

Party ohne Alkohol



**Rezepte
Arbeitsanleitungen
Tipps und Tricks**



Das Land
Steiermark

Inhaltsübersicht

1. **Aufbau der Bar** _____
2. **Arbeitsvorbereitung** _____
3. **Drinks** _____
 - 3.1 Ipanema _____
 - 3.2 Moskito _____
 - 3.3 Virgin Colada _____
 - 3.4 Safer Sex on the beach _____
 - 3.5 Strawberry Margarita Frozen _____
 - 3.6 Coconut Banana _____
 - 3.7 Florida _____
 - 3.8 Sweet Love _____
 - 3.9 Amaretto Sour _____
4. **Arbeitsnachbereitung** _____
5. **Einkauf** _____
 - 5.1 Eis _____
 - 5.2 Sirup / Spezialgetränke _____
 - 5.3 Dekoration _____
6. **Hygiene** _____

Aufbau der Bar

Die Bar, bei der spritzige, fruchtige, cremige und kreative Cocktails angeboten werden - alles alkoholfrei. Die Bar ist einfach und leicht transportierbar und besteht aus einem Planensystem und Teleskopstangen. Vor Ort benötigt man nur noch einen Biertisch und eine Bierbank, die Zutaten und ein shake-freudiges Festteam. Der Baraufbau kann anhand eines Videos vorab angesehen werden. Dieses Video ist unter <https://youtu.be/LsZKZ-QIEBo> zu finden.

Ansonsten kann die Bar auch mit Biertisch- und Bierbank und einem Tischtuch ganz leicht aufgebaut werden.

Inhalt der Transport-Box mit Rollen:

- 2 Stück Barmessbecher
- 4 Stück Shaker
- 2 Stück Barmatten
- 2 Stück Schneidbretter
- 4 Stück Messer
- 2 Stück Cocktailstößel
- 2 Stück Barlöffel
- 1 Packung Strohhalme schwarz
- 4 Stück Behälter für Säfte
- 2 Packungen Barservietten
- 2 Packungen Cocktailspieße
- 2 Packungen Einweghandschuhe (Größe M und L)
- 1 Stück Eisschaufel (klein)
- 1 Eiszange
- 2 Schürzen
- 1 Tablett
- 1 kleine Kühl- bzw. Thermoboxen

Selbst zu organisieren sind:

- Esslöffel
- Geschirrtücher
- Kübel
- Mistkübel
- Vorbereitungsboxen
- Zuckerbehälter
- Ausgießer (wenn gewünscht)

1. Arbeitsvorbereitung

Vorbereitungszeit: Die Vorbereitungszeit für die Zutaten wie Dekoration, Obst und Säfte dauert in etwa eine Stunde.

Zubereitungszeit pro Cocktail: Nach Angaben eines erfahrenen Barkeepers soll die Zubereitung eines Cocktails ca. 30 Sekunden dauern.

Benötigte Utensilien:

Um diese Zeitvorgabe einhalten zu können ist es von Vorteil folgende Utensilien bereits griffbereit zu halten:

- Aufsatzmixer
- Ausgießer
- Barlöffel
- Barmatte (groß/klein)
- Barservietten
- Cocktailspieße
- Einweghandschuhe
- Eisschaufel (klein)
- Eiszange
- Esslöffel
- Geschirrtücher
- Gläser (35 cl, Arcoroc)
- Kübel
- Kühl- bzw. Thermoboxen
- Messer (evt. gezackt)
- Mistkübel
- Stößel
- Shaker
- Schneidbrett
- Schürzen
- Store & Pur-Flaschen
- Strohhalme (neutral)
- Vorbereitungsboxen
- Zuckerbehälter

Es empfiehlt sich das Werkzeug in einem Glas mit etwas Wasser bereitzustellen!

