

Heisse Party – Coole Drinks

Schmecken Drinks mit Alkohol Jugendlichen wirklich besser oder konsumieren sie Hochprozentiges mangels Alternativen und aus Langeweile? Dieser Frage kann mit der Organisation einer alkoholfreien Party nachgegangen werden. st



Ziele

Sich über den eigenen Umgang mit Alkohol auseinandersetzen

Alkoholfreie Drinks selber mixen

Themenparty ohne Alkohol gestalten

Zahlen und Fakten

- Vier Fünftel der Fünfzehnjährigen trinken trotz Jugendschutz regelmässig Alkohol.
- Ein Fünftel der Dreizehnjährigen haben regelmässig einen Alkoholrausch.
- Risikohafter Konsum hat bei den Schüler/innen in den letzten 10 Jahren um 10% zugenommen.
- Unter dem Verhalten von den 300 000 Alkoholikern und Alkoholikerinnen in unserem Land leiden 1 Million Angehörige.
- Jeder fünfte tödliche Unfall auf der Strasse ist alkoholbedingt, sowie jeder dritte Arbeits – und Sportunfall.

Die Zahlen alarmieren, lösen Betroffenheit aus und betreffen insbesondere auch die Schule. Lehrpersonen der Oberstufe sind häufig mit Problemen rund um das Thema Alkohol konfrontiert: Leere Bierflaschen auf dem Pausenplatz, Schüler/innen, die betrunken am Dorffest gesehen werden, Jugendliche, die durch Leistungsabfall auffallen und die Diskussion um Alkoholverbot oder –kontrollen vor dem Klassenlager. Randerscheinungen, die durch jugendlichen Alkoholkonsum hervorgerufen auch die Schule berühren.

Suchtprobleme verhindern kann nicht nur die Aufgabe der Schule sein, aber ein motivierendes und spannendes Projekt rund um Alkohol und Trinkgewohnheiten der Schüler/innen zu starten hingegen kann helfen, den Jugendlichen eine sinnvolle Partyvariante aufzuzeigen.

Blue Cocktail Bar

Das Blaue Kreuz bietet Unterstützung mit der Blue Cocktail Bar. Um eine alk-freie Party, ein alkoholfreies Schulfest zu organisieren, kann man sich an die Blue Cocktail Bar wenden. Hier sind umfangreiche Tipps erhältlich und es besteht die Möglichkeit, eine Barbox mit den Utensilien für einen Barbetrieb zu mieten. Damit das Ganze für die Jugendlichen auch spannend rüber kommt, gilt es den Event entsprechend vorzubereiten und zu stylen.



Themenparties rücken die Drinks ins richtige Scheinwerferlicht.

Themenparties

Die Jugendlichen sollen in die Vorbereitung der Party miteinbezogen werden. Sie bestimmen ein Motto oder Thema, unter welchem das Fest veranstaltet wird. Als Themenvarianten bieten sich beispielsweise an:

- Hollywood Stars/Oskarverleihung
- Weltreise
- Raumschiff Enterprise
- Flower Power
- Mittelalter
- Wild Wild West
- Olympische Spiele
- Halloween
- Gruselparty

Die Raum-, respektive Bardekoration wird dem Party-Thema entsprechend gestaltet. Zum Beispiel Hollywood können Filmplakate aufgehängt, Filmzeitschriften aufgelegt, Filme auf Beamer und Grossleinwand gezeigt, der rote Teppich ausgerollt werden. Dem Setting entsprechend erscheinen alle Gäste als Celebrities gestylt und geben auf einer Starwand ihr Autogramm. Grosse Oskarstatuen, aus Drahtgestell und Gips hergestellt und Walk-of-Fame-Sterne auf den Boden geklebt ergeben die passende Atmosphäre ...

Die Drinkdekorationen gestalten die Schüler/innen dem Party-Thema entsprechend. Um beim Beispiel Hollywood zu bleiben: Man kann kleine Kopien von bekannten Stars an den Trinkhalm heften, Fotostreifen an den Glasrand hängen und die Drinks nach den Stars und Sternchen benennen, also Shooting Star, Pretty Woman, Cruise-Control ...

Tipps für Erwachsene

Damit die Party auch zum vollen Erfolg wird, sollten die erwachsenen Betreuer/innen folgende Regeln einhalten:

- Versuchen nicht, jugendlicher zu sein als die Jugendlichen. Diese wollen keine 40-jährigen Freund/innen!
- Vernünftige Regeln aufstellen und flexibel bei der Einhaltung bleiben.
- Spielräume lassen. Ironie trifft eine verletzte Seele besonders hart.
- Jugendliche nicht bloss stellen.
- Jugendlichen etwas zutrauen und sie Herausforderungen wahrnehmen lassen.
- Sich nicht aufdrängen, aber zur Verfügung stehen.

Thematisierung im Unterricht

Das Thema Alkoholkonsum wird mit den Jugendlichen auch im Unterricht besprochen. Die Jugendlichen sollen sich Gedanken zur Motivation, Alkohol zu konsumieren, respektive darauf zu verzichten machen.

Gründe, um Alkohol zu konsumieren

- Einfluss des Freundeskreises
- Erwachsen sein wollen
- Vorbild der Eltern
- Stress in der Schule
- Um Probleme zu bewältigen
- Um Kontakt mit Gleichaltrigen zu haben
- Einfluss der Werbung
- Alkoholkonsum gehört zum Ausgang
- Kontrolle/Verbote der Eltern umgehen
- Fehlende Infos über die Gefahren
- Um lockerer und relaxter zu werden
- Die Wirkung verhilft zu einem Kick
- Rausch intensiviert das Leben

Gründe, um auf Alkohol zu verzichten

- Einfluss des Freundeskreises
- Einnahme von Medikamenten
- Vorbild der Eltern
- Wegen dem Mopedfahren
- Verbot bis zum 16. Lebensjahr
- Verbot durch Eltern
- Wirkung von Alkohol nicht
- Charakter verändern
- Zu teuer
- Suchtgefahr
- Um klaren Verstand zu wahren
- Kontrollverlust
- Geld für Wichtigeres sparen

Die Gründe werden von der Lehrperson gesammelt und das Gesamtergebnis besprochen. Zu den drei häufigsten Gründen Alkohol zu konsumieren, kann die Klasse alternative Verhaltensformen erarbeiten, die den Jugendlichen auch sinnvoll und durchführbar erscheinen.

