



Shake it! Rezepte



JiM ist die Abkürzung von
Jugendschutz im Mittelpunkt.

JiMs Bar gibt es in unterschiedlicher
Trägerschaft in vielen Regionen
Schleswig-Holsteins.

Du findest sie unter:

www.jimsbar-sh.de

AKJS_{SH}

Aktion Kinder- und Jugendschutz

Landeskoordination
Aktion Kinder- und Jugendschutz SH e. V.
www.akjs-sh.de
info@jimsbar-sh.de
Tel. 0431 26068-75

Partner in Schleswig-Holstein:



Sparkasse



Schleswig-Holstein
Ministerium für Soziales, Jugend,
Familie, Senioren, Integration
und Gleichstellung



Liebe Leserinnen und Leser,

eine gute, alkoholfreie Alternative zu alkoholischen Getränken auf Festen und Feiern: das findet man an den „Jugendschutz im Mittelpunkt“-Barwagen und das überall im Land Schleswig-Holstein! Jedes Jahr lassen sich zahlreiche Jugendliche ab 16 Jahren zur JiMs-Barkeeperin oder zum JiMs-Barkeeper ausbilden. Diese jungen Menschen tragen mit Ihrem Ehrenamt dazu bei, dass es immer selbstverständlicher wird, dass ausgelassenes Feiern auch ohne Alkohol möglich ist. Wir, das Jugendministerium und die schleswig-holsteinischen Sparkassen, unterstützen das Projekt seit Jahren. Dort, wo Jugendliche sich für Jugendliche engagieren, Dinge selbst in die Hand nehmen und ein Vorbild für andere sind, sind wir gerne als Partner an ihrer Seite.

Die Cocktails im Rezeptheft spiegeln die Vielfalt jugendlicher Lebenswelten wider. Für viele junge Menschen bedeutet es keinen Verzicht, auf alkoholfreie Alternativen zurückzugreifen, sondern eine Möglichkeit, mit Spaß – und ohne Reue – eine gute Zeit mit Freunden zu verbringen. Probiert die Cocktails einfach mal aus – entweder auf Feiern von den professionellen JiMs-Barkeeperinnen und JiMs-Barkeepern gemixt oder selbst zuhause und unterwegs nach den Rezepten dieses Heftes zubereitet. Vielleicht kommt ja der eine oder die andere auf den Geschmack, sich zur JiMs-Barkeeperin oder zum JiMs-Barkeeper ausbilden zu lassen.

3. Auflage, Kiel, Januar 2026

Herausgeber: Landeskoordination JiMs Bar, Aktion Kinder- und Jugendschutz Schleswig-Holstein e.V. in Zusammenarbeit mit der Landesarbeitsgemeinschaft JiMs Bar

Redaktion: Kathrin Gomolzig, AKJS SH e.V.

Cocktail-Fotos: Cara Stübbe

Foto Seite 35: iStock – winyuu

Food-Design: Erika Labenda und Jonas Dominik Mayr vom Guddytreff Kiel

Gestaltung: Nicole Meyerholz, Bielefeld

Partner: Ministerium für Soziales, Jugend, Familie, Senioren, Integration und Gleichstellung des Landes Schleswig-Holstein und schleswig-holsteinische Sparkassen

Ansprechpersonen findet ihr auf der Website <https://jimsbar-sh.de/>.

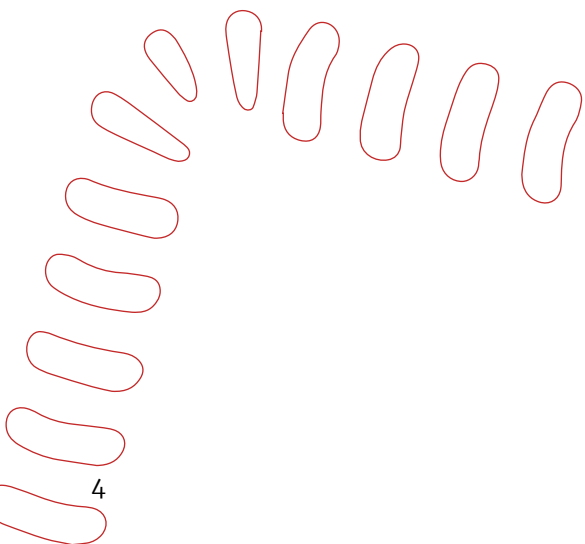
Wir wünschen viel Spaß beim Mixen der JiMs Bar Cocktails!

