



## Kult-Kracherl im Cocktailkleid



Die Kult-Kracherlmarke Keli inspiriert die österreichische Barszene mit neuen Cocktail- und Longdrink-Kreationen.

Es ist ja schon ein bisschen her, dass die Menschheit den Konsum von Spirituosen aller Art für sich entdeckte. Und bereits die Urgroßväter der modernen Barkeeperszene verstanden, dass viele Spirituosen in Kombination mit Saurem, Süßem, am besten auch noch Sprudelndem, nicht nur wunderbare Aromen entfalten, sondern auch ziemlich angenehm zu trinken sind. Heute gibt es im Spirituosen-Universum nichts, was es nicht gibt: Obstbrände, Getreidebrände, Agavenschnaps, Liköre, Zuckerrohrdestillate, Bitters. Aber mit der großen Auswahl an Basis-Spirituosen und unterschiedlichsten Bar-Limonaden, die sich zum Mischen anbieten, wächst natürlich auch der Anspruch, immer wieder neue Drinks und Cocktailkreationen zu präsentieren. Und genau da kommt die von TRINKWERK erfolgreich neu belebte Kultmarke Keli ins Spiel. Denn die Limo-Klassiker sowie der eine oder andere Sortimentsneuling – etwa Keli Mix Cola-Orange, Keli Johannisbeere Kracherl, Keli Säfte sowie 1-Liter-Gebinde, Bag in Box und Container – machen als Filler eine ausgezeichnete Figur. Eine Auswahl einfach zuzubereitender, neuer Keli-Cocktails mit frechen Namen wie Captain Keli, Keli Appletini oder Aperol Zisch präsentierte TRINKWERK dieses Jahr bereits auf dem berühmten Wiener Kaffeesiederball.

So wie Christian Wolfsberger, Inhaber der im November 2017 neu eröffneten „Kastanienbar“ am steirischen Kreischberg. Der Szenewirt setzt voll und ganz auf die ur-österreichischen Limonaden. Das verrät schon die zwölf Meter hohe Keli-Lilly, die vom Dach seines Szenelokals winkt. „Wir haben nach unserem Neustart einen neuen Partner im Limonaden-Bereich gesucht, und Keli ist eine Marke, die nicht nur diejenigen anspricht, die mit Keli Kindheitserinnerungen verbinden, sondern dank des RetroDesigns auch die jüngere Generation“, sagt Wolfsberger. Als Filler für Spirituosen wie Wodka haben sich Keli-Limonaden in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen in seinem Lokal bestens bewährt. „Wenn wir Wodka flaschenweise verkaufen, reichen wir immer Keli dazu, und die Gäste nehmen das sehr gut an“, sagt er. Sehr gefragt seien auch Kreationen wie der Aperol Zisch oder Keli Johannisbeer Frizzante, vor allem bei älteren Semestern. Die Jugend hingegen hat eine andere Keli-Kreation für sich entdeckt: „Sauschneider“ nennt sich der Drink aus Bier und Himbeer-Keli. „Das ist ein Mix, der vor allem im Winter extrem gut beim Après-Ski funktioniert“, sagt Wolfsberger. Damit ist es ja mit dem bevorstehenden Saisonschluss bald vorbei, „aber wir haben im Sommer auch geöffnet, und da wird das Thema Keli-Cocktails natürlich noch interessanter.“

---