Vorbereitung der Zutaten:

Als Dekoration werden frische Früchte verwendet. Hier empfiehlt es sich, Dekorationen im Vorfeld vorzubereiten, die nicht schnell verderben. Die Vorbereitungsart wird im Folgenden beschrieben:

Ananas:

Es sollen eher nicht zu reife Früchte verwendet werden, da diese dekorativer wirken. Die Ananas wird erst längs halbiert, dann geviertelt. Im Anschluss werden die Enden abgeschnitten. Der verbleibende Rest wird in fingerdicke Scheiben geschnitten. Die Blätter können zur Dekoration verwendet werden, müssen aber vorab gewaschen werden!

Limetten:

Bei der Limette die Enden wegschneiden, da diese sehr viele Bitterstoffe beinhalten. Diese wird dann im Anschluss halbiert und in insgesamt sechs Würfel geschnitten. Pro Drink wird ca. eine 1/2 Limette verwendet.

Cocktailkirschen:

Die Kirschen sollen vorab gewaschen werden, damit diese und die Arbeitsfläche nicht klebrig sind. Cocktailkirschen werden auf Spieße gesteckt und möglichst weit unten am Spieß platziert. Ein Ananasblatt vollendet das bunte Spießchen.

Melonen:

Zuckermelonen werden aufgrund der Farbe bevorzugt verwendet. Die Kerne werden mit einem Löffel herausgehoben oder mit dem Messer entfernt, die Enden werden dabei entfernt (erleichtert das Schneiden) und die Melone in Spalten geschnitten.

Minze:

Die Minze wird einfach vom Stiel gezogen und erst bei der Zubereitung des Cocktails verarbeitet. Man nimmt am besten in Plastik abgepackte Minze.

Erdbeeren, Banane, Physalis (Andenbeere):

Erdbeeren, Bananen und Physalis werden erst unmittelbar nach dem Shaken zubereitet. Die Erdbeeren sollen erst kurz vor der Verwendung gewaschen werden. Hierbei werden die Früchte eingeschnitten und mittels Werkzeug auf den Glasrand gesteckt.

Zucker:

Zur Zubereitung von Cocktails wird vorrangig brauner Rohrzucker verwendet.

Eis:

Das Eis wird in Form von Würfel oder Crushed Ice verwendet, geschabtes Eis ist nicht empfehlenswert! Pro Person muss ein Liter Eis kalkuliert werden, pro Drink wird ein Glas Eis verbraucht. Für **100 Drinks** muss eine 50-Liter Kühlbox zur Verfügung stehen.

Säfte und (Haltbar-)Sahne:

Die Säfte und Schlagobers werden in Store & Pur-Flaschen eingefüllt und mit unterschiedlichen Ausgießer-Farben bestückt bzw. werden die Aufsätze mit Lackstift beschriftet. Aus logistischen Gründen sollen, wenn möglich die Flaschen rechts auf der Arbeitsfläche stehen.

Generelle Tipps:

Die Flaschen immer **oben am Hals** nehmen, geht rascher und wirkt professioneller.

Bei Säften gilt: **1 Sekunde = 2 cl**

Bei Sirupe gilt: **2 Sekunden = 2cl**

2. Drinks

Im Folgenden findet ihr eine Auflistung der neun Cocktails, ihre Zubereitungsweisen sowie hilfreiche Tipps und Tricks beim Shaken. Die Mengenangaben sind für Gläser (35 cl, Arcoroc) gedacht.

Klassische Cocktails

- Ipanema
- Moskito
- Virgin Colada
- Safer sex on the beach
- Strawberry Margarita Frozen
- Coconut Banana
- Florida
- Sweet Love
- Amaretto Sour

Cocktails mit Natursäften

- Sunset
- Grape
- Sappy Apple
- Honeymoon

Cocktails mit Limonade

- Kinley Zauber
- Speedy

Wintercocktails

- Winter Caipirinha
- Vanilla - Zimt Cream
- Christmas Time
- After Eight

2.1 Ipanema

Ipanema ist ein fruchtig-frischer Cocktail. Es ist eine der vielen alkoholfreien Erscheinungsformen des Caipirinha.