Aminata Touré

Aminata Touré,
Ministerin für Soziales, Jugend, Familie,
Senioren, Integration und Gleichstellung
des Landes Schleswig-Holstein

Oliver Stolz

Oliver Stolz,
Präsident des Sparkassen- und Giroverbandes
für Schleswig-Holstein



Mach mit bei JiMs Bar!

Barkeeping mit alkoholfreien Cocktails

Als JiMs-Barkeeper*in kannst du ab 16 Jahren mitmachen, an einigen Orten auch schon ab 12 oder 13 Jahren als JiMs-Barkeeper-Assistent*in.

Die JiMs-Barkeeper-Ausbildung findet meistens einen ganzen Tag lang am Wochenende statt. Inhalte sind Barkeeping, Cocktailherstellung, Hygiene und das Thema Sucht und Alkohol. Du erhältst auch Tipps, wie du mit Kund*innen umgehst.

Als JiMs-Barkeeper*in darfst du die JiMs Bar ausleihen oder du vernetzt dich in dem Barkeeper-Team und wirst für Veranstaltungen angefragt. Dafür bekommst du Arbeitskleidung (Shirt und Schürze).

Frage direkt bei den JiMs Bars in deiner Nähe nach. Die Kontaktdaten findest du hier oder auf www.jimsbar-sh.de

Inhalt

Mach mit bei JiMs Bar! 6

JiMs Bar Cocktails – Rezepte 9

Lychee Sunset 10

Dragon Fire 12

Rosy Rosemary 14

JiMs Meister 16

Durstlöscher 18

Virgin Colada.....20

Safer Sex on the Beach.....22

Erdbeer Colada.....24

Blauer Kapitän26

Schoko-Mac.....30

Spicy Strawberry/Raspberry Mojito.. 32

Ipanema 34

Sundowner 36

Appletizer..... 38

Evangelische Jugend Spezial40

Virgin Sundown.....42

Sandriser 43

Yellow Submarine44

Sin Love.....	46
Mr. Big.....	48
Sommer Mix.....	50
Appleginger.....	52
Virgin Mojito = Moskito	54
Ipamara	56
Fruit Crushed	58
Summer Fizz	60
Blue Motion	62
Basil Smash.....	64
Winter Thyme	67
Heiße Cocktails.....	68
Weihnachtstraum	69
Heiße Elsa	70
Honigkuchenpferd	72
Scharfe Birne.....	73
Heißer Apfel	74
Glossar.....	76
JiMs Bars im Norden – Kontakte	78

JiMs Bar Cocktails – Rezepte



Lychee Sunset*



Lychee

Zutaten

- 8 cl Lycheesaft
- 6 cl Maracujasaft
- 4 cl Erdbeersaft
- 1 cl Limettensaft

Alle Zutaten mit etwas Eis im Shaker vermischen. Gästeglas mit Crushed Ice befüllen und anschließend das Getränk darüber gießen.

Deko-Tipp Dekorativ wird ein Spieß abwechselnd mit Erdbeere und Limette hergerichtet und auf den Cocktail gelegt.

* vom „Cocktail Labor Fehmarn“, Sieger beim JiMs Bar Battle 2023

Sunset



Dragon Fire*



Dragon Fire

Zutaten

- 1,5 cl Vanillesirup
- 5 cl Traubensaft
- 1/2 Teelöffel Ingwerpulver mit
- 3–4 Blättern frischer Minze

Zutaten und ein paar Eiskwürfel in den Shaker geben und kräftig shaken. Abseihen und in ein mit Crushed Ice gefülltes Glas geben.

