und noch einen Schluck Sprudelwasser.</p>

## The Flamingo



Ein fruchtig-frischer Mocktail!

Leuchtend, erfrischend und voller Geschmack – The Flamingo vereint frische Erdbeeren, Limette und Minze mit spritzigem Schweppes zu einem sommerlichen Genuss. Perfekt für entspannte Momente und stilvolle Runden – ganz ohne Alkohol.

Viel Spass beim Nachmachen! 😊

Kreiert von Selma, Julie, Osman, Gioele, Leard



Zutaten	Zubereitung
<p>1x Limette 6x Blätter Minze 2x Löffel Zucker 3x Erdbeeren 12cl Schweppes</p>	<p>Eine Limette (in Stücke geschnitten), sechs Minzblätter, zwei Teelöffel Zucker und drei Erdbeeren in einem Becher mit einem Stößel leicht zerdrücken, bis sich die Aromen gut entfalten.</p> <p>Anschließend ein Servierglas mit Eiswürfeln füllen und die vorbereitete Mischung dazugeben.</p> <p>Zum Schluss mit 12 cl Schweppes auffüllen und vorsichtig umrühren.</p>

## Dienstag, 2. September 2025, Workshop 5

### MangoKISS Mocktail

Refreshing Drink for the summer



Zutaten	Zubereitung
<p>40 cl Schweppes (Indian Tonic)            24 cl Kokosdrink Natur            ½ reife Mango            2 frische Minzblätter            10 cl Zuckersirup            1 TL Kristallzucker            8 Eiswürfel</p>	<p>Für diesen erfrischenden Mango-Kokos-Mocktail werden zuerst 40 cl Schweppes (Indian Tonic) und 24 cl Kokosdrink Natur in einen grossen Mixbehälter gegeben. Eine halbe, reife Mango wird geschält, in Stücke geschnitten und durch ein feines Sieb gedrückt, sodass ein glatter Mangosaft entsteht. Dieser wird zu den restlichen Zutaten hinzugefügt. Zwei frische Minzblätter werden fein gehackt und ebenfalls in den Mix gegeben. Danach kommen 10 cl Zuckersirup sowie 1 Teelöffel Kristallzucker hinzu. Alles gut verrühren, bis sich die Aromen verbinden. Zum Schluss wird der Drink mit Eiswürfeln aufgefüllt und direkt serviert.</p>



## Souer-Sweet Holidays Mocktail

Erfrischender Mocktail mit einer sauersüssen Note passt perfekt zu deinem nächsten Strandurlaub.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>3 Cl Zitrone            7 Cl Mango            6 Cl Limette            ¼ Ginger Beer            ¼ Schweppes            1/8 Mineralwasser</p>	<p>Zitrone, Mango und Limette auspressen und shaken. Anschliessend Ginger Beer, Schweppes und Mineralwasser dazu geben und mit dem Löffel umrühren. Zum Schluss in ein Glas umfüllen und Eis dazugeben.</p>

## Sunshine Mint Mocktail

Erfrischender, fruchtig-minziger Mocktail mit Zitrusnoten und spritzigem Ginger Ale – perfekt für warme Sommertage.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minze</li> <li>• 1 Limette</li> <li>• 1 Orange</li> <li>• ¼ Zitrone</li> <li>• 4 TL Zucker</li> <li>• Eis</li> <li>• 16 cl Ginger Ale</li> </ul>	<p>Zuerst den Saft von Limette, Orange und Zitrone in ein Glas oder einen Shaker geben.</p> <p>Minzblätter und Zucker hinzufügen. Mit einem Löffel leicht andrücken.</p> <p>Eiswürfel ins Glas geben.</p> <p>Alles gut verrühren oder kurz schütteln.</p> <p>Mit Ginger Ale auffüllen und nochmals leicht umrühren.</p>

## Virgin Mango-Kiwi-Mojito Mocktail

Fruchtig, spritzig & minzig – der perfekte Sommer-Refresher



Zutaten	Zubereitung
<p>4 Limetten            1 Mango            3 Kiwi            14 CL Zuckersirup            10 CL Apéritiv GINGER Ale            5 CL Mineralwasser            Minze            Eisswürfel</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limetten halbieren, den Saft auspressen.</li> <li>2. Mango und Kiwifruchtfleisch klein hacken. Einen kleinen Teil davon direkt auf den Boden des Glases geben.</li> <li>3. Den restlichen Anteil zusammen mit dem Limettensaft, dem Zuckersirup und 2 Minzblättern in einen Shaker geben. Eisswürfel hinzufügen und kräftig für ca. 10 Sekunden shaken.</li> <li>4. Den geschakten Mix ins Glas auf das vorbereitete Fruchtfleisch geben.</li> <li>5. Mit 10 CL Ginger Ale und einem Schuss (5 CL) Mineralwasser auffüllen.</li> <li>6. Einige Eisswürfel ins Glas geben.</li> <li>7. Mit einer Limettenscheibe und einem Minzzweig garnieren.</li> </ol>

## Zitronen Kiwi Mocktail

Erfrischend, Süß und ein bisschen sauer, perfekt für den Sommer



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ Limette</li> <li>• ½ Zitrone</li> <li>• ½ Kiwi</li> <li>• ¼ Grapefruit</li> <li>• 6ml Zuckersirup</li> <li>• 4ml Ginger</li> </ul>	<p>Alles gepresst und Ginger Beer eingefügt. Danach Zuckersirup und Eis eingefügt und alles gemixed.</p> <p>Am Schluss haben wir noch die Dekorationen ans Glas getan und das wars schon.</p>

## Dienstag, 2. September 2025, Workshop 6

### Citrus Kiss

Ein erfrischender Mix aus süßer Mango, spritziger Limette und einem Hauch Grapefruit – verfeinert mit Kokosnusswasser und Minze für das perfekte tropische Geschmackserlebnis.



Zutaten	Zubereitung
<ol style="list-style-type: none"><li>1. 3 kleine Stücke Mango</li><li>2. 2 cl Kokosnusswasser</li><li>3. 1cl Limette</li><li>4. 1 Schnitz Grapefruit</li><li>5. 1cl Zuckersirup</li><li>6. Ein Blatt Minze</li><li>7. Schweppes</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zutaten hineingeben</li><li>2. Zerstampfen</li><li>3. Shaken</li><li>4. Sieben</li></ol>

## Citrus Coco Bliss

Citrus Coco Bliss vereint die spritzige Frische von Orange und Limette mit der sanften Exotik von Mango und Kokoswasser – ein leichter, tropischer Genuss, der pure Urlaubsstimmung ins Glas bringt.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>           ½ Mango            1 Limette            1 Orange            5 Minzblätter            8 cl Kokoswasser         </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mango, Orange pürieren.</li> <li>• Limette auspressen.</li> <li>• Minzblätter mit einem halben Teelöffel Zucker andrücken und zugeben.</li> <li>• In den Shakebecher geben und für 30 Sek. mit Eis schütteln</li> <li>• Mit dem Löffel den Saft mit dem Kokoswasser unterheben.</li> <li>• Mit Eiswürfeln ins Glas füllen und</li> </ul>

## Kiango Mocktail

Ein tropischer Spass im Glas – Mango trifft Kiwi, und die Minze tanzt Samba dazu!



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¼ Mango</li> <li>• 20ml Limette</li> <li>• ½ Kiwi</li> <li>• 1 Barspoon Ginger Beer</li> <li>• Fill Wasser</li> <li>• Deko Minze</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reife Mango schälen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.</li> <li>2. Kiwi schälen und ebenfalls würfeln.</li> <li>3. Mango und Kiwi in einen Mixer geben und kurz pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.</li> <li>4. Eiswürfel in ein Glas geben und das Fruchtpüree darüber giessen.</li> <li>5. Mit Mineralwasser und Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren.</li> <li>6. Mit einem Minzblatt dekorieren und sofort geniessen.</li> </ol>

## Kiss Kiss Mocktail

Der Morning Shot vereint eine bittersüße Frische mit fruchtiger Leichtigkeit - wie ein prickelnder Kuss, der auf der Zunge tanzt und Lust auf den nächsten macht. Perfekt für heiße Sommerabende oder als eleganter Aperitif.