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 0,50 Stk. Limetten• 6 g Rohrzucker (Demerara)• 0,02 l Limettensaft (Lime Juice)• 0,15 l Ginger ale• 0,10 l Crushed-Eis• 1 Stk. Strohhalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	<p>Die halbe Limette wird in 6 kleine Stücke geschnitten und zusammen mit zwei Barlöffel oder einem gestrichenen Esslöffel Zucker in einem stabilen Glas zerdrückt. Achtung bei den Merweggläsern auf den abstehenden Plastikteil im Inneren des Glases – dieser splittert leicht ab! Limettensaft zugeben. Anschließend das Glas mit Crushed Ice füllen. Ginger Ale hinzugeben und umrühren. Im Anschluss wird nochmals Crushed Ice nachgegeben.</p>
Dekoration	<p>Beim Ipanema wird außer einem Strohhalm keine Dekoration verwendet.</p>

2.2 Moskito

Der Moskito stellt die alkoholfrei Variante des Mojito dar, welcher ursprünglich aus hellem kubanischen Rum, Limettensaft, frischer Minze, Rohrzucker, Sodawasser und gestoßenem Eis gemacht wird.

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 0,5 0 Stk. Limette• 6 g Rohrzucker (Demerara)• 6 Blatt Minze• 0,02 l Limettensaft (Lime Juice)• 0,15 l Ginger ale• 0,10 l Crushed-Eis• 1 Stk. Minze• 1 Stk. Strohhalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Die halbe Limette wird in 6 kleine Stücke geschnitten und zusammen mit zwei Barlöffel oder einem gestrichenen Esslöffel Zucker in einem stabilen Glas zerdrückt. Minze wird hinzugefügt und leicht nachgedrückt. Limettensaft wird zugegeben und anschließend das Glas mit Crushed Ice gefüllt. Ginger Ale hinzugeben und umrühren. Im Anschluss wird nochmals Crushed Ice nachgegeben.
Dekoration	Als Dekoration kann hier ein Strohhalm und Minze verwendet werden.

2.3 Virgin Colada

Virgin Colada – ist eine der vielen alkoholfreie Varianten des Pina Colada.

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 0,15 l Ananassaft• 0,04 l Kokossirup• 0,02 l Sahne oder leichte Milch• 0,10 l Eiswürfel• 0,02 Stk. Ananas• 1 Stk. Ananasblatt• 1 Stk. Cocktailkirsche• 1 Stk. Spieß• 1 Stk. Strohhalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Eiswürfel werden in den Shaker Glas gefüllt. Sahne und Kokossirup werden dazugegeben. Der Shaker wird mit Ananassaft aufgefüllt und geschakt und in ein Glas umgefüllt.
Dekoration	Ein Ananasdreieck an der Spitze eingeschnitten, mit Hilfe des Messers auf Glasrand gesteckt und mit einem Cocktailkirschen/Ananasblatt-Spieß garniert. Evt. kann zusätzlich mit Grenadiersaft dekoriert werden.
Tipps	Achtung: der Ananassaft schäumt auf!

2.4 Safer Sex on the beach

Der Sex on the Beach ist einer der bekanntesten und beliebtesten Longdrinks und schmeckt fruchtig süß. Safer Sex on the beach ist die alkoholfreie, sichere Variante.

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 0,04 l Pfirsichsaft• 0,15 l Cranberrysaft• 0,15 l Orangensaft• 0,02 l Grenadine• 0,10 l Eiswürfel• 0,5 Stk. Melonenspalten• 1 Stk. Cocktailkirsche• 1 Stk. Spieß• 1 Stk. Strohhalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Eiswürfel werden in den Shaker gefüllt und Pfirsichsaft dazugegeben. Der Shaker wird Cranberry- und Orangensaft zu gleichen Teilen aufgefüllt und mit einem Schuss Grenadine vollendet. Das Ganze wird geschakt und in ein Glas umgefüllt. Eventuell kann noch etwas Grenadine und Zitronensaft hinzu gegeben werden.
Dekoration	Als Dekoration werden Melonenspalte, Kirsche und Ananasblatt verwendet.
Tipps	Die Dekoration wird immer mit Zange oder Messer auf Glasrand gesteckt und nie direkt mit den Händen berührt!

