

Cocktails in Sekunden: Aachener bauen elektrischen Barmixer

Von: Werner Breuer

Letzte Aktualisierung: 12. Oktober 2014, 17:27 Uhr



Ist stolz auf seine Cocktailmaschine: Christoph Poos, Geschäftsführer der KP Innovations GmbH. Die Maschine stellt die Mixgetränke mit und ohne Alkohol schneller her als der klassische Barkeeper. Foto: Ralf Roeger

AACHEN. Sex on the Beach in vier Sekunden – auf diesen Quickie ist Christoph Poos richtig stolz. „Ein Barmixer braucht dafür wesentlich länger“, sagt der Geschäftsführer der KP Innovations GmbH. Die Firma hat mit ihrer „cocktail-box“ die Kultfigur hinter dem Tresen gewissermaßen nachgebaut. Warum tut man so etwas? „Weil‘ s schneller geht“, sagt Poos.

Das Tempo soll bei der Erfindung dieses besonderen Getränkeautomaten zunächst eine andere Rolle gespielt haben. Der Legende nach, so erzählt es Poos, wurde sein Geschäftspartner Timm Kasische nachts wach und wollte „ganz schnell betrunken werden, um ganz schnell wieder einzuschlafen“. So erkannte er, was der Welt fehlt. „Und dann hat Timm diese Maschine konstruiert“, sagt Poos mit einem so breiten Grinsen, dass jeder stutzig wird.

Tatsächlich hatte der Aachener Ingenieur Kasischke schon vorher als studierter Medizintechniker mit Pumpen und Schläuchen zu tun. Seine Cocktailmaschine war zunächst nur eine technische Spielerei zur schnellen Herstellung von Pina Colada, Tequila Sunrise oder eben Sex on the Beach. Was man so braucht dafür – Wodka zum Beispiel, Orangensaft oder Grenadine – wird aus Getränkekartons durch dünne Schläuche exakt dosiert ins Glas gepumpt.

Das klingt so steril wie Sex on the Beach mit Schutzanzug und Keuschheitsgürtel, und tatsächlich ist es sogar noch etwas steriler. „Jede Zutat kommt getrennt aus einer eigenen Düse“, erklärt Christoph Poos, da wird weder geschüttelt noch gerührt. Weil die „cocktail-box“ dafür gar keinen Behälter hat, muss man den erstens auch nicht spülen und hat zweitens auch keine Reste vom letzten Drink drin. „Das ist wichtig bei Kindercocktails“, erklärt der Geschäftsführer. Damit die garantiert alkoholfrei seien und nicht versehentlich noch ein paar Tröpfchen Wodka hineingeraten, halte die Maschine das alles fein säuberlich auseinander. „Es gibt keine Quervermischungen.“

Einem Barkeeper dürfte das Wort „Quervermischungen“ als Bezeichnung für sein Kerngeschäft wohl in den Ohren quietschen. Und auch für viele Kunden gehört das Vermischungsbriborium nebst Schirmchen, Limettenscheibchen und anderer Deko zum Cocktail wie der Tusch zur Büttenrede. „Den Cocktailbars wollen wir auch gar keine Konkurrenz machen“, sagt Poos. Die KP Innovations GmbH stößt stattdessen in bislang cocktailfreie Zonen vor: Messestände, Stadtfeste oder Betriebsfeiern haben die Mixgetränke meist nicht im Angebot, weil sie laut Poos „personalintensiv und logistisch eine Herausforderung“ sind. Nur für einen Abend bestückt da wohl kaum einer eine ganze Bar mit vielen vollen Flaschen, Accessoires und einem leibhaftigen Barkeeper. Vor allem setzt Poos auf den Zeitfaktor: „Bei großen Veranstaltungen wollen die Leute nicht lange warten.“ Lange Schlangen kennt man vom Bierstand, und da wird noch schnell gezapft.

Wenn das „cocktail-box“-Team mit seiner spacigen Plexiglas-Theke inklusive steuerbaren Lichteffekten anrückt, geht's schneller: Da wird der gewünschte Drink auf dem Display ausgewählt und ist in der Regel nach vier bis acht Sekunden im Einwegbecher. Auf Wunsch gibt es auch Gläser und Schirmchen und Limettchen und, und, und... „Wir sind da flexibel“, sagt Poos, der die Geschäftsidee weiter ausbauen und die bislang nur mit und ohne Personal vermieteten Boxen auch verkaufen will.

„Anfragen gibt es schon“, berichtet der Geschäftsführer, der sich auch vorstellen kann, dass sich das Konzept am Markt kräftig durchsetzt. „Langfristig wäre das auch für Systemgastronomie denkbar“, meint Poos. Qualitativ seien die Maschinencocktails ohnehin besser, hat sich Poos von einem gelernten Barmixer sagen lassen. Und noch etwas hat er von dem Mann, der im Boxen-Team für die Rezepte zuständig ist, gelernt: „Shaken ist ein reiner Show-Effekt, da entsteht kaum ein anderer Geschmack.“ In diesem Fall könnte James Bond also völlig egal sein, ob sein Martini geschüttelt oder gerührt wird.

Leserkommentare