

Infos - Verleih - Rezepte



alkoholfreie Cocktails



Jugendschutz im Landkreis **Miltenberg**

IMPRESSUM

Herausgeber: Landratsamt Miltenberg
Fachstelle Suchtprävention
Brückenstraße 2
63897 Miltenberg
www.suchtpraevention.kreis-mil.de

Gestaltung: Grafik-Design, Landratsamt Miltenberg
Grafik/Titel: Poster.Vector/mouse-md-stock.adobe.com
Druck: Print-Service Landratsamt Miltenberg
Stand: August 2020

JiLs steht für „Jugendschutz im Landkreis“.
Zusätzlich werden im Zusammenhang mit dem JiLs Bar Saftmobil „JiLs Barkeeping-Schulungen“ durchgeführt

Alkoholkonsum ist in Deutschland allgegenwärtig und durch alle Gesellschaftsschichten hindurch in den Alltag integriert und ritualisiert.

Legal und leicht zugänglich wird er in unterschiedlichen Mengen als berauschendes und zugleich stimulierendes Getränk konsumiert.

Nach wie vor stellt der riskante Alkoholkonsum (nicht nur) bei Jugendlichen ein gesellschaftliches Problem dar. Deshalb haben Maßnahmen zur Alkoholprävention nach wie vor einen hohen Stellenwert.

Eine praktische Möglichkeit, das Thema Alkoholkonsum in der Öffentlichkeit darzustellen, bieten attraktive, alkoholfreie Angebote. Sie vermitteln auf anschauliche Weise die Botschaft:

„Es ist o.k., keinen Alkohol zu trinken und man kann auch ohne Alkohol Spaß haben und feiern.“

Wir wünschen viel Spass beim Ausprobieren!



Ipanema

Ipanema

- 6 - 8 Limettenviertel
- 1 Esslöffel oder 3 Barlöffel Rohrzucker
- 15 cl Ginger Ale
- Crushed Ice
- nach Belieben etwas Maracujasaft

Limette achteln und in ein das Glas geben.
1 EL Rohrzucker dazu geben, mit dem Mörser zerdrücken. bis der Saft austritt. Glas mit Crushed Ice bis zum Rand füllen und mit einem Löffel verrühren.

Vorsichtig Ginger Ale dazu geben (schäumt).

Wer mag kann zusätzlich einen Schuss Maracujasaft dazu geben

Notizen



Wirbelwind

Wirbelwind

- 6 cl Orangensaft
- 6 cl Ananassaft
- 3 cl Kokossirup
- 5 cl Mineralwasser on Top

Alle Zutaten (bis auf das Mineralwasser) in einem Shaker mit einigen Eiswürfeln mixen. Dann in ein geeignetes Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen.

Mit einer Ananasscheibe und einer Orangenscheibe dekorieren.

Notizen



Grape Berry
Smoothie

Grape Berry Smoothie

- 16 cl Grapefruitsaft
- 1 Esslöffel oder 3 Barlöffel Himbeermarmelade
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Grenadine
- Crushed Ice

Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Um den Cocktail etwas konsistenter zu bekommen, sollte etwas Crushed Ice dazu gegeben werden. Das fertige Getränk in ein Glas gießen und mit einer rosa Grapefruitscheibe oder auch mit Himbeeren am Spieß dekorieren.

Notizen



Jils Summer

- 6 cl Ananassaft
- 6 cl Maracujasaft
- 6 cl Orangensaft
- 1 cl Mangosirup
- 1cl Grenadine on Top

Die drei Frucht-Zutaten und den Mangosirup auf Eis im Shaker mixen und in ein Glas füllen. Grenadine vorsichtig zum Schluss dazugeben. Mit einer Ananasscheibe und Himbeere dekorieren.

Notizen



*Cranberry
Cooler*

Cranberry Cooler

- 10 cl Cranberrysaft
- 1 cl Limettensirup
- 2 cl Limettensaft
- 5 cl Ginger Ale on Top

Alle Zutaten bis auf Ginger Ale, in einen Shaker geben und mit einigen Eiswürfeln ordentlich mixen.

In ein Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen. Eine Zitronenspalte an den Glasrand stecken und mit einer Himbeere garnieren.

Notizen



Miltenberg
Mule

Miltenberg Mule

- 18 cl Spicy Ginger
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Limetten-Sirup
- 2 längs geschnittene Scheiben Gurke
- 4 Minzblätter
- Eiswürfel

Glas mit 2 cl Limettensaft und Eis auffüllen.
Spicy Ginger, Limetten-Sirup und 4 Blätter
Minze dazu geben und gut verrühren.
2 Scheiben Gurke mit dem Schälmesser von
der Gurke schälen, rollen und auf das Glas
geben.

Notizen



JiLs Bar Saftmobil ist eine ausleihbare, mobile Cocktailbar für alkoholfreie Getränke. Sie steht Vereinen, Institutionen, Festveranstaltern als attraktives Angebot im Rahmen ihrer Feierlichkeiten zur Verfügung.

Der JiLs Bar Saftmobil möchte für einen kritischen Umgang mit Alkohol werben und alkoholfreie Alternativen für jeden festlichen Anlass bieten.

Neben Gläsern, Shakern, Mixer, und allen weiteren Utensilien, die man in einer Cocktailbar benötigt, ist der die JiLs Bar mit Kühlschrank Gefrierschrank und Spülmaschine ausgestattet.

Ausleihbedingungen finden Sie unter:
<https://suchtprevention.kreis-mil.de/saftmobil/>

JiLs Barkeeping

Zusätzlich wird das Projekt **JiLs Barkeeping** in Kooperation mit dem Kreisjugendring Miltenberg umgesetzt. Hier werden Jugendliche ab 16 Jahren zu „**JiLs Barkeeper*innen**“ ausgebildet und können mit professionellem Equipment auf Veranstaltungen alkoholfreie Cocktails shaken.

Ziel ist es ...

- Jugendlichen auf kommunalen, vereinsinternen und kirchlichen Veranstaltungen ein attraktives, jugendgerechtes Getränkeangebot als Alternative zu den klassischen alkoholischen Angeboten zu machen.
- Jugendliche und Erwachsene durch das mobile und alkoholfreie **JiLs Bar Saftmobil** und das Projekt „**JiLs Barkeeping**“ gleichermaßen anzusprechen.
- Frühen und meist risikohaften Alkoholkonsum bei Kindern und Jugendlichen zu vermindern, sowie die Kompetenzen im Umgang mit Alkohol zu fördern





Termine zu JiLs Barkeeping Schulungen können hier nachgefragt werden:

- **Fachstelle für Suchtprävention**
Tel.: 09371 501-112
- **KJR Miltenberg**
Tel.: 09371 9486-910



Kreisjugendring
Miltenberg



Jils Barkeeping





„Barkeeping“ ist cool!

Wir bedanken uns bei:



Wir fördern Gutes.