2.5 Strawberry Margarita Frozen

Der Strawberry Margarita Frozen ist als fruchtig erfrischender Cocktail gerade an heißen Sommertagen sehr beliebt (ohne Triple Sec)

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 2 Stk. Erdbeeren (Tiefkühl)• 0,06 l Erdbeerpürreemix• 0,02 l flüssiger Zucker• 0,02 l Zitronensaft• 0,10 l Crushed Ice• 1 Stk. Erdbeeren• 1 Stk. Strohalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Erdbeeren, Erdbeerpürreemix, Zucker, Zitronensaft und Crushed Ice werden gemeinsam im Elektromixer gemixt.
Dekoration	Der Cocktail wird mit einer Erdbeere am Glasrand dekoriert.
Tipps	<p>Wenn mit Früchten gearbeitet wird, soll dabei immer Zitronensaft verwendet werden!</p> <p>Die Konsistenz sollte so sein, dass der Strohalm in der Mitte des Glases „stehen bleibt“.</p>

2.6 Coconut Banana

Der Coconut Banana ist eine leicht zuzubereitende, fruchtig cremige Erfrischung (ohne Sahne).

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 0,50 Stk. Banane• 0,02 g Bananensaft• 0,04 l Coconutsirup• 0,15 l Milch• 0,10 l Crushed Ice• 0,25 Stk. Banane• 1 Stk. Strohalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Die halbe Banane wird mit dem Bananensaft, dem Coconutsirup, der Milch und mit einer kleiner Schaufel Crushed Ice im Elektromixer ca. 10 Sekunden gemixt.
Dekoration	Als Dekoration dient ein schräg geschnittenes, nicht zu dünnes Stück Banane bzw. Kiwi mit Schale, welches an den Glasrand gesteckt wird.
Tipps	Die Konsistenz ist nicht so dick wie beim Strawberry Margarita Frozen.

2.7 Florida

Seine fruchtige Exotik nimmt der Florida aus einer saftigen Ananas-Orangen-Zitronen-Basis, die mit einem Schuss Grenadine verfeinert wird.

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 0,02 l Grenadinesirup• 0,02 l Zitronensaft• 0,10 l Orangensaft• 0,10 l Ananassaft• 0,10 l Eiswürfel• 0,02 Stk. Ananas• 1 Stk. Cocktailkirsche• 1 Stk. Spieß• 1 Stk. Strohhalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Der Shaker wird mit Eiswürfel gefüllt. Grenadinesirup und Zitronensaft werden zu gleichen Teilen, ebenso wie Orangen- und Ananassaft zu gleichen Teilen, in den Shaker gegossen und ca. 10 Sekunden kräftig geschakt.
Dekoration	Als Dekoration werden ein Ananasstück und eine Kirsche verwendet.

2.8 Sweet Love

Sweet Love beinhaltet die gleichen Zutaten wie ein Virgin Colada, enthält aber zusätzlich Erdbeeren.

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 0,15 l Ananassaft• 0,04 l Coconutsirup• 0,06 l Erdbeerpürreemix• 0,02 l Sahne oder leichte Milch• 0,10 l Eiswürfel• 0,02 Stk. Ananas• 1 Stk. Ananasblatt• 1 Stk. Cocktailkirsche• 1 Stk. Spieß• 1 Stk. Strohalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Eiswürfel werden in den Shakers gefüllt. Sahne, Kokossirup und Erdbeerpürreemix werden dazugeben und das Ganze mit Ananassaft aufgefüllt, geschakt und in ein Glas umgefüllt.
Dekoration	Das Glas wird mit einem Ananasstück, Kirsche und Blatt garniert.

2.9 Amaretto Sour

Der Amaretto sour ist ein fruchtiger Cocktail mit einer etwas säuerlichen Note.

Zutaten 	<ul style="list-style-type: none">• 0,08 l Amarettosirup• 0,08 l Zitronensaft• 0,08 l Orangensaft• 0,10 l Eiswürfel• 1 Stk. Physalis• 1 Stk. Strohhalm• 1 Stk. Glas
Zubereitung	Eiswürfel werden in den Shaker gefüllt und gemeinsam mit Amarettosirup, Zitronen- und Orangensaft kräftig geschakt. Anschließend wird alles in ein Glas umgefüllt.
Dekoration	Als Dekoration dient hier eine Physalis.