Kontakt

Fachstelle für Suchtprävention

bern@bluecocktailbar.ch

www.bluecocktailbar.ch



Für den Zuckerrand tunkt man das Glas zuerst verkehrt in wenig Wasser und anschliessend in Zucker.

Frisches Eis und Citrusfrüchte sind Bestandteil von vielen Drinks.

Material und Zutaten

Für die Zubereitung der Drinks kann mit Utensilien, die man im Haushalt findet, gearbeitet werden.

Shaker (100% Chrom, oder Chrom + Glas), ist kein Shaker vorhanden, tut es zur Not auch eine Pet-Flasche

Messbecher

Barlöffel oder normaler Löffel

Messer

Eiszange

Schneidbrett

Blender (Standmixer mit Eisbecher)

Barsieb oder normales Küchensieb

Die meisten Zutaten der Drinks sind in den Detailhandelsgeschäften erhältlich, die speziellen Barsirupe können bei spezialisierten Geschäften oder bei der Bluecocktailbar der Region zu ca. Fr. 15.– die Flasche bezogen werden.

1 x 1 des Mixens

Damit die Drinks auch gekonnt gemixt sind, müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Drinks ohne Kohlensäure können im Shaker geschüttelt werden. Solche mit Kohlensäure müssen gerührt werden.
- Grosse Mengen können in einer verschraubbaren Flasche geschüttelt oder in einem grösseren Gefäss gerührt werden.
- Alle Arbeitsgeräte nach jedem Gebrauch kurz mit heissem Wasser abspülen.
- Nur ganz frisches, nicht zerlaufenes Eis verwenden.
- Für eigene Drinks nicht zu viele Zutaten mischen, damit der Drink einen deutlich erkennbaren Geschmack erhält.
- Pro Drink nur einen Sirup verwenden

Und so wird professionell gemixt:

1. Einige Eiswürfel in den Glasteil des Shakers geben.
2. Die abgemessenen Zutaten beifügen.
3. Den Metallteil des Shakers mit einem leichten Schlag auf den Glasteil stossen und so verschliessen.
4. Shaker mit beiden Händen kräftig auf Schulterhöhe vom Körper weg und wieder hin maximal 10 Sekunden schütteln.
5. Den Shaker mit dem Metallteil nach unten auf den Tisch stellen.
6. Den Shaker mit einem leichten Schlag, dort wo Metall und Glas aufeinander treffen öffnen.
7. Den Inhalt durch ein Sieb ins Glas giessen.



Rezepte

Funky Kir

2 TL Cassis-Sirup
1 cl Zitronensaft
19 cl Schaumwein alkoholfrei

Das Gästeglas mit Schaumwein füllen, die Zutaten beigeben, kurz rühren, Silberzuckerkügelchen in den Drink geben und sofort servieren.



Cubamenthe

6 Pfefferminzblätter
1 Limette
4 cl Pfefferminzsirup
Bitter Lemon

Die Limette in Würfel schneiden und ins Gästeglas geben. Pfefferminzblätter und Sirup beifügen, langsam mit dem Mörser zerdrücken. Das Glas mit Eis und mit Bitter Lemon auffüllen, rühren, servieren.



Strawberry Passion

4 cl pürierte Erdbeeren
2 cl Erdbeersirup
3 cl Zitronensaft
11 cl Orangensaft

Alle Zutaten mit einem Becher Eis in den Mixer geben, zusammen mixen und mit Schlagrahmhaube, Erdbeerscheiben und Erdbeersirup dekorieren. Sofort servieren.



Cray Berry

2 cl Erdbeersirup
2 cl Zitronensaft
16 cl Cranberrysaft
Tonic Water
Himbeeren

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Mit Tonic Water auffüllen und Beeren in den Drink geben.



Caipirohne

2 cl Limettensaft
3 EL Rohrzucker
1 Limette

Eis
Tonic Water

Limette in grobe Stücke schneiden und ins Glas geben. Mit dem Mörser im Glas zerdrücken, Rohrzucker und Limettensaft dazugeben, das Glas mit Eis randvoll füllen und mit Tonic Water auffüllen.



Sugar Baby

8 cl Ananassaft
4 cl Pinkgrapefruitsaft
8 cl Orangensaft
1 cl Grenadinsirup

Die Säfte mit Eis kräftig shaken, ins Gästeglas giessen und mit Grenadinsirup floaten.



Manga

2 cl Mangosirup
2 cl Zitronensaft
14 cl Ananassaft
2 cl Blue Curaçao Sirup

Das Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten ohne Blue Curaçao Sirup beigeben, rühren, mit Sirup floaten (übergießen) und servieren.



(S)hotcacao

2 cl Schokoladesirup
2 cl Heisser Kaffee
2 cl Geschlagener Rahm

Sirup ins Shotglas geben, heissen Kaffee sorgfältig auf den Sirup giessen, Rahm auflegen und mit Schokospänen/-perlen dekorieren. Shot «Ex-» trinken.



Rezepte in Anlehnung an die Rezepte der Bluecocktailbar. Weitere Rezepte siehe www.bluecocktailbar.ch