

Shatler's

## Cocktails immer und überall

Jeder Cocktail kann nur so gut sein, wie seine Zutaten es zulassen. Ebenso ist das richtige Mixverhältnis zwischen Saft, Sirup und Spirituose entscheidend, um den Gast zu begeistern. Das wissen auch die Experten von Shatler's, die eine servierfertige Lösung ins Leben gerufen haben. „Unsere Ready-to-serve-Cocktails werden ausschließlich aus hochwertigsten Zutaten hergestellt. Es kommt nur das hinein, was auch der Barkeeper verwenden würde“, erklärt Shatler's-Geschäftsführer Rüdiger Bartholatus.

„Piña Colada“, „Sex on the Beach“, „Tequila Sunrise“, „Caipirinha“ und „Long Island Iced Tea“ stehen die vier alkoholfreien Varianten „Havana Juicer“, „Wake Up“, „Virgin Colada“ und „San Francisco“ zur Verfügung, um alle Geschmacksrichtungen abzudecken – von süß über cremig bis herb und frisch.

### Vorteile im Einsatz

Das Feedback und die zahlreichen Wiederbestellungen aus Gastronomie und Hotellerie bestätigen Bartholatus den eingeschlagenen Weg immer wieder aufs Neue.

„Verfügt also ein Betrieb weder über eine gut ausgestattete Bar noch über einen Barkeeper, sind unsere Produkte die perfekte Alternative“, weiß der Geschäftsführer.

Jeder Cocktail ist einzeln in eine so genannte „CartoCan“ abgepackt und bei kühler und trockener Lagerung viele Monate haltbar. „Das einfache Handling – Crushed-Ice in ein 0,4-Liter-Glas füllen, CartoCan kräftig schütteln, Inhalt über das Eis geben, umrühren und nach Wunsch dekorieren, fertig – erlaubt den Einsatz unserer Cocktails in wirklich jedem Betrieb und natürlich auch die Zubereitung durch jeden Mitarbeiter“, skizziert Bartholatus die Vorteile der Shatler's-Lösung.

Der Produktnutzen liegt auch für Kohlhaus auf der Hand: „Überall dort, wo es schnell gehen muss, weil viele Gäste versorgt werden müssen – beispielsweise im Terrassengeschäft oder bei Events –, oder dort, wo der Gastronom keine Bar plus ausgebildetem Barkeeper einsetzen kann bzw. möchte, dort können unsere Cocktails das Getränkeportfolio um die immer häufiger nachgefragten Drinks erweitern.“ [www.shatlers.at](http://www.shatlers.at)



In kurzer Zeit und mit wenigen Handgriffen lassen sich die servierfertigen Cocktails von Shatler's zubereiten, die das Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie in acht alkoholischen sowie vier nichtalkoholischen Varianten anbietet (Bild: Shatler's)

### Erschmeckbare Qualität

„Nach Originalrezepten hergestellt und aufgrund der Verwendung ausschließlich bester Säfte, feiner Sirupe und hochwertiger Spirituosen, sind unsere Drinks authentisch im Geschmack“, sagt Bartholatus. Dies liegt nicht zuletzt daran, dass Liane Kohlhaus, über 12 Jahre lang Betreiberin der legendären Havana-Bar am Hamburger Fischmarkt, für die Produktion und den Einkauf aller Zutaten verantwortlich ist. „Konservierungsstoffe oder ähnliches sucht man bei uns vergeblich. Und das schmeckt man einfach“, so Kohlhaus. Neben acht Cocktail-Klassikern wie „Mai Tai“, „Swimming Pool“,

### Farbenfroher Genuss

Die Cocktails für die heiße Jahreszeit 2013 sind für MD-Austria ganz eindeutig Drinks mit Midori-Melonenlikör wie etwa „Midori Sprizz“, „Midori Ginger“ oder eine sommerliche „Midori Bowle“.

„Diese Drinks schmecken herrlich erfrischend-fruchtig, haben eine tolle Farbe und sind ganz einfach zuzubereiten“, so René Pfatschbacher, Head of Brand-Management bei MD-Austria: „Nicht nur seine grüne Farbe, sondern auch sein fruchtiger Geschmack machen Midori für kreative Drinks unersetzlich. Dieser Likör, der auf ein japanisches Rezept zurück geht, feierte sein Debüt 1978 im berühmten New Yorker Nachtclub Studio 54 und erlebte in den letzten Jahren sein Revival.“

Ein weiterer erkennbarer Trend sind für Pfatschbacher Drinks mit Bitterlimonaden wie beispielsweise „Kraken Stormy“ (The Kraken Rum mit Ginger-Beer) oder „Moscow Mule“ (Three Sixty Vodka und Ginger-Beer). „Hierfür bieten wir der Gastronomie das Bitterlimonaden-Portfolio der Trendmarke Thomas Henry“, so der Spirituosen-Fachmann. Die Marke Thomas Henry aus Berlin begeistert Liebhaber klassischer Longdrinks ebenso wie Puristen und Kreative: „Tonic-Water, Bitter-Lemon, Ginger-Ale, Ginger-Beer und das einzigartige Elderflower-Tonic garantieren nicht nur Genuss für den Gaumen, sondern schmeicheln durch ihr individuelles Design auch dem Auge“, weiß Pfatschbacher.

Auch mit „Mozart Schokoladen Spirituosen“ hält Pfatsch-

Der Melonenlikör „Midori“ (oben) sowie das Bitterlimonadenportfolio von „Thomas Henry“ bieten

zahlreiche Möglichkeiten für Mixgetränke, die sowohl den Gaumen als auch das Auge erfreuen

(Bild: MD-Austria)



ba-  
cher

schmackhafte Cocktail-Rezete für Gastronomie und Hotellerie parat: „Chocolate Caipirinha“ (Cachaça, Mozart Black und Limette), „Chocolate Colada“ (Weißer Rum, Mozart-White, Kokosnussirup und Ananassaft) oder ein „Chocolate Mojito“. „Vor allem der weibliche Gast wird von diesen Kreationen begeistert sein“, sagt René Pfatschbacher.

[www.md-austria.com](http://www.md-austria.com)

### Servierfertig gemixt

Die lauen Sommernächte werden immer länger und wollen intensiv auskostet werden. Dafür hat Jim-Beam die passende Erfrischung parat: „Jim Beam Lime Splash“. Dabei handelt es sich um Bourbon-Whiskey mit Limette.

„Die erfrischende Alternative zu den klassischen Mixgetränken liefert mit dem Trendgeschmack Limette ein einzigartiges Genusserlebnis, das für Abwechslung sorgt und nicht zu süß ist. Daher ist Jim-Beam-Lime-Splash auch der passende Sommer-Drink für Radler-Liebhaber“, sagt Beam-Austria-Geschäftsführer Manfred Jus. Der neue Trend-Drink von Jim-Beam mit Limetten-Limona-