

# Die ZerlegBar

Die ZerlegBar ist eine transportable, zerlegbare Cocktailbar des Präventionsrates der Gemeinde Hatten. Die Bar eignet sich zur Unterstützung suchtpräventiver Arbeit bei Festen und Veranstaltungen und kann dafür ausgeliehen werden. An der Cocktailbar dürfen ausschließlich alkoholfreie Getränke angeboten werden.

## Was soll mit der Bar erreicht werden?

Mit dem Einsatz der ZerlegBar im Rahmen suchtpräventiver Arbeit sind gute Erfahrungen gemacht worden. Leckere Cocktails machen neugierig und locken Leute an, sich im Sommer mit einem alkoholfreien „Caipirinha“ zu erfrischen. An Wintertagen hilft ein Glas Punsch „ohne“ gegen die Kälte. Sind die Getränke schmackhaft zubereitet, fällt der Verzicht auf Alkohol nicht schwer. Genau das soll mit der ZerlegBar erreicht werden: Akzeptanz alkoholfreier Getränke und gleichzeitig Genuss pur!

## Wofür kann die ZerlegBar ausgeliehen werden?

Für Feste aller Art:

Schul -, Vereins -, Gemeindefesten, Präsentationen, Eröffnungen etc.

## Woraus besteht die ZerlegBar?

Die ZerlegBar besteht aus 3 Thekenelementen, die sich in drei Transportkisten auf Rädern befinden. Die Elemente sind mobil, d.h. sie können auch einzeln aufgestellt werden.

- 1 großes Thekenelement (Länge: 1,7 m, Höhe: 1,16 m)
- 2 kleinere Thekenelemente (Länge: 1,08 m / 1,0 m, Höhe: 1,16 m)

## Transport:

Für den Transport ist entweder ein PKW mit Anhängerkupplung und ein Anhänger nötig oder ein Kleintransporter.

Die rollenden Transportkisten haben folgende Maße:

- |          |   |                             |
|----------|---|-----------------------------|
| 1 Kiste  | = | Länge: 2,05 m, Höhe: 0,82 m |
| 2 Kisten | = | Länge: 1,26 m, Höhe: 0,82 m |

### Preise fürs Ausleihen:

Jugendgruppen, Vereine, Schulen: 20 €  
Kaution: 30 €

**Ansprechpartner:**  
Präventionsrat der Gemeinde Hatten  
Antje Gadeberg  
04482 / 922 236  
[gadeberg@hatten.de](mailto:gadeberg@hatten.de)

## Die Bar im Einsatz

- Mit ein bisschen Übung rechnen Sie mit  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde für den Aufbau der ZerlegBar
- Wollen Sie Ihre Getränke verkaufen, sollten die Preise deutlich sichtbar sein.
- Haben Sie immer farbiges Papier und dicke Filzstifte dabei, ebenso Klebeband, etwas Schnur, Packband und Schere.
- Kasse nicht vergessen und das Wechselgeld, das vorher zählen, die Summe notiert und in die Kasse gelegt wird.
- Besorgen Sie schöne, durchsichtige Becher (0,4 Liter) für alle Getränke, die mit Eis ausgeschenkt werden sollen.
- Sollten Sie kein Eis zur Verfügung haben, verwenden Sie Bechergröße 0,2 Liter.
- Kurze schwarze Strohhalme sehen in bunten Getränken hochwertig aus.
- Servietten nicht vergessen.
- Geschirrhandtücher, Lappen, Eimer, falls etwas umkippt.
- Ein großes Schneidebrett mit einem scharfen Messer zum Zerschneiden der Früchte (manchmal wird auch ein Pflaster gebraucht)
- Sollten Sie an einer Veranstaltung teilnehmen, in der z.B. nur Pausen zum Getränkeausschank vorgesehen sind, brauchen sie 5 Glaskaraffen (je 1 Liter) in denen Sie Mixgetränke wie den „Wake up“ schon vorbereiten können.
- 2 schöne Körbe/Schalen für Früchtedekoration auf dem Tresen mit exotischen Früchten wie Ananas, Bananen, Orangen usw.
- Besorgen Sie eine Eisbox (Eis in Säcken gibt es im Großhandel und inzwischen auch an Tankstellen. Lose bekommen Sie gecrushtes Eis in großen Supermärkten mit Fischabteilung).
- Bringen Sie einen Gummihammer mit: Sollte Ihr Eis etwas fest und nicht schön krümelig sein, können Sie dem Eis im Sack mit dem Gummihammer nachhelfen.
- Der Punsch wird in einem ca. 20 Liter Einkochautomaten heiß gehalten. Dafür braucht man Strom (Kabeltrommel als Verlängerungsschnur). Nach unserem Rezept ist der Punsch sehr lecker für alle, die nicht alkoholisiert in der Kälte nach Hause gehen wollen.
- Mehr als 3-4 Personen sollten nicht hinter dem Tresen stehen, sonst kommt man sich in die Quere. Sprechen Sie vorher genau ab, wer was macht, sonst entsteht Chaos, was dem Ausschank der Getränke recht abträglich sein kann und der Kasse oft nicht gut tut.
- Wenn möglich sollte jeder Cocktail von einer und nicht von mehreren Personen gleichzeitig gemixt werden. Guter Service macht Sie doppelt beliebt.
- Binden Sie einen Müllsack gleich außen an den Tresen für geleerte Becher an. Halten Sie hinter dem Tresen einen Müllsack für leere Getränketüten bereit.
- Lassen Sie Getränkeflaschen in Benutzung immer geöffnet.
- Probieren Sie die Getränke vor der ersten Veranstaltung aus.

aus: Die ZerlegBar, Bauanleitung für eine mobile Bar, Hrsg. Landespräventionsrat Niedersachsen