Auffüllen mit

Wildberry.

Deko-Tipp Mit Minze und Chilifäden garnieren.

* nominiert beim JiMs Bar Battle 2023

Rosy Rosemary*

Zutaten

- 2 Barlöffel Granatapfel-Sirup
- 1 halber Zweig Rosmarin
- 2-3 Scheiben Ingwer

Mit dem Muddler stößeln.

- 0,5 cl Rose-Sirup
- 18 cl Apfelsaft hinzufügen

Mit Eiswürfeln auffüllen.

Deko-Tipp Apfelscheibe und Rosmarin in das Glas geben.

* nominiert beim JiMs Bar Battle 2023



Rosy
Rosemary

JiMs Meister*

Zutaten

- 12 cl Ananassaft
- 12 cl Bitter Lemon hinzufügen
- 4 cl Waldmeistersirup
hineingeben

Deko-Tipp Zuckerrand herstellen und Minze ins Glas geben.

Limettenscheibe und Minze als Garnitur auf den Rand geben.

* nominiert beim JiMs Bar Battle 2023

JiMs



Meister

Durstlöscher*



Zutaten

- 2 Achtel Limettenstücke
- 4 Blätter Minze stößeln
- 8 cl Maracujasaft
- 8 cl Ananassaft
- 2 cl Waldmeistersirup
hinzufügen

Mit Eis shaken.

Deko-Tipp Im Gästeglas mit braunem Zuckerrand servieren.

* nominiert beim JiMs Bar Battle 2023

Virgin Colada



Zutaten

- 2 cl Kokossirup
- 2 cl Sahne
- 18 cl Ananassaft

Mit Crushed Ice shaken.

Deko-Tipp Ananasscheibe am Glasrand



Safer Sex on the Beach



Zutaten

- 2 cl Grenadinesirup
- 2 cl Pfirsichsirup
- 6 cl Cranberrysaft
- 6 cl Ananassaft

Mit Crushed Ice shaken.

Deko-Tipp Limette und Orange oder Melone und Kirsche auf einen Spieß ziehen oder auf den Glasrand setzen.



Safer Sex on the Beach

Erdbeer Colada

Zutaten

In den Shaker/Blender:
etwas Crushed Ice

2 cl Kokossirup
2 cl Sahne
18 cl Erdbeersaft

Shaken/mixen.
Crushed Ice nach Belieben ins Glas
geben und den Cocktail einfüllen.

Deko-Tipp Pur oder mit Erdbeere am
Rand servieren.



Erdbeer Colada



Blauer Kapitän

Zutaten

Crushed Ice ins Glas füllen

4 cl Blue Curacao Sirup

2 cl Zitronensaft

ins Glas geben.

Auffüllen mit

Ginger Ale.

Deko-Tipp Ananas oder Limetten-
scheibe auf den Glasrand setzen.



Blauer

Kapitän

Siesta



Zutaten

- 3 cl Grenadine Sirup
- 2 cl Sahne
- 16 cl Bananensaft

im Shaker mixen.
Glas mit Eiswürfeln auffüllen.

Deko-Tipp Melone oder Physalis
auf den Glasrand setzen.

Siesta

Schoko-Mac



Zutaten

- 6 cl Ananassaft
- 10 cl Milch
- 2 cl Sahne
- 2 cl Karamellsirup
- 4 cl Schokoladen-Soße

Mit 2 Eiswürfeln im Blender mixen. Durch einen Strainer auf Eiswürfel ins Glas schenken.

Deko-Tipp Mit Schoko-Raspeln bestreuen.