Zutaten	Zubereitung
<p>Eine halbe Orange.            ¼ Grape-Fruit.            Paar Tropfen Limette.            Zwei Minzen Blätter.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schneide eine Halbe Orange zu.</li> <li>2. Füge ¼ einer Grape-Fruit dazu.</li> <li>3. Presse ein wenig Limette hinein.</li> <li>4. Gib zum Schluss noch zwei Minzen Blätter dazu.</li> <li>5. Zum Final Touch schneide noch aus Grape-Fruit ein Herz aus und lege ein Minze-Blatt obendrauf.</li> </ol>



## Kiwi Breeze

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.  
Kiwi Breeze frisch und leicht exotisch, der Sommer Glas.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¼ einer Grapefruit</li> <li>• 10ml Limettensaft</li> <li>• Halbe Kiwi</li> <li>• Pfefferminz 2 Blätter</li> <li>• Ginger ale 8cl</li> <li>• 10ml Zucker</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Früchte in kleine Stücke schneiden.</li> <li>2. Die Fruchtstücke zusammen mit dem Saft in einen Shaker geben und mit einem Muddler zerdrücken.</li> <li>3. Zwei frische Pfefferminzblätter hinzufügen und die Mischung in einem Mixer pürieren.</li> <li>4. Die Flüssigkeit anschliessend durch ein feines Sieb giessen, bis keine Stücke mehr enthalten sind.</li> <li>5. Den klaren Saft zurück in den Shaker geben, einen Esslöffel Zucker hinzufügen und etwa 30 Sekunden kräftig schütteln.</li> <li>6. Ein sauberes Glas mit Crushed Ice füllen und den Saft darübergiessen.</li> <li>7. Zum Verfeinern das Glas mit Ginger Ale auffüllen.</li> <li>8. Servieren, geniessen und erfrischen lassen.</li> </ol>

## Dienstag, 2. September 2025, Workshop 7

### Homeoffice Nils-Drink

Genauso gelb und herrlich wie die Sonne erfüllt unser Homeoffice Nils-Drink alle geschmacklichen Sinne. Mit einer herben, sauren Note der Kiwi und einem Spritz der süsser Mango ist er der perfekte Begleiter für frische Momente und ein gutes Gewissen. Die Minze im Getränk als den last touch macht ihn schlussendlich zu einem reinen Genussmoment.



Zutaten	Zubereitung
½ Mango ½ Limette 10cl Schweppes 1 Stange Pfefferminze 1 Kiwi Eiswürfel 2cl Zuckersirup	Mango und Kiwi zerstampfen, Limette auspressen und Pfefferminzblätter hinzufügen. Mit Eiswürfel ausfüllen und shaken. Saftmischung in das glas geben und mit Schweppes auffüllen. Anschliessend noch mit einer Pfefferminzstange garnieren.

## Lil Mock

Ein spritziger Genuss aus frischer Limette und Grapefruit, verfeinert mit einem Hauch Süsse durch Zuckersirup. Die cremige Mango sorgt für exotische Fülle, während ein Schuss Wasser die Mischung angenehm leicht macht. Mit Eiswürfeln und frischer Minze geschakt, entsteht ein erfrischender Mocktail, perfekt für warme Tage und gesellige Momente.



Zutaten	Zubereitung
<p>3cl Limettensaft            3cl Zuckersirup            4cl Grapefruitsaft            ¼ Mango            5cl Wasser</p>	<p>Limette pressen, Grapefruit pressen zusammenmischen mit dem Zuckersirup, Mango zerspampfen und mit Eis und Minze mischen und shaken.</p>

## Slaming Mango

Fruchtig, frisch und belebend – der Mango-Minze-Limetten-Mocktail bringt Sommerfeeling ins Glas, ganz ohne Alkohol. 🍌 🍋 🌿



Zutaten	Zubereitung
<p>4 Würfel Mango            ¼ Limette            ½ Zweig Minze            2dl Ginger Ale            2tl Zucker</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zutaten bereitstellen: Mango, Limette, Minze, Eiswürfel, Ginger Ale.</li> <li>2. Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.</li> <li>3. Limettensaft über die Mango pressen.</li> <li>4. Minzblätter leicht andrücken und hinzufügen.</li> <li>5. Alles zusammen vorsichtig zerdrücken.</li> <li>6. Glas mit Eiswürfeln füllen.</li> <li>7. Mischung ins Glas geben und bei Bedarf im Shaker kurz schütteln.</li> <li>8. Mit Ginger Ale auffüllen.</li> <li>9. Leicht umrühren, damit sich alles verbindet.</li> <li>10. Mit Minzezweig und Limettenscheibe dekorieren.</li> </ol>

## Spicy Mango Fizz

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.



Zutaten	Zubereitung
1 Orange, frisch gepresst	Kiwi und Mango in den Shaker geben und mit einem Stößel leicht zerstampfen, sodass das Fruchtfleisch Saft abgibt.
1 Kiwi, geschält und in Stücke geschnitten	Den Saft einer frisch gepressten Orange in den Shaker geben.
1 Stück	Den Saft einer halben Limette hinzufügen.
1 Limette, frisch gepresst	2 Teelöffel Zucker dazugeben und gut verrühren, bis er sich auflöst.
8 cl Schweppes	8 cl Schweppes in den Shaker gießen.
2 Teelöffel Zucker	Einige Eiswürfel dazugeben, Shaker verschließen und kräftig schütteln.
12 cl Mineralwasser mit Kohlensäure	In ein Glas abseihen und mit 12 cl Mineralwasser mit Kohlensäure auffüllen.
	Nach Belieben mit einem Minzblatt oder einer Limettenscheibe garnieren.

## Sunset Breeze

Der Sunset Breeze verbindet die Süsse der Mango mit der frischen Säure von Kiwi, Grapefruit und Zitrusfrüchten. Verfeinert mit spritzigem Mineralwasser und einem Hauch Minze erinnert er an einen tropischen Sonnenuntergang am Meer – leicht, erfrischend und voller exotischer Aromen. Der perfekte Mocktail, um den Tag entspannt ausklingen zu lassen.



Zutaten	Zubereitung
<p><b>Zutaten:</b></p> <p>½ reife Mango (püriert, ca. 3 EL)</p> <p>½ Kiwi (geschält, in Scheiben)</p> <p>50 ml frisch gepresster Grapefruitsaft</p> <p>30 ml frisch gepresster Orangensaft</p> <p>Saft von ¼ Limette</p> <p>Saft von ¼ Zitrone</p> <p>3–4 frische Minzblätter</p> <p>Eiswürfel oder Crushed Ice</p> <p>Mineralwasser mit Kohlensäure zum Auffüllen</p>	<p>Mango fein pürieren und ins Glas geben.</p> <p>Kiwi-Scheiben und Minze im Glas leicht andrücken (muddlen), damit Saft und Aroma freikommen.</p> <p>Grapefruit-, Orangen-, Limetten- und Zitronensaft hinzufügen.</p> <p>Eis ins Glas geben und mit sprudelndem Mineralwasser auffüllen.</p> <p>Sanft umrühren und mit Minzblatt oder einer Kiwi-/Mangoscheibe garnieren.</p>

## Dienstag, 2. September 2025, Workshop 8

### Makka Mango Mix

Ein fruchtig erfrischender Drink, der einen süßem wie auch leicht sauren Geschmack hat, der Mix aus Zucker Sirup Tonic und frischen Früchten ergibt einen aussergewöhnlichen Drink



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 30ml Zucker Sirup</li> <li>- 1 Orange</li> <li>- ½ Limette</li> <li>- ¼ Mango</li> <li>- ½ Kiwi</li> <li>- 3 Minzblätter</li> <li>- 3 Löffel Eis</li> <li>- 20ml Tonic</li> <li>- 20ml Sprudel</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 30ml Zuckersirup</li> <li>2. Orange</li> <li>3. Limette</li> <li>4. Mango</li> <li>5. Kiwi</li> <li>6. Minzblätter</li> <li>7. Stur</li> <li>8. Eis</li> <li>9. Shake</li> <li>10. Sieb</li> <li>11. Tonic</li> <li>12. Sprudel</li> <li>13. Dekoration</li> <li>14. Geniessen</li> </ol>

## Minty Mango Kiss

Ein exotischer Fruchtmix, der wie pures Sommerfeeling im Glas schmeckt: saftige Mango, spritzige Orange, erfrischende Kiwi und ein Hauch Minze verschmelzen zu einem einzigartigen Erlebnis. Ein Spritzer Limette sorgt für die perfekte Frische, während Crushed Ice den Drink eiskalt und unwiderstehlich macht. Ein Cocktail, der nicht nur Durst stillt, sondern direkt Urlaubsstimmung zaubert.



