



FAIRTRADE
MAX HAVELAAR
SWITZERLAND

FAIRTRADE MOCKTAIL & COCKTAIL REZEPTE

für faire Sommermomente

SONNIGE AUSSICHTEN MIT

FAIRTRADE



Sonnige Aussichten mit Fairtrade

Mit dem Beginn der warmen Jahreszeit steigt die Lust auf erfrischende Getränke, die uns Abkühlung verschaffen und das Sommerfeeling verstärken. Wusstest du, dass es eine grosse Auswahl an Getränken gibt, die nicht nur lecker sind, sondern auch aus fairem Handel stammen?

Entdecke diesen Sommer erfrischende Fairtrade-Getränke, die fair und nachhaltig produziert wurden oder kreierte mit Fairtrade-Zutaten einen fairen Cocktail oder Mocktail. Zum [Produkt-Finder](#)

Wie wirkt Fairtrade?

Fairtrade stärkt Kleinbäuer:innen, Arbeiter:innen und ihre Familien in Ländern im globalen Süden, damit sie ihr Leben aus eigener Kraft nachhaltig verbessern können. Dabei geht es um einen Entwicklungsprozess – einen Weg der Veränderung in Kooperation mit allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette. Grosse Bedeutung hat dabei die Fairtrade-Prämie, welche die Produzent:innen ergänzend zum Verkaufspreis erhalten. Sie entscheiden demokratisch darüber, für welche Projekte sie das Geld verwenden. Die Projekte müssen der sozialen, wirtschaftlichen oder ökologischen Entwicklung der Gemeinschaft dienen.



Mocktails

Lifeguard 06

Sunkissed Margarita 08

Pink Summer Spritz 10

Coffee Delight 12



Cocktails

Swimmingpool 14

Materhorn 16

Sangria del Sol 18

Green Tea Mojito 20

Lifeguard



Zutaten (1 Glas)

14 cl Michel Bodyguard*

6 cl Ananassaft*

2 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Eiswürfel

Ananastücke* zur Garnierung



Zubereitung

Alle Zutaten in den Shaker geben und 5 bis 10 Sekunden kräftig shaken. Das Glas mit Eis füllen und den Drink ins Glas abseihen.

Nach Geschmack mit Ananasstücken garnieren und servieren.

Cheers!

Zutaten (1 Glas)

60 ml Ananassaft*

30 ml Saft von frischen Limetten*

30 ml Agavensirup*

ca. 60 ml Sprudelwasser

Eiswürfel

Salz zum Garnieren (optional)

Ananasstücke* oder Limettenscheiben* zur Garnierung

Zubereitung

Rand des Cocktailglases mit Limettensaft befeuchten und in Salz tauchen (optional).

In einem Cocktailshaker Ananassaft, Limettensaft und Agavensirup zusammen mit Eiswürfeln schütteln.

In das vorbereitete Glas geben und mit Eiswürfeln auffüllen.

Mit Sprudelwasser auffüllen und gut umrühren.

Mit Ananasstücken oder Limettenscheiben garnieren.



Sunkissed Margarita

Zutaten (1 Glas)

125 ml Grapefruitsaft*
2 Teelöffel Honig*
60 ml Wasser
Sprudelwasser
Eiswürfel

Rosmarinzweig oder Grapefruitscheibe zur Garnierung



Pink Summer Spritz



Zubereitung

In einem kleinen Topf den Honig und das Wasser unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat.

Die Honig-Wasser-Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Grapefruitsaft in ein Glas geben und den abgekühlten Honig-Sirup hinzufügen. Gut umrühren.

Eiswürfel in das Glas geben und mit Sprudelwasser auffüllen.

Nach Geschmack mit einem Rosmarinzweig oder einer Grapefruitscheibe garnieren.

Zubereitung

Den Honig, 4 EL Wasser und das Vanillemark in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Den Sirup abkühlen lassen.

Mit einem kleinen Pinsel den Rand eines Martinglases mit etwas Honigsirup bestreichen. Den Zucker auf einen flachen Teller streuen und den Honigrand des Glases in den Zucker tauchen. Das Glas beiseitestellen.