Schoko-Mac



Spicy Strawberry/Raspberry Mojito

Zutaten

- 1/2 Limette
- 1 Zweig Minze
- 2–3 cl brauner Rohrzucker
- 3 Erdbeeren (1 als Garnitur) oder Himbeeren
- 1 Physalis
- Spicy Ginger
- Crushed Ice oder
- 4–5 Ice Cubes

Rohrzucker ins Glas füllen. Limette längs halbieren, in sechs Teile teilen und ins Glas geben. Zwei Erdbeeren vierteln und zur Limette hinzugeben. Mit dem Muddler anstoßen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwei Minzblätter leicht andrücken und ebenfalls ins Glas geben. Mit Ice Cubes oder Crushed Ice füllen und mit dem Spicy Ginger aufgießen.

Deko-Tipp Mit Minze, einer Erdbeere und Physalis garnieren.

Je nach Saison kann der Mojito mit Erdbeeren oder mit Himbeeren zubereitet werden.



Spicy Strawberry/Raspberry Mojito

Ipanema



Zutaten

- 6–8 Limettenachtel
(1 Limette in 8 Teile/Spalten schneiden)
- 2 Barlöffel brauner Zucker
(bzw. 1 Lot = 2 Barlöffel/
Kaffeelöffel)
- Crushed Ice
- Ginger Ale

Früchte mit Zucker direkt im Glas muddeln. Glas mit Crushed Ice und Ginger Ale auffüllen.

Deko-Tipp Limettenscheibe auf den Glasrand setzen.

Ipanema

Sundowner

Zutaten

- 2 cl Grenadinensirup
- 4 cl Ananassaft
- 4 cl Orangensaft
- 4 cl Cranberrysaft
- 2 cl Limettensaft

Shaken!

- 4 cl Ginger Ale

Deko-Tipp Limettenscheibe auf den Glasrand setzen.

Sundowner



Appletizer



Zutaten

- 3 cl Karamellsirup
- 2 cl Sahne
- 12 cl Apfelsaft

Mit Eiswürfeln mixen, im Glas mit Kirschsirup floaten.

Deko-Tipp Melone und Kirsche auf einem Holzspieß an den Glasrand geben.



Appletizer

Evangelische Jugend Spezial

Zutaten

1/2 geschälte Orange achteln,
1 Bl Rohrzucker dazu stößeln
2 cl Lime Juice

Crushed Ice ins Glas geben.
Auffüllen mit

Cranberrysaft.

Deko-Tipp Orangenscheibe gedreht
auf einem Spieß ins Glas setzen.



Jugend Spezial

Virgin Sundown

Zutaten

- 8 cl Pfirsichsaft
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Mandelsirup
- 1 cl Grenadine

Mit Eiswürfeln shaken.
Auf Crushed Ice im Gästeglas
abseihen und mit

- 3 cl schwarzem
Johannisbeersaft

floaten.

Deko-Tipp Orangenscheibe
mit Kirsche oder Erdbeere
auf den Glasrand setzen.

Sandriser

Zutaten

- 8 cl Birnennektar
- 4 cl Orangensaft
- 2 cl Sanddornsirup
- 6 cl Mineralwasser

Shaken.
Auf Crushed Ice im Gästeglas
servieren.

Deko-Tipp Birnenfächer oder
Orange

Martin Staack ist Trainer von JiMs-Barkeeper-Schulungen und Mitglied der Deutschen Barkeeper-Union e. V.

Hier ist eine Auswahl seiner Cocktailkreationen, Seite 42–55:

Yellow Submarine

Zutaten

- 2 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Runny Honey
- 2–3 Scheiben frischer Ingwer
- 10 cl Orangensaft
- 10 cl Zitronen-Eistee

Zutaten shaken.

Mit Eiswürfeln auffüllen.



Yellow Submarine

Sin Love



Zutaten

- 4–5 frische Himbeeren
- 4–5 frische Blaubeeren
- 1 cl Himbeersirup
- 8 cl schwarzer Johannisbeersaft

B.I.G.

Mit Eiswürfeln und Sodawasser auffüllen.

Sin Love

Mr. Big

Zutaten

- 12 cl schwarzer Johannisbeersaft
- 2 cl Vanillesirup
- 2 cl Holundersirup
- ½ frische Limette
- 2–3 Blätter frischer Basilikum

B.I.G.