Zutaten	Zubereitung (für eine Person)
4 kleine Mango 40ml Orange 4 kleine Kiwi stücke 4 Minz Blätter Crushed Ice 20ml Limette 1 Minz Blatt Halbe Orangen Scheibe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mango zerschneiden und 4 kleine Mango stücke in den Shaker und pürieren im Shaker</li> <li>2. Danach die Orange (40 ml) pressen</li> <li>3. In den Shaker geben und pürieren</li> <li>4. Zwei kleine Stücke Kiwi in den Shaker geben und pürieren</li> <li>5. Zwei Blätter Minze in den Shaker geben und wieder pürieren</li> <li>6. Crushend Ice und ein Glas bereitstellen</li> <li>7. SHAKE!</li> <li>8. Noch eine Limette dazugeben (20 ml)</li> <li>9. Und den Shaker geben und nochmal SHAKEN!</li> <li>10. Anschliessend zum Dekorieren noch eine Minz Blatt und eine halbe Orangen Scheibe auf das Glas platzieren</li> </ol>



## Sour Mint

Ein spritziger, alkoholfreier Genuss, der die Frische des Sommers einfängt. Die herbe Fruchtigkeit von rosa Grapefruit trifft auf die lebendige Säure frischer Limetten, abgerundet durch eine kühle Brise aromatischer Minze. Leicht prickelnd serviert, belebt dieser Mocktail die Sinne – perfekt als Aperitif oder erfrischender Begleiter an warmen Tagen.



Zutaten	Zubereitung
Grapefruit	Grapefruit 10cl
Orangen	Kokoswasser 2cl
Limette	Orange 6cl
Minze	Limette 6cl
Kokos Wasser	Minze 9 Blatter
	Zuckersirup 4cl

## Tonic Sour

Saurer Genuss



Zutaten	Zubereitung
<p>½ Limette</p> <p>2 Minzblätter</p> <p>1/8 Mango</p> <p>Eis</p> <p>Schweppes</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limette auspressen</li> <li>2. Minzblätter klopfen</li> <li>3. Minzblätter dazugeben</li> <li>4. Mango schälen und dazugeben</li> <li>5. Alles zerstampfen und mischen</li> <li>6. Mit Eis Shaken</li> <li>7. Ins Glas geben und mit Eis servieren</li> </ol>

## Tropical Forest

Authentischer Geschmack genau wie Daheim.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mango</li> <li>-Limette</li> <li>-Zitrone</li> <li>-Kokoswasser</li> <li>-Minze</li> <li>-Ginger Ale</li> <li>-Zucker Sirup</li> <li>- Scheibe Gurke</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Halbe Mango schneiden und schälen</li> <li>2. Mango im Becher Zerstampfen</li> <li>3. 4. Cl Kokoswasser</li> <li>4. 2. Cl Limettensaft</li> <li>5. 2-3 Blätter Minze</li> <li>6. 4. Cl Zitronensaft</li> <li>7. Crushed ICE/ oder normales ICE zum Servieren</li> <li>8. 2 Cl Ginger Ale</li> <li>9. Zuckersirup zum Versüßen</li> <li>10. 1. Scheibe Gurke zur Dekoration</li> </ol>

## Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 9

### Bloody Berry

Der Bloody Berry ist ein Fruchtiger und erfrischender Mocktail mit Beeren. Ein perfektes Getränk für einen entspannten Sommerabend. Der Bloody Berry schmeckt fruchtig und zugleich süß mit einer leicht sauren Note.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5 Brombeeren</li> <li>✓ 2 Shotgläser Blaubeeren</li> <li>✓ 2cl Limette</li> <li>✓ 1 Blatt Minze</li> <li>✓ 4cl Kokoswasser</li> <li>✓ Eiswürfel</li> <li>✓ Ginger Ale 5 dl</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brombeeren, Blaubeeren, Minzblatt in den Shaker geben und zerstampfen.</li> <li>2. Limette auspressen und ebenfalls in den Shaker geben.</li> <li>3. Kokoswasser abmessen und dazugeben.</li> <li>4. Eis in den Shaker dazugeben und ca. für 10 Sekunden Shake.</li> <li>5. Den Inhalt aus dem Shaker in ein mit Eis befülltes Glas umfüllen.</li> <li>6. Das Glas mit Ginger Ale auffüllen und mit einer Brombeere, Blaubeere und einem Minzen Blatt dekorieren.</li> <li>7. Geniessen</li> </ol>

## Kiwimint Mocktail

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Evelina, Esma, Jenny, Lielle



Zutaten	Zubereitung
<p>16 cl Orangensaft</p> <p>1,5 Kiwi</p> <p>2 Minzblätter</p> <p>4 cl Zuckersirup</p>	<p>Zuerst die Kiwi schälen und zerdrücken. Dann 16 cl Orangensaft und 4 cl Zuckersirup dazugeben. Zum Schluss zwei Minzblätter hinzufügen. Alles gut shaken. Den Drink durch ein Sieb ins Glas giessen, damit keine Stücke drin sind. Mit einer Kiwischeibe am Glas dekorieren.</p>

## SourPatch Drink (Mocktail)

Einen erfrischenden & süss-sauren Drink, welcher besonders an heissen Sommertagen sehr geniessbar ist, und leicht an die amerikanische Süssigkeit «SourPatch Kid» erinnert.



Zutaten	Zubereitung
4 Brombeeren 4 Ingwerknollen 1 Shotglas Blaubeeren 6 Minzblätter  3cl Limette 2cl Zuckersirup  Ginger Ale Eis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alle festen Zutaten ins Shaker Gals geben und zermörsern.</li> <li>2. Danach Limettensaft und Zuckersirup begeben.</li> <li>3. Eis in Shaker zu den anderen Zutaten geben.</li> <li>4. Nun den Shaker gut schüttel bis er mit Kondenswasser anläuft.</li> <li>5. Konzentrat in Glas mit Eis absieben</li> <li>6. Und mit Ginger Ale auffüllen</li> <li>7. Mit einer Brombeere &amp; einem Minzblatt garnieren</li> </ol>

## Sunny Mocky

Ein erfrischendes Getränk, mit einem leicht zitronigem Geschmack, mit einem Shot Gingerale, welches das Getränk und den Tag versüsst. Perfektes Getränk für den Sommer.

Ps: Genug Vitamin C



Zutaten	Zubereitung
1x Orange 1x Zitrone 1x Flasche Gingerale 1x Minzenblätter Eiswürfel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 6cl Orangesaft in das Glas geben.</li> <li>2. 2cl Zitronensaft in das Glas dazugeben.</li> <li>3. Beide Zutaten und Eis mit dem Shaker shaken.</li> <li>4. Danach 4cl Gingerale dazugeben.</li> <li>5. Beliebig mit den Minzenblättern und Zitrone dekorieren.</li> </ol>

## Too hot to handle

Ein spritziger Mocktail, der süsse Mango mit feurigem Chili vereint, verfeinert durch frisches Kokoswasser, aromatische Minze und einen Hauch von Orange und Limette. Die Zitrusnoten bringen Leichtigkeit und Frische, während die Chili für den überraschenden Kick sorgt. Ein tropischer Wirbelwind aus Geschmack, sonnig, scharf und unwiderstehlich.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- den Saft einer halben Mango (ca. 10cl)</li> <li>- 8cl Orangensaft</li> <li>- 2cl Limettensaft</li> <li>- 2cl Kokosnusswasser</li> <li>- Chili</li> <li>- Minze</li> <li>- Eis</li> </ul>	<p>Die halbe Mango klein schneiden und mit dem Mörser zerquetschen.</p> <p>Orangensaft, Limettensaft und Kokosnusswasser in den Shaker geben, nach belieben Chili und Minze hinzufügen.</p> <p>Deckel drauf und gut durchschütteln.</p> <p>Eis in das Glas und den geschakten Inhalt hineingeben den Rest auffüllen mit Kokosnusswasser.</p>



# Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 10

## Bloody Mint

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

### **Bloody Mint – die fruchtige Geschmacksexplosion.**

Dunkle Brombeeren, spritzige Limette und frische Minze krachen auf Eis, umhüllt von einem funkelnden Zuckerrand. Gekrönt mit Kokoswasser entfaltet sich ein Drink wie eine Bombe – wild, frisch und unvergesslich.