Cocktailshaker mit Eis füllen. Rahm, 2 TL Vanille-Honig-Sirup und Espresso in den Cocktailshaker geben, abdecken und schnell schütteln.

Giesse den Martini mit einem Cocktailsieb in das vorbereitete Zuckerglas. Geniesse ihn kalt!

Zutaten (1 Glas)

- 30 ml Espresso*
- 4 EL Honig*
- 1 EL Vanilleschoten-Mark*
- 1 EL Vollrahm
- Zucker*
- Eiswürfel
- Kaffeebohnen* zur Garnierung



Coffee Delight

Swimmingpool



Zutaten (1 Glas)

200 ml Ananassaft*
20 ml Blue Curacao Likör
40 ml Kokosmilch*
20 ml Vollrahm
Eiswürfel

Ananasstücke* zur Garnierung



Zubereitung

Ananassaft, Blue Curacao Likör, Kokosmilch und Rahm mit Eiswürfeln in einem Shaker schütteln.

Anschließend in ein Glas mit Eiswürfeln abfüllen.

Mit Ananasstücken garnieren

Ein fancy Drink auf dem Tisch!

Zutaten (1 Glas)

Charitea Mate*

40 ml Vodka

10 ml Melonensirup

Schuss Zitronensaft

Frischer Rosmarin

Gestampfte Melone

Eiswürfel

Zubereitung

Vodka, Melonensirup, einen Schuss Zitronensaft, Rosmarin und gestampfte Melone im Shaker mixen.

Anschliessend mit Eiswürfeln in ein Glas abseihen und mit ChariTea Mate auffüllen.

Cheers Mate!

Materhorn



Zutaten (1 Liter)

500 ml Wein*

4 EL Zucker*

1 TL Zimt*

2 Zitronen

2 Orangen

300-400 g Früchte nach Wahl
(z. B. 2 Äpfel & 2 Pfirsiche)

250 ml Bitter Lemon

250 ml Orangenlimonade

100 ml Rum

Eiswürfel

*



Sangria del Sol



Zubereitung

Früchte waschen und trocknen.
Zitronen und Orangen mit Schale hal-
bieren und in dünne Scheiben schnei-
den.

Äpfel und Pfirsiche halbieren, Kerne
entfernen und in gleichmässige Stücke
schneiden.

Früchte mit Zimt und Zucker vermen-
gen.

Bitter Lemon, Orangenlimonade, Rum
und Rotwein zusammen verrühren.

Früchte in die Flüssigkeit geben und im
Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen.

Mit Eiswürfeln servieren.

Zubereitung

Den Tee 3 Minuten in 200 ml kochendem Wasser ziehen lassen.

Die Eiswürfel in einen Shaker geben, das Tee-Konzentrat darüber giessen und schütteln, um den Tee ganz abzukühlen.

5 Minzblätter, Rohrzucker und Limettensaft in ein Longdrink-Glas geben, mit dem Crushed Ice zu 3/4 auffüllen.

Den Rum dazu geben und das Glas mit dem abgekühlten Tee auffüllen.

Mit den restlichen Minzblättern und Limettenscheiben dekorieren.

Zutaten (1 Glas)

2 EL Grüntee*

2-3 TL Rohrzucker*

25 ml frischen Limettensaft*

50 ml Rum

Eiswürfel

Crushed Ice

6-8 Blätter frische Minze & Limettenscheiben* zum Dekorieren



Green Tea Mojito



Wofür steht Fairtrade?

Das Fairtrade-Label kennzeichnet Produkte, die aus fairem Handel kommen. Für sie gelten umfassende soziale, ökologische und ökonomische Kriterien. Damit dies funktionieren kann, sind alle Akteure entlang der Lieferkette eingebunden - von den Produzent:innen über den Handel bis zu den Konsument:innen.

Das Ziel von Fairtrade ist eine Welt, in der Kleinbäuer:innen sowie Arbeiter:innen ihre Zukunft selbstbestimmt gestalten können.

[Hier](#) gibt's weitere Infos!



Stabile
Mindestpreise



Förderung von
Gleichberechtigung



Umwelt- und
Klimaschutz



Prämie für Gemein-
schaftsprojekte



Vermeidung von
Kinderarbeit



Überprüfung und
unabhängige
Kontrolle