Mit Eiswürfeln auffüllen.

Deko-Tipp Limmettenscheibe oder frische Johannisbeeren ans Glas hängen.



Mr. Big

Sommer Mix



Sommer Mix

Zutaten

- 2 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Himbeersirup

Shaken.

Mit Sodawasser und
Eiswürfeln auffüllen.

Deko-Tipp 1 frischer Zweig Rosmarin

Appleginger



Zutaten

2 cl Karamelsirup
2 cl Runny Honey
10 cl Apfelsaft klar

Shaken.
Auffüllen mit

Ginger Ale und Eiswürfeln.

Deko-Tipp Mit Apfelscheiben am Glasrand garnieren.

Appleginger



Virgin Mojito = Moskito

Zutaten

2 cl frische Limette
2 BL brauner Zucker
4–5 frische Minze, Blätter

B.I.G.
Auffüllen mit

Bitter Lemon und
Crushed Ice.

Deko-Tipp 1 frischen Zweig Rosmarin
mit einem Flambierbrenner
an- und ausglühen lassen und im
Gästeglas mitservieren.



Mojito =
Moskito

Ipamara



Zutaten

- 1 Limette
- 2 cl schwarzer Teesirup*
- 6 cl Maracujanektar

B.I.G.
Auffüllen mit

**Ginger Ale und
Crushed Ice.**

* Drei Teebeutel Assam auf 400 ml kochendes Wasser, ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann alles mit 300 g braunem Zucker aufkochen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Deko-Tipp Limmettenscheibe auf den Glasrand setzen.

Ipamara



Christian Brannath ist Trainer von JiMs-Barkeeper-Schulungen und Mitglied der German Bartenders Guild (GBG).

Hier ist eine Auswahl seiner Kreationen, Seite 56–63:

Fruit Crushed

Zutaten

- 1 Orangenscheibe geviertelt
- 1/2 Limette geviertelt
- 1 BL brauner Zucker

Im Gästeglas muddeln.

- 1 cl Lime Juice
- 2 cl Maracujanektar
- Saft einer frischen Orange
- Crushed Ice

Speedshaken oder rühren.
Soda als Filler.



Fruit Crushed

Summer Fizz



Zutaten

- 10 cl Rhabarbernektar
- 4 cl Apfelsaft trüb
- 1 cl Erdbeersirup
- 1 cl Vanillesirup
- 5 Dashes veganes Eiweiß
- Crushed Ice

Im Shaker shaken!
Soda als Filler.

Summer Fizz

Blue Motion

Zutaten

- 8 cl Bananennektar
- 8 cl Ananassaft
- 2 cl Kokossirup

Shaken.

- 2 cl Blue Curacao Sirup

über den Barlöffel nach unten floaten.
Red Motion mit Kirschsirup.
Mit Eis auffüllen.

Deko-Tipp Fancy Garnitur z. B.
Ananas und Cocktailkirsche

Blue

Motion



Basil Smash



Zutaten

8-10 Basilikumblätter

Muddeln.

Durch ein Barsieb und ein Feinsieb abseihen (Doublestrain).

3 cl Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

1 cl Basilikumsirup

5 Dashes veganes Eiweiß
Crushed Ice

Im Shaker shaken.

Bitter Lemon

als Filler.

Deko-Tipp frischer Basilikum

Basil Smash

Winter Thyme



Winter Thyme

Zutaten

- 5 cl Not-Vermouth
- 5 cl Birnensaft
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Zimtsirup

Im Shaker shaken.

Tonic-Water

als Filler

Deko-Tipp Birnenfächer, Zimt,
Thymianzweig

Heiße Cocktails



Weihnachts- traum

Zutaten

- 3 cl Zimtsirup
- 3 cl Fliederbeersaft
- 24 cl Apfelsaft

Säfte mischen und auf 85°C erhitzen. Sirup in ein hitzebeständiges Gästeglas geben und mit dem heißen Saft aufgießen.

Deko-Tipp Mandarine und Physalis auf einem Schaschlikstäbchen mit servieren.