Zutaten	Zubereitung
<p>½ Limette</p> <p>4 Minzblätter</p> <p>6 Brombeeren</p> <p>½ Kiwi</p> <p>3-4 cl Zuckersirup</p> <p>Fill Kokoswasser</p>	<p>Zubereitung:</p> <p>Kiwi, gepresste Limette und Brombeeren zusammenmischen.</p> <p>Minze Blätter und Zuckersirup hinzufügen und alles mixen, nachher Sieben und Shaken mit Eis.</p> <p>Ergänzend Zuckersirup wieder in den Behälter mischen.</p> <p>Brombeeren zerstampfen und den Rand des Glasses rein tunken und dann in Zucker damit ein Zuckerrand entsteht.</p> <p>Eis und Getränk in eine Glas giessen</p> <p>Kokoswasser füllen und mit einer Brombeere und Minzblatt dekorieren.</p>

## Green Dragon

Denise, Lena, Elena, Luca



Zutaten	Zubereitung
<p> <math>\frac{3}{4}</math> Kiwi zermanschen  <math>\frac{1}{2}</math> Limette pressen (2cl)  6 Minzblätter  15ml Ginger Ale    Dekoration:  Limettenschale  Zucker  Limettensaft </p>	<p> <math>\frac{3}{4}</math> Kiwi, <math>\frac{1}{2}</math> Limette und Minzblätter in das Zubereitungsbecher geben und zermanschen.    Dann etwas Leitungswasser und  15ml Ginger Ale hinzufügen    Zur Dekoration:    Etwas Limettensaft an den oberen Glasrand geben und in Zucker tunken </p>

## Blood Blackberry

Blood Blackberry



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Messerspitze Chili</li> <li>• ¼ Grapefruit</li> <li>• 2 Brombeeren</li> <li>• 1 Limette</li> <li>• Eine Scheibe Ingwer</li> <li>• 1 cl Zuckersirup</li> <li>• 1 cl Ginger Ale Limonade mit Ingweraroma</li> </ul>	<p>Messerspitze Chili, Brombeeren und Grapefruit zerstampfen. Limette pressen und dazugeben. Sirup und Ginger Ale Limonade mit Ingweraroma dazugeben und mit crushed Eis mixen. Gemisch ins Glas sieben und wie auf dem Bild dekorieren.</p>

## O'frrfresh

Unser Mocktail ist ein fruchtig frischer, mit einem kleinen Spritzer von Zitronensaft und einen Hauch von bitter sehr erfrischendem Getränk. Der Name vereint die herrliche Köstlichkeit der Mango, die mit ihrer fruchtigen Hervorhebung das Getränk erfrischend verfeinert.



Zutaten	Zubereitung
<p>40g Mango            1 Scheibe Fruchtfleisch von Blutorange            ¼ Zitronensaft            1 kleines Stück Ingwer            4cl Kokosnusswasser            2cl Süßungsmittel</p>	<p>Brombeeren, Limettensaft, Schweppes, Süßungsmittel, Kokosnusswasser, Blaubeeren zusammen shaken &amp; mit dem Mixer durchmischen. Danach mit einem Sieb den Saft in das ein dünnes, hohes Glas hineintun, nachdem man nochmals separat kleingewürfelte Eiswürfel reingetan hat. Zur Dekoration haben wir auf der Seite noch ein Minzblätter und ¼ Mango zur Erfrischung.</p>

# Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 11

## 3-Tries Mocktail

Ein fruchtiger und sprudliger Sommerdrink mit Gingerale, Schweppes, Brombeere, Heidelbeere und Minze dabei. Um diesen Drink herzuzaubern, benötigte man 3 Versuche.



Zutaten	Zubereitung
1 Brombeere Minze 5 Blaubeeren Halbe Limette & halbe Zitrone (Saft) 2cl Zuckersirup 4 Blätter Minze Viertel Glas Ginger Ale 1/8 Glas Schweppes Brise Zucker	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brombeeren und Blaubeeren zusammen mit einen blatt Minze zerstampfen</li> <li>2. Zuckersirup rein</li> <li>3. Eis rein und Shaken</li> <li>4. Ins Glas 1 Brise Zucker auf den Boden</li> <li>5. Glass mit Eis füllen</li> <li>6. Ca. Halbes Glass mit der Mischung füllen</li> <li>7. Ginger Ale und Schweppes hineintun</li> <li>8. Toppings: eine Scheibe Limette und ein Minzblatt drauf</li> </ol>

## Pink Queen

Pink Queen – Die Königin der Erfrischung!

Tauche ein in die perfekte Balance aus fruchtiger Grapefruit, süßen Blueberries und einem Hauch Limette, abgerundet mit spritzigem Indian Tonic und zartem Kokoswasser. Ein erfrischender Genuss, der dich mit jedem Schluck verführt – königlich, leicht und unwiderstehlich elegant!



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 7 cl Kokoswasser</li> <li>* ca. 24 Blueberries</li> <li>* 4 cl Grapefruit</li> <li>* 1 cl Limette</li> <li>* 8 cl Schweppes (Indian Tonic)</li> <li>* 4 cl Zuckerwasser</li> <li>* Eis</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Blueberries in ein Shaker geben und mit dem Möser zerstampfen bis sich Saft und die Schale übrigbleiben.</li> <li>2. Zu den zerstampften Blueberries den Grapefruit- &amp; Limettensaft sowie das Kokoswasser hinzufügen.</li> <li>3. Zum Schluss noch das Zuckerwasser und das Eis zum Shaker beifügen.</li> <li>4. Die Getränk kräftig durchschütteln.</li> <li>5. Den Mocktail durch ein Sieb in ein Glas befüllt mit Eis schütten.</li> <li>6. Mit Schweppes (Indian Tonic) verfeinern.</li> <li>7. Schön anrichten und kühl geniessen!</li> </ol>

## Pink Panther - der Lemon Berry Fizz

Fruchtig, frisch, mit einem spritzigen Kick. Ein Cocktail, der einschlägt und gute Laune macht!



Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>16 Blaubeeren            4 Minzblätter            2 cl Zitronensaft            4 cl Zuckersirup            Einige Eiswürfel            16 cl Mineralwasser mit Kohlensäure</p>	<p>Blaubeeren und Minzblätter im Mörser zerstoßen. Zitronensaft und Zuckersirup mischen, dann mit den zerstoßenen Zutaten und Eis in den Shaker geben. Gut shaken. Anschließend mit Mineralwasser aufgießen, umrühren und servieren.</p> <p>Tipp:            Glasränder in Zitronensaft tauchen und in Zucker wälzen – das sorgt für eine schöne Optik.</p>

## Pink Lady

Fruchtig-frischer Mocktail mit Brombeeren, Kiwi und Minze, verfeinert mit Kokoswasser und Ginger Ale. Ein spritziges, alkoholfreies Sommergetränk, das Genuss und Erfrischung perfekt verbindet.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 Brombeeren</li> <li>- 4 Pfefferminz Blätter</li> <li>- Dicke Scheibe Kiwi</li> <li>- 2cl Zitrone</li> <li>- 2cl Zuckersirup</li> <li>- 4cl Kokoswasser</li> <li>- Ginger Ale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In ein Glas geben: <ul style="list-style-type: none"> <li>o 5 Brombeeren</li> <li>o 1 Dicke Scheibe Kiwi</li> <li>o 4 Blätter Pfefferminze</li> </ul> </li> <li>- Alles sorgfältig zerstoßen, bis es klein ist.</li> <li>- Danach hinzufügen: <ul style="list-style-type: none"> <li>o 2cl Zitrone</li> <li>o 2cl Zuckersirup</li> <li>o 4cl Kokoswasser</li> <li>o Eiswürfel</li> </ul> </li> <li>- Alles ca. 10 Sekunden lang shaken.</li> <li>- Durch ein Sieb in ein schönes Glas mit Eis abseihen.</li> <li>- Das Glas ist nun etwa halbvoll.</li> <li>- Die andere Hälfte mit Ginger Ale auffüllen und perfektionieren.</li> <li>- Zum Schluss, da das Auge mit trinkt mit Pfefferminz verschönern.</li> </ul>



