

Blaues Kreuz Schweiz (Hrsg.)

Ciao

Alkoholfreie Berausung der Sinne

Blau!

Impressum

© 2021 Blaukreuz-Verlag, Bern

www.blaukreuzverlag.ch

Herausgeber: Blaues Kreuz Schweiz

Fotos: Rebekka Suter, www.rebbysuter.ch

Gestaltung: Stephan Cuber, diaphan gestaltung, Liebefeld

Druck: Friedrich Pustet GmbH & Co. KG, Regensburg

ISBN 978-3-85580-557-0

Inhalt

Vorwort

S. 7

Sommerdrinks

S. 9

Winterdrinks

S. 51

Kids' Drinks

S. 67

Warme Verführungen

S. 79

Kochen ohne Alkohol

S. 95

Bar-Knowhow

S. 103

Das Blaue Kreuz mixt mit

S. 111

Glossar

S. 116

Register

S. 118

Weitere Rezepte auf bluecocktailbar.ch



Vorwort

Mit Menschen eine gute Zeit verbringen, zusammen lachen und feiern – dies alles gehört zu einem positiven Lebensgefühl.

Ohne Alkohol, ohne Kater.

Es braucht nicht viel mehr als etwas Zeit, Experimentierfreude und vielleicht dieses Buch, um seine Sinne zu berauschen ... Das Auge freut sich an den Farben und Dekorationen, die Nase am Geruch, der Gaumen am Geschmack, die Hände am kühlen oder warmen Glas. Selbst die Ohren kommen beim Klirren der Gläser während des Anstossens nicht zu kurz.

Ob süss oder sauer, kalt oder warm: Ciao Blau! versteht sich als Wegweiser bei der Zubereitung nichtalkoholischer Getränke und ausgewählter Speisen auf der Suche nach einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Die Vielfalt der Rezepte ist gross, sodass für jede Situation etwas Passendes dabei ist. Bei der Auswahl konnten wir auf 25 Jahre Erfahrung mit unserer Blue Cocktail Bar zurückgreifen und aus unserem grossen und erprobten Rezepteschatz schöpfen. Zum Thema Kochen ohne Alkohol teilt Hannes Vogel, Koch in der bernischen Suchtbehandlungsklinik Südhang, sein Wissen mit uns und gibt hilfreiche Tipps.

Seit einigen Jahren setze ich bewusst auf Genuss ohne Alkohol. Regelmässig staune ich über die Vielfalt von Aromen, Zutaten und Zubereitungsformen der alternativen Drinks. Alle Rezepte in diesem Buch können mit geringem Aufwand auch von Nicht-Profis in der eigenen Küche zubereitet werden.

Ich wünsche dir viel Spass beim Mixen, Kochen und Geniessen!

Simon Weiss

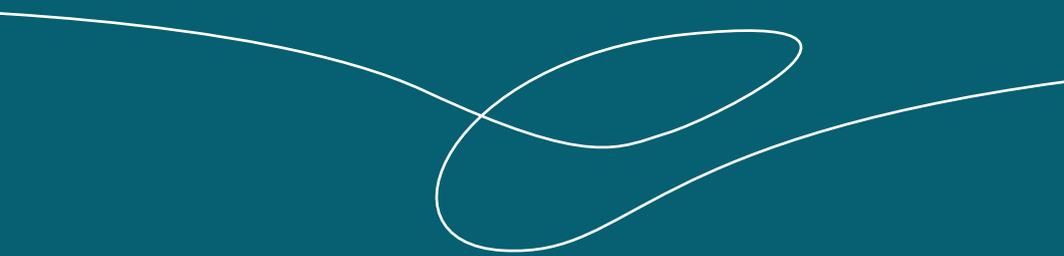
Blaues Kreuz Schweiz, Nationaler Koordinator Blue Cocktail Bar

**Das Blaue Kreuz:
Gemeinsam für eine Welt,
in der Alkoholkonsum
kein Leid verursacht.**



Sommer- drinks

Sommer- drinks



Red Emotions

 1 Person

 Cocktailschale

 sauer

2 cl Zitronensaft

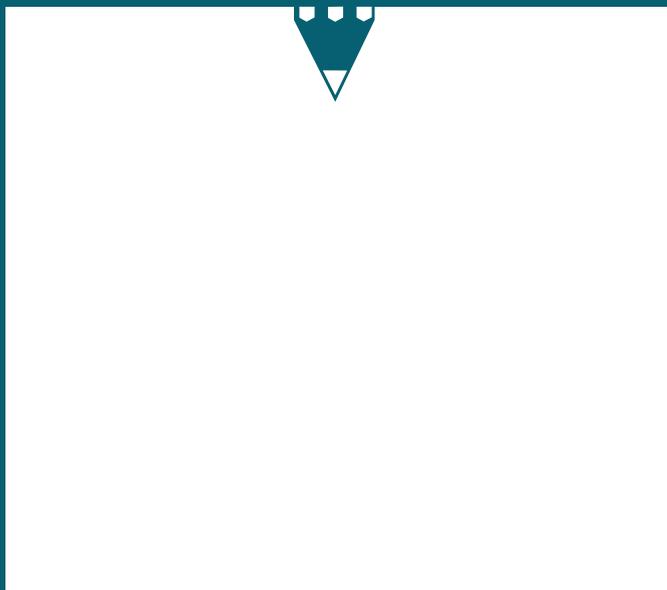
6 cl Maracujasaft

10cl Sanbitter

½ Orangenscheibe

Den Zitronen- und Maracujasaft zusammen mit Eiswürfeln im Shaker schütteln. Alles in ein Glas geben und mit Sanbitter auffüllen.

 Deko-Tipp: Orangenschnitz oder Fruchtspieß mit Orangenschnitzen und Cocktailkirschen







Amarelo

 1 Person

 Tumbler

 fruchtig, exotisch

1 Passionsfrucht

1 cl Ahornsirup

3 cl Seedlip Spice (oder ein anderer alkoholfreier Gin)

2 dl Lemon Soda

2-3 Basilikumblätter

Die Passionsfrucht pürieren. Alle Zutaten bis auf das Lemon Soda in den Shaker geben und schütteln. Danach sieben und in ein Glas mit Crushed Ice füllen. Lemon Soda zugeben.

 Deko-Tipp: Strohhalm und Basilikumblätter