Weihnachtstraum

Heiße Elsa



Zutaten

- 25 cl Milch
- 4 cl Sahne
- 2 cl Vanille Sirup
- 2 cl Blue Curacao Sirup
(alkoholfrei)

Milch und Sahne heiß kochen,
29 cl abfüllen, Sirup hinzufügen.
Im Standmixer mixen und in ein
hitzebeständiges Gästeglas füllen.

Deko-Tipp Verzehrbares blaues
Glitterpulver über das Glas streuen.



Heiße Elsa

Honigkuchen- pferd

Zutaten

- 1/2 Orange
- 2 cl Orangensirup
- 1 cl Lebkuchensirup
- 22 cl Schwarztee (Assam, frisch aufgebrüht)

Orange in mundgerechte Stücke schneiden, in ein hitzebeständiges Gästeglas geben und mit dem Muddler leicht andrücken. Sirup dazugeben und mit schwarzem Tee aufgießen. Umrühren.

Deko-Tipp Marzipankartoffel und Physalis auf einem Schaschlikstäbchen aufstecken und mit servieren.

Scharfe Birne

Zutaten

- 3 cl Ingwersirup
- 15 cl Birnensaft
- 5 cl Wasser
- 1 cl Grenadinesirup

Ingwersirup, Birnensaft und Wasser vermischen, auf ca. 75°C erhitzen. In ein Gästeglas füllen und langsam 1 cl Grenadinesirup über einen Löffelrücken in das Glas laufen lassen.

Deko-Tipp Birne und Kirsche auf einem Schaschlikstäbchen aufstecken und mit servieren.

Heißer Apfel



Zutaten

- 30 cl Apfelsaft
- ½ TL Glühweingewürz
- 2 EL Schlagsahne
- Zimtpulver

Apfelsaft mit Glühweingewürz auf ca. 75° C erhitzen, in ein Gästeglas füllen und mit Schlagsahne dekorieren. Zimtpulver darüberstreuen.

Deko-Tipp Marzipankartoffel und Apfelscheiben auf einem Schaschlikstäbchen mit servieren. Zimtstange in die Sahne stecken.



Heißer

Apfel

Glossar

B.I.G.	„Built in Glass“; der Cocktail wird direkt im Gästeglas hergestellt.
BL	Barlöffel: ein BL sind ungefähr 0,5 cl
Blending	Verschnitt/ Mischung von zwei oder mehreren Komponenten
cl	Centiliter: 0,01 l oder 10 ml, Standardmaßeinheit beim Shaken
Chaser/Filler	Auffüllen mit Säften, Limonaden
Chilled	gekühlt
Crushed Ice	zerstoßenes Eis
Crustas	Mischgetränke mit Zuckerrand
Dash	ein Spritzer (ungefähr 0,1/0,2 cl)
Fancy	Garnitur, kreative Dekos für den Cocktail
Fizzy	perlend
Floaten	Die Zutaten werden nicht vermischt, sondern im Glas optisch voneinander abgegrenzt.
Gästeglas	Das Glas, das dem Gast überreicht wird (zumeist 300 ml).
Grind	reiben, mahlen

Ice Cubes	Eiswürfel
Jigger/Measure	Messbecher
Muddler	Stößel
On the rocks	mit Eiswürfeln serviert
Runny Honey	flüssiger Honig
Shaker	Becher mit Deckel zum „Shaken“ (schütteln) von Zutaten
Shaved Ice	geschabtes Eis
Squeeze	(Aus-)presse
Stirrer	Rührstab
Straight up	ohne Eis
Strainer	Barsieb
Twist	Ätherische Öle aus Zitronen-, Orangen- oder Limettenschale auf den Drink spritzen.
Zeste/Peel	Zitronen-, Orangen- oder Limettenschale direkt ins Glas geben.

JiMs Bars im Norden – Kontakte

Hier findet ihr alle Adressen, Ansprech-
partner:innen und deren Kontakte:



www.jimsbar-sh.de