## Red Tanga

Optisch scharf wie eine brennende Bombe und beim ersten Eindruck auch einen unglaublich bitteren Charakter, doch sobald man sie ein bisschen länger zu spüren bekommt, wird die Seele zuckersüss.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 7cl Grapefruitsaft</li> <li>➤ 3cl Limettensaft</li> <li>➤ 1 Brombeere</li> <li>➤ 2 kleine Ingwerstücke</li> <li>➤ Minzenblätter</li> <li>➤ 0.5dl Gingerale</li> <li>➤ Eiswürfel</li> <li>➤ Zucker (Dekoration)</li> <li>➤ 1 Chili (Dekoration)</li> <li>➤ 1 Zitronenscheibe (Dekoration)</li> </ul>	<p><b>Glas mit Zuckerrand vorbereiten:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Glasrand mit einer Zitronenspalte befeuchten.</li> <li>2. Den befeuchteten Rand in Zucker tauchen oder mit Zucker bestreuen, bis er gleichmässig bedeckt ist.</li> <li>3. Glas mit Eis auffüllen.</li> </ol> <p><b>Cocktail mixen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brombeeren, Grapefruitsaft, Limettensaft, Ingwer und Minzblätter in einen Shaker geben.</li> <li>2. Die Zutaten im Shaker mit einem Mörser mörsern.</li> <li>3. Eiswürfel hinzufügen und kräftig shaken.</li> <li>4. Den Cocktail durch ein Sieb abseihen und in das vorbereitete Glas füllen.</li> <li>5. Mit Gingerale das Glas auffüllen.</li> </ol> <p><b>Dekorieren:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eine Zitronenscheibe einschneiden.</li> <li>2. Chili durch die Zitrone stecken</li> <li>3. Die Zitronenscheibe an den Glasrand anbringen.</li> </ol>

## Mittwoch, 3. September 2025, Workshop 12

### La Reina Tr♁pical

Eine Ode an die tropische Zeit. La Reina Tropical vereint den exotisch süßen Geschmack von Mango und Kokosnusswasser mit der Frische von Minze und der Säure von Schweppes. Eine Geschmacksexplosion zum Geniessen!



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¼ Mango</li> <li>• 80 ml Kokoswasser</li> <li>• 3 Minzblätter</li> <li>• 1 ganze Limette</li> <li>• 5 ml Zuckersaft</li> <li>• 250 ml Kohlensäure Wasser</li> <li>• 40 ml Indian Tonic Schweppes</li> <li>• Eiswürfel</li> </ul>	<p>Mango schneiden und mit Minze, Kokoswasser, Limette, Eiswürfel und Zuckersaft im Blender mixen.</p> <p>Mit Eis im Shaker shaken.</p> <p>Danach Indian Tonic Schweppes und Wasser mit Kohlensäure hinzufügen und verrühren.</p> <p>Et voila dekorieren und servieren!</p>

## Lemon Berry Ice



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ½ Handvoll Brombeeren</li> <li>- ½ Handvoll Blaubeeren</li> <li>- 1 ½ Zitronensaft</li> <li>- 60ml Zuckersaft</li> <li>- Crushed Eis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blaubeeren und Brombeeren zerstampfen</li> <li>- Zuckersaft hinzufügen</li> <li>- Zitronensaft hinzufügen</li> <li>- Alle Zutaten verrühren</li> <li>- Flüssigkeit sieben</li> <li>- Mit crushed Eis servieren</li> </ul>

## Schnapsidee

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 26 Heidelbeeren</li> <li>• Eine Grapefruitscheibe</li> <li>• 3cl. Ginger Bier</li> <li>• 2cl. Zuckerwasser</li> <li>• 3 Eiswürfel</li> <li>• Drei Ingwerscheiben geschnitten</li> </ul>	<p>Zuerst werden alle Zutaten genommen und in ein Glas gegeben.          Anschliessend werden diese im Glas zerstampft und durch ein Sieb in den Shaker gegeben.          Dort haben wir dann 3 Eiswürfel beigegeben und angefangen zu shaken.          Am Schluss haben wir dann die gesamte Flüssigkeit in ein Glas gegeben und mit zerbrochenen Eis aufgefüllt.</p>

## Sommertraum

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Frisch, säuerlich und eine hauch süsse perfekt für heisse Sommertage.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>Limette 20ml</p> <p>Orange 40ml</p> <p>Minzblätter 4 Stück</p> <p>Chilli 1 Messerspitze</p> <p>Brombeere 1 Stück</p> <p>Wassersirup 40ml</p> <p>Wasser mit Kohlensäure 50ml</p>	<p>Alle Zutaten zusammen mischen. Chili zuletzt wegen der schärfe. Eis dazu geben mischen, absieben. Zuletzt Eis in Glas geben Masse auffüllen und zuletzt mit Wasser mit Kohlensäure auffüllen.</p>

# Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 13

## Berry Bliss

Der Mocktail verleiht Leichtigkeit und ein bisschen Süsse und Ausgeglichenheit vom Bitteren. Er erfrischt den Tag schon nach einem Schluck.



Zutaten	Zubereitung
1 ganze Zwetschge ¼ Orange ¼ Zitrone ¼ Limette 6 Brombeeren 2 Blatt Basilikum 2cl Schweppes 4cl Ginger Ale	1. Früchte in kleine Stücke schneiden 2. Alles zusammenpressen und Eis in den Shaker. 3. Das Gemisch shaken. 4. Basilikum hinzufügen und nochmals shaken 5. Eis ins Glas. 6. Die Mixtur ins Glas füllen 7. Mit Schweppes Tonic und Ginger Ale auffüllen.

## Juicy julian`z

Das Fruchtige Aroma von Juicy Julianz kommt sehr angenehm und bitter. Es ist ein mocktail denn man erst beim 3ten date trinkt, weil es sein bitteres potenzial erst im Nachhinein entfacht.



Zutaten	Zubereitung
<p>4 Stück Melone            ¼ Orange            ½ Limette            4 dl Kokosnuss Wasser            4 Blätter Basilikum</p>	

## Red Wave

Ein frischer, fruchtiger Drink mit Himbeeren, Limette, Granatapfel, Kokoswasser, Tonic und einem Hauch Falernum perfekt zum Genießen!



Zutaten	Zubereitung
<p>6cl Limettensaft                  2g Himbeeren                  2cl Granatapfelsirup                  8cl Kokoswasser                  6cl Tonic                  1TI Sirup Falernum</p>	<p>Himbeeren, Trauben und Minzblätter in einen Shaker geben.</p> <p>Alles leicht zerdrücken, damit Saft &amp; Aroma rauskommt.</p> <p>Mit Eis kräftig shaken.</p> <p>Durch ein Sieb in ein Glas abseihen.</p> <p>Kokoswasser, Granatapfelsirup, Falernum-Sirup und Tonic dazugeben.</p> <p>Leicht umrühren.</p> <p>Minzblatt mit Stiel oder einer Himbeere garnieren.</p>



## Tropical Paradise

Mit einem leichten süßen Anfang und bitterem Abgang, fühlt man sich wie in einem Paradies, das mit einem leichtem Ingwer Geschmack verschärft wird und so den Tag verschönert.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1cl Falernum Sirup (weiss)</li> <li>• 4x Himbeere</li> <li>• 1/8 Grapefruit</li> <li>• 2cl Kokosnuss Wasser</li> <li>• 1cl Grenadine Sirup (rot)</li> <li>• 1/2 Limette</li> <li>• 3 Stück Ingwer</li> <li>• 1dl Schweppes Tonic</li> <li>• Dekoration mit Limette Stücke und Himbeere</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Als erstes die Himbeere mit Sirup, Grapefruit, Kokosnuss Wasser, 1/2 Limette und Ingwer gut vermischen.</li> <li>2. Danach Eis in den Behälter einfügen und dann wird geschakt.</li> <li>3. Dann Eis in ein sauberes Glas rein geben und als nächstes das vermischte mit einem Sieb beifügen.</li> <li>4. Demnach wird Schweppes beigefügt das Tonic Geschmack hat.</li> <li>5. Zum Schluss ein Strohhalm und in bisschen Dekorieren und dann kann man dem Geschmack seinen freien Lauf lassen und man fühlt sich danach wie in einem Paradies.</li> </ol>

## Wild Kiss

Der Drink, der Sommer ins Glas bringt. Frisch gepresste Beeren treffen auf sprudelnde Leichtigkeit und eine feine Säurenote. Süß genug, um zu verführen, spritzig genug, um wachzuküssen. Ein Drink für alle, die gute Vibes feiern.



Zutaten	Zubereitung
2 Brombeeren	1. Beeren und Minze im Shaker zerdrücken
6 Himbeeren	2. Zitrone und Limette pressen und dazu geben
8 Blaubeeren	3. Mit Eis shaken
Halbe Zitrone	4. Durch ein Sieb in ein Glas mit Eis geben
Halbe Limette	5. Grenadinen Sirup dazugeben
1 cl Grenadine Sirup	6. Umrühren und das Sprudelwasser und Schweppes dazugeben
6 cl Sprudelwasser	7. Umrühren → fertig
6 cl Schweppes	

# Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 14

## Berry Blush

Ein passender Drink für die Girlsnight. Der Berry Blush ist ein erfrischender Mocktail und perfekt für alle, die süsse Drinks lieben.



