

# Shatler's ersetzt den Barkeeper

**Einen richtigen Barkeeper kann und will sich nicht jeder Club leisten. Mit vorhandenem Personal drohen jedoch manchmal schlechte Mixdrinks. Shatler's bietet mit einer breiten Range an alkoholischen und alkoholfreien Cocktails eine hochwertige Alternative. Das meint sogar die DLG. Klaus Niester sprach für disco-magazin mit Sabine Drechsel, Leiterin Vertrieb Großhandel.**



Cocktails für alle: Sabine Drechsel, Vertriebsleiterin Großhandel bei Shatler's, ist überzeugt, die hohe Nachfrage nach hochwertigen Mixdrinks mit ihrer Marke zu befriedigen.

**disco-magazin:** Welchen Stellenwert haben Ihrer Meinung nach Cocktails im Nachtleben?

**Sabine Drechsel:** Einen großen! 37 Prozent der weiblichen und gut 20 Prozent der männlichen Besucher von Clubs und Discotheken trinken am liebsten Cocktails (Quelle: Statista 2015/Spiegel). Nur die Longdrinks liegen in der Beliebtheitskala bei den Damen mit 40 Prozent noch etwas höher.

**disco-magazin:** Ready-to-serve-Drinks sind weiterhin im Trend. Gilt das auch für Cocktails im Nightlife?

**Sabine Drechsel:** Auf jeden Fall. Immer mehr Gastronomen aus der Club- und Nightlife-Szene sehen die Vorteile von Ready-to-serve: unkompliziert, schnell, margenstark und auch mit ungeschultem Personal einsetzbar. Wenn dann auch noch die Qualität stimmt (der Gast soll schließlich wieder bestellen), was bei Shatler's Cocktails von unabhängigen Instituten bestätigt wird, ist der Schritt zu Ready-to-serve-Cocktails relativ klein.

Fotos: Shatler's

**disco-magazin:** Wo macht Ihrer Meinung nach der Einsatz von Ready-to-Serve Sinn und wo nicht?

**Sabine Drechsel:** Sinn macht der Einsatz überall dort, wo viele Gäste schnell versorgt werden müssen und wo kein Barkeeper ist. In größeren Clubs kann auch ein partieller Einsatz zum Beispiel an einer Bar im Außenbereich passend sein. Generell passen Ready-to-serve-Cocktails überall außer in der klassischen Bar.

**disco-magazin:** Was macht Shatler's aus?

**Sabine Drechsel:** Shatler's bietet das Premium-Produkt in dieser Kategorie an. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten – Spirituosen, Säfte und Sirupe von erster Güte. Shatler's Cocktails sind die einzigen, die auf Konservierungsstoffe verzichten. Wir arbeiten nicht mit Industrialkohol oder auf Weinalkohol-Basis. Deshalb sind unsere Drinks den herkömmlich Gemixten sehr nah und werden bei Blindverkostungen selten bis nie als Fertigprodukt identifiziert. Der Alkoholanteil variiert bei Shatler's je nach Cocktail (Originalrezepturen!), bei einigen unserer Mitbewerber haben wir den Eindruck, sie arbeiten mit steuer- bzw. pfandoptimierten Alkoholzugaben, um entweder die Alkopopsteuer oder Pfandproblematiken zu umgehen. Außerdem sind wir der einzige Anbieter, der seine Cocktails von der Deutschen-Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prüfen lässt – hierbei handelt es sich um eine Prüfung durch ein unabhängiges Institut, bei der die Messlatte sehr hoch angelegt ist. Sie sehen, wir hinterfragen uns immer wieder selbst und schauen, wo wir eventuell noch besser werden können.

**disco-magazin:** Welchen Wert hat für Sie die DLG Auszeichnung?

**Sabine Drechsel:** Einen hohen Wert! DLG-Gold haben wir kürzlich für unseren Newcomer, den Cocktailshot B52, erhalten. Ebenso sind zwei unserer Bestseller – Sex on the Beach und MaiTai – bereits mit DLG-Gold prämiert worden. Diese Auszeichnung bestätigt uns in unserem Premium-Anspruch: Wir werden weiterhin nicht an der erstklassigen Qualität unserer Zutaten sparen und auch zukünftig keine Konservierungsmittel einsetzen. Das Zusammenspiel dieser beiden Fakten macht Shatler's Cocktails einzigartig in Geschmack und Qualität. Dies von der DLG bestätigt zu sehen zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Nicht nur gut, sondern auch ausgezeichnet:  
Der MaiTai erhielt sogar DLG-Gold.

