

FairÄnderBAR

Cooler Shakes und heiße Drinks selbst mixen



Thema/Ziel: Eine Saftbar mit Mixgetränken ist eine willkommene Abwechslung auf jedem Gemeindefest, bei Freizeiten und vielen Gruppenveranstaltungen – überall, wo es was zu trinken gibt. Mit den Produkten aus dem Fairen Handel sollen kreative Mixgetränke entstehen und mit Kurzdarstellung des Fairen Handelns angeboten werden.

Zielgruppe: Kinder, Jugendliche auch Erwachsene bei Gemeindefesten und Aktionen, auf Freizeiten und anderen Veranstaltungen mit Verpflegung. Auch für Schulveranstaltungen oder in der Gruppenstunde einsetzbar.

Material: Gläser, Kühlschrank, Strohhalm, Eiswürfel, Zutaten für Mixgetränke (wenn möglich aus FairTrade-Produkten), große Bowlschüsseln, evtl. Mixer und Infos zu Fair-Trade-Produkten.

Zeitplanung: etwa 30 Minuten inhaltliche Vorbereitung, eine Stunde für Einkauf, Angebot/Barbetrieb für die Dauer der Veranstaltung.

Tipp:

Bauen Sie eine nette dekorierte Bar mit kreativ und bunt gestalteter Getränkekarte auf.

Wasser, Limo und Saft sind auf Dauer auch irgendwie langweilig. Ein bisschen Abwechslung kann da nicht schaden. Und das geht im Handumdrehen. Schon mit wenigen Zutaten- fast alle davon gibt es im Weltladen zu kaufen- kann man richtig tolle Drinks selber mixen. Im Sommer kann es der coole Shake aus Milch und Früchten sein, im Winter eher eine Tasse Tee mit Aroma und Zitrone.

Rezepte für Cocktails

alle Rezepte ergeben ca. 5 Gläser á 200 ml

Alkoholfreie Cocktails:

Planter´s Wonder

- 400ml Orangensaft,
 - 400ml Ananassaft,
 - 400ml GEPA Batida del Mundo (Multivitaminsaft),
 - 100ml Zitronensaft,
 - 100ml Grenadine
- Einfach mixen und kühl servieren. 6 Gläser!

Exotic Orange

- 500ml Orangensaft und
 - 500ml GEPA Batida del Mundo (Multivitaminsaft),
- mischen.



Go Fair!

300ml GEPA Batida del Mundo (Multivitaminsaft),
300ml GEPA Merida Orangensaft,
300ml GEPA Schwarztee (abkühlen lassen) und
100ml Grenadine Sirup
► mixen.

Targa 911

300 ml GEPA Merida Orangensaft,
300 ml GEPA Batida del Mundo,
150 ml Ananassaft,
150 ml Zitronensaft und
150 ml Grenadine
► vermischen.

Strawberry and Friends

250ml GEPA Merida Orangensaft,
250 ml Ananassaft,
150 ml Zitronensaft,
100 ml Grenadine und
100 ml Erdbeersirup
► vermischen.

Honolulu Star

250 ml GEPA Merida Orangensaft,
250 ml Ananassaft,
250 ml Limettensaft,
100 ml Kirschsaf und
100 ml Cream of Coconut
► mixen.

Leckere Sommer-Smoothies

Rezepte für ca. 5 Portionen á 200ml

Für die Herstellung der Fairen Sommersmoothies brauchen Sie nur einen Mixbecher oder Pürierstab und ein Gefäß.

Orangen-Bananen-Smoothie:

1 l Orangensaft,
2 Bananen und
Saft von zwei kleinen Zitronen

Orangen-Mango-Smoothie:

1 l Orangensaft,
2 kleine Mangos,
Saft von zwei Limetten

Cocktail mit Alkohol

Copa del Sol

200 ml Orangensaft oder 200ml Rotwein,
200 ml Ananassaft,
200 ml Kirschsaf, und
8 cl Zitronensaft,
4 cl Vanillesirup und
4 cl Cranberrysirup oder 8 cl Liqueur 43
► vermischen.

Wichtig:

Ein Cocktail schmeckt kühl bis kalt erst richtig gut. Daher immer Eiswürfel oder Crushed Ice ins Cocktailglas geben.

Dekorationsvorschläge:

Zuckerrand mit Zitronen-/Limonenscheibe, Ananasstück oder Orangenstück



Orangen-Erdbeer-Smoothie:

1 l Orangensaft,
250 g Erdbeeren

► Zubereitung: Alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Mit einer Zitronenscheibe und Eiswürfeln servieren.

Warmer Genuss

Heiße Schokolade (1 Tasse)

50g faire Schokolade (je nach Geschmack Weiße, Vollmilch oder Zartbitter),
eine Tasse frische Vollmilch.

- ▶ Die Schokolade mit einem großen Messer klein hacken. Die Milch in einem (mit kaltem Wasser ausgespülten) Topf erhitzen, zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Die klein gehackte Schokolade dazugeben und mit einem Schneebesen kräftig umrühren. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, in eine Tasse umfüllen. Fertig.

Tip

Gut schmeckt auch die Kombination von weißer - und Vollmilch-Schokolade!

Franziska (1 Tasse)

6 cl Milch,
2 cl Sahne,
3 cl Mango-Maracuja-Nektar,
1 EL Bio-Honig

- ▶ Im feuerfesten Glas erhitzen und umrühren, damit sich der Honig auflöst.

Tip

Einen herrlich fruchtigen Punsch für kalte Tage ergibt die Kombination von Rooibusch – oder Hibiskus-Tee mit Apfel-Mango-Saft oder Orangen-Mango-Saft. Einfach Tee und Saft nach Geschmack mischen und mit etwas Zitronensaft und Zimt * abschmecken.



Heißer Gewürz-Orangensaft

1 Liter Orangensaft,
1 Stange Zimt, ca. 5 cm,
1 Sternanis,
3 Gewürznelke(n),
2 EL Honig

- ▶ Den Orangensaft mit den Gewürzen in einen Topf geben und langsam erhitzen. Nicht kochen lassen. Wenn der Orangensaft heiß ist, den Honig einrühren und auflösen lassen. Den Saft noch ca. 10 Minuten ziehen lassen und abschmecken, ob mit Honig noch nachgesüßt werden muss (je nachdem wie süß man es mag). Dann in Tassen oder hitzebeständige Gläser füllen und genießen.

Wo kann ich die benötigten Zutaten kaufen?

Fairer Orangensaft von GEPA (Eine-Welt-Läden)

Fairtrade Mango Nektar von Pfanner (Supermärkte, Getränkemärkte, Eine-Welt-Läden)

Faire Bananen (Eine-Welt-Läden, evtl. auch Supermärkten)

Fairer Rooibostee z. B. von GEPA (Eine-Welt-Läden)

Fairere Multivitaminsaft z. B. Batida del Mundo von GEPA (Eine-Welt-Läden)

Faire Schokolade Mint z. B. GEPA Bio Bitterschokolade gefüllt mit Minzcreme (Eine-Welt-Läden, evtl. Supermärkte)

Hinweis: Nicht alle Zutaten lassen sich immer in fairtrade-Qualität finden, versuchen Sie alternativ auf biologische Produkte auszuweichen.