

Premix Cocktails

Die Cocktail-Sparte boomt im Getränkebereich und neben Klassikern wie dem Gin Tonic – den es inzwischen mit einer enormen Gin-Vielfalt gibt – finden sich immer mehr neue Produkte nicht nur in den Bars, sondern auch in den Regalen der Getränkefachhändler. Stefan Schwanzer, Director Business Units Compounds bei der Iprona AG, erklärt, welche Vorteile die sogenannten Premix Cocktails bieten und welche Rolle Iprona dabei spielt.



GETRÄNKEINDUSTRIE: Herr Schwanzer, Gin-Basil-Smash oder Moscow Mule. Das sind nur zwei der neuen Cocktail-Kreationen, die bei Verbrauchern gerade immer mehr im Trend sind. Iprona als international agierendes Unternehmen in der Fruchtverarbeitung und der Produktion von Getränkegrundstoffen ist an dieser Entwicklung ebenfalls beteiligt. Inwiefern?

Stefan Schwanzer: Zunächst einmal wissen wir genau über aktuelle Trends Bescheid, weil wir den Markt natürlich beobachten. So wissen wir, was unsere Kunden benötigen, um frische und aufregende neue Produkte zu kreieren.

Heutzutage ist es vielen, vor allem jüngeren Menschen wichtig, geschmackvolle Drinks auch zu Hause genießen zu können, nicht nur in Bars oder Restaurants. So sind wir auf die Idee mit den Grundstoffen für Premix-Cocktails gekommen, die dann nur noch mit dem jeweiligen Alkohol (Gin, Rum, Wodka etc.) vermischt werden müssen. Auffüllen, schütteln und los geht's – sozusagen.

GI: Ist damit der sogenannte „Inhome“-Markt die bevorzugte Zielgruppe für diese Getränke?

Schwanzer: Der Fokus liegt meiner Meinung nach auf zwei Zielgruppen. Neben den Konsumenten zu Hause sollen vor allem Lokalitäten angesprochen werden, die keinen eigenen Barkeeper beschäftigen, ihren Gästen aber dennoch schmackhafte Cocktails servieren wollen.

GI: Welche weiteren Premix-Cocktail-Trends bieten Sie Ihren Kunden derzeit neben dem Gin-Basil-Smash und dem Moscow Mule an?

Schwanzer: Die zwei Cocktails, die Sie gerade genannt haben, überzeugen durch ihre Frische aufgrund von

Basilikum und Ingwer. Denjenigen, die es lieber etwas fruchtiger mögen, empfehle ich beispielsweise den Blue Hawaii, eine Mischung aus Kokosnuss, Ananas, Orange und Limette. Oder vielleicht den Macua mit Guave, Limette und Zitrone. Allerdings handelt es sich dabei natürlich nur um zwei weitere Beispiele aus unserer vielfältigen Produkt-Range.

Wir freuen uns auch immer, mit unseren Kunden gemeinsam weitere völlig neue Kreationen zu entwickeln.

GI: Welche Alleinstellungsmerkmale weist Iprona im Hinblick auf die Premix Cocktails auf?

Schwanzer: Wir verarbeiten nur hochwertigste Rohstoffe unter Verwendung unserer „Gefrierkonzentrate“, die wir in die Premix-Grundstoffe einbauen. Diese Gefrierkonzentration ist ein bislang weltweit einzigartiges und innovatives Produktionsverfahren im Bereich der Fruchtkonzentrate.

Selektives Ausfrieren von Wasser bei niedrigen Temperaturen garantiert die Erhaltung der gesamten Inhaltsstoffe und des Fruchtaromas. Rückverdünnter Saft aus Gefrierkonzentrat kann mit frischen Säften verglichen werden: geschmacklich sowie farblich. Während des gesamten Prozesses wird das jeweilige Produkt nicht einmal erhitzt. Danach erstellen wir exklusive, kundenbezogene Grundstoffe inklusive diverser natürlicher Aromen und Farben.

GI: Wie sieht es Ihrer Meinung nach mit der Vermarktung der Premix Cocktails aus?

Schwanzer: Das Konzept ist, wie ich glaube, durch die gesamte Industrie hinweg vermarktbar. Ob nun Fruchtsafthersteller, die das Konzentrat alleine anbieten oder Spirituosenhersteller, die ihren Alkohol zum Mischen direkt mit dazu verkaufen – es funktioniert beides.

GI: Herr Schwanzer, vielen Dank für das Gespräch. (sig)