Zutaten	Zubereitung
20ml Mineralwasser 3 Himbeeren 2 Minzblätter 10ml Limettensaft Wenig Zucker Ginger Ale  Dekoration: Zitronenscheibe Minzblätter	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Rand vom Glas mit Zucker dekorieren.</li> <li>2. Im Glas zwei Himbeeren zerstampfen und den Limettensaft hinzufügen. Anschliessend den Zucker hinzugeben.</li> <li>3. Das Wasser ebenfalls hinzufügen und die Eiswürfel begeben.</li> <li>4. Das Glas zum Schluss mit Ginger Ale auffüllen.</li> </ol>

## Golden Sunset

Ein fruchtig-frischer Mocktail mit der Süsse von Orange und Apfel, der spritzigen Würze von Ginger Ale, abgerundet durch Himbeeren, Minze und einen Hauch Kokoswasser – wie ein goldener Sonnenuntergang im Glas.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 60ml Orange</li> <li>- ¾ Apfel</li> <li>- 40ml Zitrone</li> <li>- Eis</li> <li>- 2 cl Kokoswasser</li> <li>- 3 Himbeeren</li> <li>- 3 Minzblätter</li> <li>- Fill Ginger Ale</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apfel stampfen</li> <li>- Orange pressen</li> <li>- Zitrone pressen</li> <li>- Himbeeren zu Konzentrat</li> <li>- Kokoswasser</li> <li>- Minzblätter</li> <li>- Ginger Ale</li> <li>- Eis</li> </ul> </li> </ol>

## Midnight Purple Lady

Lieben sie auch einen leicht bitteren und trotzdem Süssen Moctail? Der erfrischenden und fruchtig ist, dann ist unsere Midnight Purple Lady genau das richtige!



Zutaten	Zubereitung
<p>20ml Zitrone</p> <p>4 Brombeeren</p> <p>1/2 Pflaume</p> <p>Fill Wasser mit Kohlensäure 2/3</p> <p>Fill Glas Ginger Beer 1/3</p>	<p><b>Schritt 1:</b></p> <p>Zitrone, Brombeeren und Pflaume zusammen in das Glas geben und zusammenstampfen.</p> <p><b>Schritt 2:</b></p> <p>Wasser und Ginger Beer dazugeben.</p> <p><b>Schritt 3:</b></p> <p>Die Eiswürfel anschliessend in das Glas geben und 20-mal mit dem Löffel umrühren.</p> <p><b>Schritt 3:</b></p> <p>Trinken und geniessen.</p>

## Minty Sour

Erfrischend, Süß und Sommerlich perfekt für die heißen Tage des Jahres.



Zutaten	Zubereitung
<p>1 Limette (in stücken)            2TL Zucker            6-8 blätter Frische Minze            Eiswürfel            Fill Ginger Ale 1/2            Fill Wasser 1/2</p>	<p>Limettenstücke und Zucker mit der Minze im glas zerstampfen. Danach mit Wasser Ginger-Ale und Eiswürfel auffüllen und gut Shakern. In ein Glas giessen und servieren.</p>

## The sour tongue

Ein erfrischender, spritziger Drink mit Limette, Kokoswasser und dem Kräuteraroma von El Tony, abgerundet durch Schweppes und sprudelndes Wasser. Die feine Süße sorgt für eine ausgewogene Balance zwischen Frische und Leichtigkeit.



<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
<p>3 cl Limetten            12cl Schweppes            12cl Wasser Kohlensäure            3cl Süßungsmittel            4cl El tony            8cl Kokoswasser</p>	<p>Limette auspressen und Saft hinzugeben,            Schweppes hinzugeben,            Mineralwasser und Süßungsmittel            hinzugeben, El Tony und Kokoswasser            zusammen rein und alles gut vermischen.</p>

# Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 15

## Pink Poison

Fruchtig und leicht beim ersten Schluck, bitter und giftig zum Abgang.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tonic water</li> <li>• 5 Himbeeren</li> <li>• 2ml Limette</li> <li>• 2,5ml Grapefruit</li> <li>• 1ml Grenadine</li> <li>• 8ml Tonicwater</li> <li>• Mineralwasser</li> <li>• (Eiswürfel)</li> </ul>	<p>Himbeere zermürben, Limettensaft, Grapefruitsaft, und Grenadine hinzugeben. Alles im Shaker mischen und sieben. In ein Glas Eiswürfel geben, die die Mischung mit Tonicwater und Mineralwasser zum Schluss hinzugeben.</p>



## Plumdream

Süsse Pflaumen mit einem Touch Himbeere Limette und einem Hauch Grenadine



Zutaten	Zubereitung
<p>2 Pflaumen            4cl Limette            4-5 Himbeeren            2cl Grenadine            3cl Zuckersirup            4cl Schweppes Tonic</p>	<p>Zuerst die Pflaumen, Himbeeren in den Shaker und dann zermantschen.</p> <p>Danach Limette, Grenadine und Zuckersirup und Eis hinzufügen und schütteln.</p> <p>Nach dem schütteln noch absieben</p> <p>Dann Schweppes Tonic hinzufügen, ein wenig Eis zum Schluss und dann geniessen</p>

## Sariva

Ilaria, bahar, deniz und jasher



Zutaten	Zubereitung
4 Himbeeren	Gestampfte himbeeren ins glas
1 Limette	Eine gepresste limette dazugeben
2 cl Monin Weiss	2cl monin weiss sirup dazumischen
4 trauben (zerstampfen)	4 trauben zerstampfen und den saft dazugeben
Viertel Blutorange	Ein viertel blutorange pressen
6 cl wasser	6cl wasser hinzugeben
1cl Sirip	Und zum schluss 1cl sirup

## Saschalicious

Ein sprudelndes Vergnügen, das mit süßer Fruchtigkeit verführt und jeden Schluck zum Erlebnis macht. Leicht, lebendig und erfrischend – der perfekte Genuss ganz ohne Alkohol.



Zutaten	Zubereitung
2cl Limettensaft	1. Himbeeren im Shaker zerdrücken
7 stk Himbeeren	2. ¼ Pflaume klein schneiden und im Shaker zerdrücken
¼ Pflaumen	3. 2 cl Limettensaft hinzugeben
4cl Blutorangensaft	4. 4 cl Orangensaft hinzugeben
4cl Orangensaft	5. 4 cl Blutorangensaft hinzugeben
2cl Ingwersirup	6. 2 cl Ingwersirup hinzugeben
2cl Grenadine	7. 2 cl Grenadinesaft hinzugeben
5cl Ginger Ale	8. Alles auf Eis durchschütteln
	9. In ein Glas geben und mit 5 cl Ginger Ale auffüllen

## Sunset Dream

Süss und sauer zugleich.



Zutaten	Zubereitung
<p>4cl Granatapfelsirup</p> <p>1 Pflaume</p> <p>½ Orange</p> <p>5 schaufeln Eis</p> <p>¼ Zitrone</p> <p>5 schaufeln Eis</p> <p>2cl Schweppes</p>	<p>Eine halbe Pflaume zerstampfen für den Saft.</p> <p>Danach eine halbe Orange und ein Viertel Zitronensaft dazu pressen.</p> <p>Wenn alles gemischt ist, noch den Granatapfelsirup dazu mischen.</p> <p>Danach Schaken.</p> <p>Mit einem Sieb in ein Glas fällen, und noch Schweppes dazu tun.</p>

# Donnerstag, 4. September 2025, Workshop 16

## Malibu Sunrise

Ein erfrischendes, süßes Getränk mit einer bitteren Überraschung



Zutaten	Zubereitung
Limetten Zitrone Himbeeren Pfirsich Tonic Eiswürfel Minze	Zuerst haben wir 10ml Zitrone/Limette in das Glas gefüllt, dann haben wir 7 Himbeeren mit eingemischt, so wie auch die Hälfte von einem Pfirsich, das haben wir dann alles zusammen gemischt, dann haben wir in das lange Glas Eiswürfeln rein getan und diese dann mit den Zutaten vermischt, das alles haben wir dann in ein anderes Glas eingeschickt.