2.10 Winter Caipirinha

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 1 cl Orangensirup /Curacao Triple Sec• 2 cl Zimtsirup• 2 cl Lime Juice• 1/2 Orange• 1/2 Limette• 2 BL brauner Zucker• 2 cl Orangensaft
Zubereitung	Für den Winter Caipirinha die halbe Orange und die halbe Limette jeweils vierteln und mit dem braunen Zucker in einem Glas mit Hilfe eines Stößels gut zerdrücken. Anschließend das Glas mit Crushed Ice füllen und die restlichen flüssigen Zutaten darüber gießen. Mit einem Barlöffel den Drink noch etwas verrühren. Bei Bedarf mit Orangensaft auffüllen.
Dekoration	Zur Dekoration eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken und den Drink mit einem kurzen schwarzen Trinkhalm servieren.

2.11 Vanilla - Zimt Cream

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 2 cl Vanillesirup• 2 cl Zimtsirup• 2 cl Sahne• 6 cl Milch• 6 cl Ananassaft
Zubereitung	Den Shaker mit Eis füllen. Den Vanille- und den Zimtsirup über das Eis gießen und einen Schuss Sahne hinzufügen. Der Shaker wird anschließend mit Milch und Ananassaft zu gleichen Teilen aufgefüllt. Die Vanilla - Zimt Cream im Shaker kräftig mixen. Anschließend den Drink in ein mit 2-3 frischen Eiswürfeln gefülltes Glas umfüllen.
Dekoration	Ein Ananasdreieck an der Spitze eingeschnitten, mit Hilfe des Messers auf Glasrand gesteckt und mit einem Cocktailkirschen/Ananasblatt-Spieß garniert.

2.12 Christmas Time

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 1 cl Lebkuchensirup /1 Löffel Lebkuchenpulver• 2 cl weißer Schokoladensirup• 8 cl Pfirsichsaft• 12 cl Milch
Zubereitung	Den Shaker mit Eiswürfeln füllen. Den Lebkuchen- und Schokoladensirup zuerst über die Eiswürfel gießen. Anschließend wird der Shaker mit Pfirsichsaft und Milch aufgefüllt. Alle Zutaten werden kräftig geschüttelt und in ein mit frischen Eiswürfeln gefülltes Glas umgefüllt.
Dekoration	Zur Garnierung eine Sternfruchtspalte am Glasrand platzieren.

2.13 After Eight

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 1 cl Minze• 3 cl schwarze Schokolade• 6 cl Orangensaft• 10 cl Milch
Zubereitung	Den Shaker mit Eiswürfeln füllen. Den Minze- und Schokoladesirup über die Eiswürfel gießen und den Orangensaft hinzufügen. Anschließend mit Milch auffüllen. Alle Zutaten werden in einem Shaker kräftig geschüttelt und in ein mit frischen Eiswürfeln gefülltes Glas umgefüllt.
Dekoration	Zur Garnierung eine Orangenspalte am Glasrand platzieren.

2.14 Sunset

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 4 cl Marillennektar• 1 cl Ribiselsirup• 2 cl Apfel-Johannisbeersaft• 1 cl Traubensaft• 4 cl Wasser• Eiswürfel
Zubereitung	Den Shaker bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten (bis auf den Apfel-Johannisbeersaft) hinzufügen und ca. 10 Sekunden shaken. In Glas umfüllen und den Apfel-Johannisbeersaft darüber gießen.
Dekoration	Mit einem langen Holzspieß und einem frischen „Apfelkuglerl“ dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

2.15 Grape

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 8-10 Beeren einer weißen Weintraube (kernlos)• 2 gehäufte Barlöffel Staubzucker• 1 cl Traubensaft• 1 cl Holunderblütensirup• 8-10 cl Mineralwasser• 1 Barschaufel Crushed Ice*
Zubereitung	Beeren mit Staubzucker in einem großen Caipirinha-Glas (35 cl) mit einem Stößel zerstampfen. Danach eine Barschaufel Crushed Ice in das Glas geben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Barlöffel verrühren.
Dekoration	Mit einem langen Holzspieß und Beeren einer weißen Traube dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