## Malibusunshine

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

So gut du fühlst dich wie im Malibu



Zutaten	Zubereitung
<p>15-18 Himbeere            4cl Orangesaft            4blätter Basilikum            Halbe Pflaume            Eine Scheibe Honigmelone            4cl Kokoswasser            2cl Zuckersirup</p>	<p>Orangensaft mit Honigmelone zusammenpressen und auch paar Basilikum reintun. Shaken und ins Glas.</p> <p>Himbeere und Pflaume zusammenpressen</p> <p>Und Kokoswasser hineinfügen damit eine Schicht entsteht.</p> <p>Orangensaft und Honigmelone Saft als erstes und dann die Himbeer kokoswasser und Pflaume mix</p> <p>Langsam über den Löffel fließen lassen. Und danach ganz langsam crushed ice hineingleiten lassen(löffel für löffel)</p> <p>Und Dekorieren wie man will.</p>

## Paradise Glow

Mit diesem Mocktail bis du direkt in den Malediven!



Zutaten	Zubereitung
0.25 Zwetschge 15 Trauben 2 CL Orangensaft 4 Minzblätter 2 Rosmarin Stägeli 1 CL Limetensaft 4 CL Kokoswasser	Zwetschge und Trauben im Shaker leicht andrücken, dann Orangensaft, Limetensaft und Minze zugeben. Mit Eis kräftig shaken, ins Glas abseihen, Kokoswasser hinzufügen und mit Rosmarin dekorieren.

## Pink Sugar

Pinkfarbener Mocktail aus Himbeeren, Melone, Limette und Trauben, verfeinert mit Mineralwasser – fruchtig und frisch.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Trauben</li> <li>• 5 Himbeeren</li> <li>• 3 Stückchen Melone</li> <li>• 2 Teelöffel Zucker</li> <li>• 20ml Limettensaft</li> <li>• Mineralwasser</li> </ul>	<p>Zuerst Limette auspressen (20ml), dann 5 Trauben, 5 Himbeeren und 3 Stückchen Melone zerquetschen. Danach 2 Teelöffel Zucker hinzufügen und mit Mineralwasser auffüllen.</p>



## Sommer Breeze Mocktail

Ein süsser und saurer Fruchtmocktail mit Zitrusfrüchten, Pflaume und Himbeeren.  
Erfrischend, lecker und ganz ohne Alkohol.



Zutaten	Zubereitung
½ Orange ½ Zitrone ½ Limette 1 Pflaumen 5–6 Himbeeren 5-6 frische Minze 150 ml Mineralwasser Eiswürfel 4 EL Zuckerwasser	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Orange, Zitrone und Limette auspressen.</li> <li>2) Pflaumen und Himbeeren in ein Glas geben, mit einem Löffel leicht zerdrücken.</li> <li>3) Den frisch gepressten Saft dazugiessen mit 3 Minze dazu.</li> <li>4) Dies alles zusammen shaken</li> <li>5) Mit Mineralwasser</li> <li>6) Zuckerwasser hinzufügen.</li> <li>7) Minze und Eiswürfel hineingeben.</li> </ol>

# Freitag, 5. September 2025, Workshop 17

## Fresh Start

### Fresh Start

Auf den ersten Mocktail unserer Gruppe. Mögen ihn alle lieben.



Zutaten	Zubereitung
Limette Pflaume Orange Basilikum Nektarine Palermo Zimtsirup Wasser	Eine halbe Nektarine und eine halbe Pflaume zerschneiden und in den Shaker werfen.  Danach Limette pressen und hinzufügen.  Danach drei Schalenstücke Orange hinzufügen und ein paar Basilikumblätter.  Mit einem Spritzer Palermo und 2cl Zimtsirup, Wasser, Monin Sirup

## sunrise

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.



Zutaten	Zubereitung
<p>½ Passionsfrucht</p> <p>½ Limette (1 cl)</p> <p>1 Nektarine</p> <p>½ Orange</p> <p>2 Blätter Pfefferminze</p> <p>20 ml Zucker Sirup</p> <p>Ginger ale</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passionsfrucht, Limette und Nektarine klein schneiden und in einen Shaker zerpressen.</li> <li>2. Alles in einem Shaker mit Eis mixen.</li> <li>3. Die Orange zerschnitten und in den Jigger gegeben.</li> <li>4. Minze in der Hand zerreiben und anschliessend in den Shaker geben.</li> <li>5. 20 ml Zucker Sirup hinzugeben.</li> <li>6. Ginger Ale hinzufügen.</li> </ol>

## Tropical Breeze

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.



Zutaten	Zubereitung
Eine halbe Orange	1. Eine halbe orange auspressen
1 Presse Limette	2. Eine halbe Nektarine auspressen
Eine halbe Nektarine	3. Eine presse Limette hinzugeben
1 sip Monin	4. Eis in den Becher geben
2 Blätter Minze	5. 2 Blätter Minze hinzugeben
Ginger ale	6. 1 sip Monin hinzugeben
3 Tropfen Granatapfel sirup	7. Alles zerkleinern
	8. Schütteln
	9. Das ganze Glas mit eis auffüllen
	10. Den Rest vom Glas mit Ginger ale auffüllen

## Tropical Irland

Tropical Irland



Zutaten	Zubereitung
<p>¼ Limette</p> <p>½ Maracuja</p> <p>1/3 Ananas</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maracuja halbieren und in den Shaker reinwerfen.</li> <li>2. Limette in vier stücken schneiden und ¼ rein in den Shaker.</li> <li>3. Ananas in grosse Scheiben schneiden und 1/3 davon in den Shaker.</li> <li>4. Eis in einer mengen in den Shaker rein</li> <li>5. Denn Glass Deckel drauf und Grundig Shakern. Zwischen 10-15 Sekunden Shakern.</li> <li>6. Danach in einen kleinen Glass absieben.</li> <li>7. Mineralwasser oder Ginger-Ale hinzufügen und geniessen.</li> </ol>

## Freitag, 5. September 2025, Workshop 18

### Cinnamon Kiss

Ein fruchtig-exotischer Genuss: Pflaume, Kiwi, Limette und Minze treffen auf die warme Würze von Zimt.



Zutaten	Zubereitung
<p>½ Kiwi</p> <p>1 ½ Pflaume</p> <p>2 Grosse Minzblätter</p> <p>4cl Mineralwasser</p> <p>4cl Zimtsirup</p> <p>Eis</p>	<p>Schritt 1: Die Pflaume und die Minzblätter waschen.</p> <p>Schritt 2: Die Pflaume Halbieren und in einen Shaker geben. Die Kiwi halbieren und das Fruchtfleisch in den Shaker geben. Die Minzblätter grob zerreißen und ebenfalls in den Shaker geben.</p> <p>Schritt 3: Die Zutaten aus Schritt 2 mit einem Stampfer zu einer Breiähnlichen Masse zerstampfen und anschliessend mit Eis Shaken.</p> <p>Schritt4: Das ganze aus 3 Durch einen Strainer und ein Sieb in ein Glas geben. Das Mineralwasser, den Zimtsirup und erneut Eis dazugeben.</p> <p>Schritt 5: Nun kann das Ganze in ein schönes Glas gegeben werden und mit Minzblätter und Kiwi Dekorieren.</p> <p>~Voila der Mocktail ist fertig~</p>

## Dirty Passion

Dirty Passion – Wild gemixt, verrucht im Look, exotisch im Geschmack. Ein frecher Fruchtkick mit Leidenschaft.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1x Passionsfrucht</li> <li>• 1x Orange</li> <li>• 1x Nektarine</li> <li>• 1cl Limette</li> <li>• 4cl Kokoswasser</li> <li>• Eine Hand voll Heidelbeeren</li> <li>• Schnitz Limette (zur Deko)</li> <li>• Minze (zur Deko)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passionsfrucht, Nektarine, Orange in einen Behälter geben</li> <li>2. Behälter zur Hälfte mit Eis füllen</li> <li>3. Gesamter Inhalt mixen</li> <li>4. Dickflüssiger Inhalt durch ein Sieb in Behälter geben</li> <li>5. 1cl Limette dazu geben</li> <li>6. 4cl Kokoswasser dazu geben</li> <li>7. Gesamter Inhalt durch Rühren</li> <li>8. Inhalt in Glas mit Eiswürfel füllen</li> <li>9. Eine Hand voll Heidelbeeren oben hinzufügen</li> <li>10. Zur Deko: Schnitz Limette und Minze an Glasrand</li> </ol>

## Sex with Passion

Sex With Passion – Süsse Passionsfrucht trifft auf saftigen Pfirsich, verführt von Limette und frischer Minze, gekrönt von prickelndem Ginger Ale. Fruchtig-sauer, verführerisch und unwiderstehlich.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Passionsfrucht</li> <li>• 1 Pfirsich</li> <li>• 3 Minzblätter (+ etwas mehr zur Deko)</li> <li>• <math>\frac{3}{4}</math> Limettenscheibe (+ etwas mehr zur Deko)</li> <li>• 8 cl Ginger Ale</li> <li>• Eiswürfel</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passionsfrucht und Pfirsich in den Mixer geben und fein mixen.</li> <li>2. In einem Glas 3 Minzblätter und <math>\frac{3}{4}</math> Limettenscheibe leicht andrücken (muddlen).</li> <li>3. Den gemixten Saft in einen Shaker mit Eiswürfeln geben und kräftig shaken.</li> <li>4. Durch ein Sieb in das vorbereitete Glas mit Minze und Limette abseihen.</li> <li>5. Umrühren und 8 cl Ginger Ale ins Glas giessen.</li> <li>6. Mit einem Löffel leicht mischen und nach Belieben weitere Eiswürfel hinzufügen.</li> <li>7. Mit etwas Limette und Minze dekorieren.</li> </ol>



## Sunset Dream

Süsslich und traumhaft wie ein Sonnenuntergang.

Die süsse der Pfirsich und das säuerliche Aroma der Passionsfrucht verzaubert die Gemacksinne.



Zutaten	Zubereitung
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peach</li> <li>2. 1/2 Passionsfrucht</li> <li>3. Saft von ¼ Limette</li> <li>4. Trauben zur Deko</li> <li>5. Halbe Orange</li> <li>6. Pfefferminze</li> </ol>	<p>Die Hälfte der Passionsfrucht in das Glas geben.</p> <p>Die Peach mit Eis und der anderen Hälfte der Passionsfrucht vermischen.</p> <p>In den Shakebechee geben und mit 4 cl Zuckerwasser vermengen. Eis dazu geben und shaken.</p> <p>Sieben und die Stücke in das Glas geben.</p> <p>Peach und Passionsfrucht wasser der Rest der Limette hinzugeben. Gepresst.</p> <p>4 cl Schweppes indian tonic in das Glas geben.</p> <p>Das Getränk in das Glas füllen.</p> <p>Ein Schnitz Orange zur Deko ans Glas.</p> <p>Anschliessend langsam ins Glas geben und mit pfefferminze dekorieren</p>

# Freitag, 5. September 2025, Workshop 19

## Green Glow

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.



Zutaten	Zubereitung
<p>Eine Handvoll Trauben                      Zitronensaft                      1 kleines Gurkenstück                      2 Zweige Minzenblätter                      Ein bisschen Tonic                      Ein kleines Stück Ananas                      Eine Viertel Nektarine                      Ein paar Stücke Limette</p>	<p>Wir haben zuerst die Trauben zerquetscht und etwas Zitronensaft hinzugefügt. Danach haben wir eine Gurke aufgeschnitten und zwei Stücke in den Becher gelegt. Anschliessend gaben wir zwei Zweige Minze dazu und zerdrückten sie leicht. Danach wurde das Getränk geschakt und mit einem Sieb in ein Glas abgeseiht, bevor wir etwas Tonic dazugossen. Anschliessend schnitten wir die Ananas in Stücke, zerdrückten sie im Becher und shakten das Ganze erneut. Zum Schluss gaben wir noch einige Stücke Nektarine dazu, shakten ein letztes Mal und gossen das Getränk ins Glas. Mit Eiswürfeln, einem Stück Limette und einem Minzzweig dekoriert war der Mocktail fertig.</p>

## Sunny Passion

Sunny Passion vereint die tropische Süsse von Ananas und Honigmelone mit der exotischen Intensität der Passionsfrucht. Ein Spritzer frischer Limette und ein Hauch Zuckersirup runden das Aroma ab, während prickelndes Ginger Ale für die spritzige Leichtigkeit sorgt. Fruchtig, erfrischend und voller Sonnenschein. Der perfekte Mocktail für unbeschwerte Genussmomente.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Stück Ananas</li> <li>• 1 Limette</li> <li>• 2.5 Passionsfrucht</li> <li>• 1 Scheibe Honigmelone</li> <li>• 5cl Zuckersirup</li> <li>• Ginger Ale</li> <li>• Eiswürfel</li> </ul>	<p>Für den <b>Sunny Passion</b> werden frische Ananasstücke und etwas Honigmelone sanft mit einem Mörser zerstampft, bevor frischer Limettensaft und das aromatische Fruchtfleisch der Passionsfrucht hinzugefügt werden. Gemeinsam mit einem Schuss Zuckersirup entsteht eine fruchtige Basis, die anschliessend mit Eis im Shaker kräftig durchgeschüttelt wird. Für das Auge noch einen Zuckerrand am Glasrand, ein Stück Ananas und 1 Blatt Minze obendrauf. Abgeseiht ins Glas gefüllt und mit spritzigem Ginger Ale aufgegossen, entfaltet der Mocktail seine volle, erfrischend-exotische Note.</p>

# Freitag, 5. September 2025, Workshop 20

## Extonic

Exotische Explosion



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ Passionsfrucht</li> <li>• ½ Pfirsich</li> <li>• ½ Limette</li> <li>• Eis</li> <li>• Zuckersirup</li> <li>• Blaubeere</li> <li>• Zwetschgen</li> <li>• Orangensaft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passionsfrucht, Limette und Pfirsich zermatschen.</li> <li>• Eis und Zuckersirup hinzufügen und shaken.</li> <li>• Nachdem Blaubeeren, Zwetschgen und Orangensaft hinzufügen und zusammen vermischen.</li> <li>• Dekoration</li> </ul>

## Passion Baby

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. Erfrischen Sie sich mit einem feinen Mocktail mit Mango, Passionsfrucht und viel Eis.



Zutaten	Zubereitung
<p>1/2 Passionsfrucht            1/3 Limette            1/3 Orange (Saft)            1 Schnitz Mango            Eiswürfel            2 Barspoon Zucker            1 Shot-Glas Mineralwasser            1 Shot-Glas Ginger Ale</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passionsfrucht halbieren, Fruchtfleisch ausholen &amp; dazugeben.</li> <li>2. 1/3 von einer Limette pressen &amp; dazugeben.</li> <li>3. 1/3 von einer Orange pressen &amp; Saft dazugeben.</li> <li>4. Das Fruchtfleisch von einem Schnitz einer Mango stampfen und dazugeben.</li> <li>5. Eiswürfel dazugeben und shaken.</li> <li>6. 2 Baarspoon von Zucker dazugeben.</li> <li>7. 1 Shot-Glas Mineralwasser &amp; Ginger Ale dazugeben.</li> <li>8. Mit etwas Limette &amp; Orange dekorieren.</li> </ol>

## Passionbomb

Es schmeckt erfrischend, süss und bitter.



Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleines Stück Mango</li> <li>• Viertel Maracuja</li> <li>• 20 ml Schweppes</li> <li>• Viertel Pfirsich</li> <li>• Halbe Zitrone</li> <li>• Zuckerwasser</li> <li>• Zimtwasser</li> </ul>	<p>Früchte zerkleinern, mit Zuckerwasser, Zitrone und Zimtwasser vermischen.</p> <p>Durch Sieb filtern, durchschütteln, mit Eis abkühlen und anschliessend mit Schweppes abkühlen.</p>

## Passion Mint

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Eine erfrischende Erfahrung mit Minze.



Zutaten	Zubereitung
<p>Eine halbe Passionsfrucht                  2cl Limette                  2 Schnitze Nektarine                  3 Minzblätter                  1cl Zucker Sirup                  Auffüllen mit Ginger-Ale</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eine Halbe Passionsfrucht in den Mixbecher geben</li> <li>2. Eine Limette auspressen und 2cl des Saftes beifügen</li> <li>3. 2 dünne Schnitze einer Nektarine hineinlegen und kurz zerstampfen</li> <li>4. 3 Minzblätter kurz zusammenklatschen und hinzugeben</li> <li>5. 1cl Zuckersirup einfüllen</li> <li>6. Den Becher bis zur Hälfte mit Eis auffüllen und ca. 20 Sekunden shaken</li> <li>7. das Trinkglas mit Eiswürfel füllen und die Flüssigkeit hineingiessen</li> <li>8. Bis zum Glasrand mit Gingerale auffüllen und noch mit ein wenig Minze und Nektarine dekorieren</li> </ol>