2.16 Sappy Apple

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 6 cl Apfelsaft naturtrüb• 1,5 cl Holunderblütensirup• 0,5 cl Traubensaft• 8 cl stilles Wasser• Eiswürfel
Zubereitung	Den Shaker bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen und ca. 10 Sekunden shaken. Dann alles wieder in ein Glas zurück gießen.
Dekoration	Mit einer frischen Apfelspalte dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

2.17 Honeymoon

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 10 cl Apfelsaft• 10 cl Orangensaft• 2 cl Limettensaft• 2-3 Esslöffel Honig
Zubereitung	Der Shaker wird mit Eiswürfel gefüllt. Alle Zutaten werden in den Shaker gegossen und ca. 10 Sekunden kräftig geschakt.
Dekoration	Als Deko wird eine Orangenscheibe an den Glasrand gesteckt.

2.18 Kinley Zauber

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 15 cl Bitter Lemon• 5 cl Cola• 1 Zitronenscheibe
Zubereitung	Das Glas mit Crushed Ice füllen. Bitter Lemon und Cola hinzugeben und umrühren. Im Anschluss wir nochmals Crushed Ice nachgeben.
Dekoration	Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

2.19 Speedy

Zutaten	<ul style="list-style-type: none">• 5 cl Ginger Ale• 5 cl Orangensaft• 10 cl Apfelsaft
Zubereitung	Das Glas mit Crushed Ice füllen. Ginger Ale, Orangen- und Apfelsaft hinzugeben und umrühren. Im Anschluss wird nochmals Crushed Ice nachgegeben.
Dekoration	Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

3. Arbeitsnachbereitung

Bei der Nachbereitung ist darauf zu achten, dass sämtliche Utensilien und die Bar selbst für den nächsten Gebrauch **sauber hinterlassen** werden. Die Kiste mit den **gewaschenen Utensilien geöffnet lufttrocknen** lassen.

4. Einkauf

4.1 Eis

Pro Cocktail wird ca. ein achteil Liter Eis berechnet. Das Eis wird in Form von Crushed Ice oder in Form von Eiswürfel verwendet.

4.2 Sirup / Spezialgetränke

Für die Zubereitung aller Cocktails werden folgende Säfte und Sirupe benötigt:

- Amarettosirup
- Ananassaft
- Apfel-Johannisbeersaft
- Apfelsaft (naturtrüb)
- Bananensaft
- Bitter Lemon
- Cola
- Cranberrysaft
- Erdbeerpürreemix
- flüssiger Zucker
- Ginger Ale
- Grenadine
- Holunderblütensirup
- Honig
- Kokossirup
- leichte Milch
- Limettensaft
- Limettensirup
- Marillennektar
- Mineralwasser
- Orangensaft
- Pfirsichsaft
- Ribiselsirup
- Rohrzucker (Demerara)
- Sahne
- Staubzucker
- stilles Wasser
- Traubensaft
- weiße Weintrauben
- Zitronensaft
- Zitronenscheibe

4.3 Dekoration

Zur Dekoration bzw. als Zutat müssen weiters folgende Früchte besorgt werden:

- Ananas
- Äpfel
- Banane
- Cocktailkirschen
- Erdbeeren
- Limetten
- Melone
- Minze
- Orangen
- Physalis
- Weintrauben

Ebenso werden Spieße, neutrale Strohhalme und Servietten benötigt.

5. Hygiene

- Aus hygienischen Gründen sollten bei der Vorbereitung unbedingt **Einweghandschuhe** getragen werden.
- Zur regelmäßigen **Reinigung der Shake-Utensilien** sollte stets auf sauberes Wasser in einem Behälter geachtet werden.
- Die **Dekorationsfrüchte** werden nie direkt mit den Händen berührt, sondern mittels Werkzeug bearbeitet.
- Es empfiehlt sich weiters während der Zubereitung das Tragen einer **Schürze**.