



boozeME GmbH
Goerzallee 299
14167 Berlin
www.kukkicocktail.com

Kontakt: fischerAppelt, relations
Lisa Grosch
Tel.: +49-30-726146-708
E-Mail: kukki@fischerappelt.de

Pressemitteilung

Auftauen statt Mixen: Innovative Kühl-Technologie revolutioniert Cocktail-Catering

Eisgekühlt, fruchtig-frisch, servierfertig. So kommen die tiefgekühlten Flaschen-Cocktails namens kukki nach 30 Sekunden aus einem eigens entwickelten Toaster – Obstgarnitur und Eiswürfel inklusive. Gastgewerbe- und Catering-Größen wie Ritz-Carlton, Aramark oder die Cinemaxx Inhouse-Bars haben das Trend-Getränk des jungen Berliner Unternehmens boozeMe GmbH längst für sich entdeckt. Sie zählen auf Premium-Barqualität ohne aufwendiges Zubehör.

04. Januar 2018 – Sex on the Beach, Ladykiller, El Presidente, Boston und Mule: Für diese fünf Cocktail-Klassiker benötigt ein Barkeeper 18 verschiedene Zutaten sowie Eiswürfel und Mix-Equipment – oder einfach fünf Flaschen kukki Cocktail. Der Getränkehersteller aus Berlin füllt alkoholische Cocktails in Flaschen ab. Der Clou: Neben frischen Säften, Sirupen und hochwertigen Spirituosen sind selbst Obstgarnitur und Eiswürfel schon in der Flasche enthalten. Das Ganze liefert die Berliner Manufaktur tiefgefroren an Hotels, Messeaussteller, Opern, Fußball-VIP-Lounges und sogar Wirtshäuser. Nach kurzem Antauen sind die Premium-Cocktails servierfertig: Flüssigkeit wird flüssig, Eis bleibt Eis. Geschmack wie frisch aus dem Shaker.

So schnell zubereitet wie Bier, Wein und Co.

Die kukki Lieferung kommt mit einem eigens entwickelten Miet-Toaster, der die Getränkemischungen mithilfe von Infrarotstrahlen in nur 30 Sekunden antaut. Die Glasflasche bleibt dabei genau wie die Eiswürfel unversehrt. Diese Technologie ermöglicht es vielen Eventveranstaltern überhaupt erst, ihren Gästen neben Bier und Wein auch Cocktails anzubieten. Sven Häffner, District Manager & Gastronomieleiter Koelnmesse Aramark (Exklusiver Catering Partner der Koelnmesse) sagt: „Gerade auf großen Events oder Messen ist schneller und guter Service gefragt. Da holen unsere Kunden die Flaschen aus der Kiste, tauen sie kurz an, schütteln einmal kräftig und schon können sie ein hochwertiges und kühles Getränke-Highlight servieren. Das dauert nicht länger, als ein Bier zu zapfen und sorgt für einen WOW Effekt.“ Zudem kann dank der einfachen Zubereitung jede Servicekraft bei der Getränkezubereitung hinter der Bar mitanpacken, nicht nur der geschulte Barkeeper.

Unkomplizierter Cocktailservice ohne logistischen Aufwand

Die frischen To-go-Drinks sind nicht nur lecker und schnell serviert, sie bedürfen auch keinerlei logistischem Aufwand. Eiswürfel- und Spülmaschine, Saft- und Spirituosenauswahl, Schnittobst, Gläser – all das fällt bei der integrierten Alternative von kukki weg. Und damit praktischerweise auch der Abfall und die Aufräumarbeiten. Viele Vertriebspartner aus der Hotellerie wie Ritz-Carlton, Steigenberger oder Ibis nutzen das System bereits. In der Unterhaltungsbranche geht kukki ebenfalls über die Tresen, etwa in den Opern Leipzig und Halle oder in Cinemaxx Inhouse-Bars. Auch Gäste der VIP-Lounges von FC Schalke 04 stoßen zum Tor mit dem Berliner Fabrikat an. Serviceleiter Kai Wilmsen der Arena Management GmbH sagt: „Seit es kukki gibt, bieten wir in unseren VIP-Bereichen auch Cocktails an. Die Gäste sind begeistert vom schicken Look und wir von der unkomplizierten Zubereitung.“

Kühl-Technologie bringt Gäste zum Staunen

Dass Obst und vor allem Eiswürfel gleich in der Flasche mitserviert werden, ist weltweit einzigartig und beeindruckt Gäste schon bei der Zubereitung. Andreas Romanowski, einer der drei Gründer von kukki, sagt: „Unsere Technologie löst bei den meisten Verblüffung aus. Wieso die Flasche im Toaster nicht platzt? Das ist nichts als ein physikalisches Gesetz. Mithilfe unserer selbst entwickelten Maschine füllen wir die Eiswürfel bereits gefroren ab. So dehnen sie sich beim Antauen nicht weiter aus.“ Und weil Alkohol einen niedrigeren Gefrierpunkt hat als Wasser und die Eiswürfel unter hohem Druck gepresst werden, bleiben sie in Form, auch wenn das Spirituosens-Gemisch die perfekte Trink-Temperatur erreicht. Einmal getoastet bleiben die Trend-Flaschen über eine Stunde lang kalt – und bereit für ihren Auftritt auf dem Tablett.

Sorten für jeden Geschmack

Ob herb, süß oder spritzig – im kukki Sortiment findet jeder seinen Favoriten. Während Rum-Fans mit dem aromatischen **El Presidente** anstoßen, haben Gin-Liebhaber die Qual der Wahl zwischen **Ladykiller** und **Boston**. Der **Sex on the Beach** vereint Wodka mit natürlichen Pfirsich-, Ananas-, Sauerkirsch- und Orangennoten. Wer seinen Drink doch lieber klar mag, greift zum **Mule** mit Ingwer und Limette – natürlich nicht ohne Gurkenstreifen. Das Basis-Sortiment erhalten Endverbraucher in ausgewählten Supermärkten. Für den gastronomischen Bereich bietet der Berliner Hersteller exklusive Rezepturen wie den wodka-basierten **Mint Passion** mit frischer Minze oder saisonale Highlights wie den **Winter Spiced Apple** inklusive Zimtstange an.

Weitere Informationen über kukki Cocktail sowie Bildmaterial gibt es unter www.kukkicocktail.com

Über kukki

boozeMe GmbH ist ein junges Getränke-Technologie-Unternehmen aus Berlin-Steglitz, das kukki Cocktail herstellt. Die Manufaktur füllt Cocktail-Klassiker inklusive Eiswürfeln und frischen Früchten in Flaschen ab und beliefert damit deutschlandweit Gastronomie- und Cateringunternehmen sowie ausgewählte Partner aus dem Einzelhandel. Durch die Lagerung und Lieferung bei minus 18 Grad kann kukki auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe verzichten. Das Ergebnis schmeckt dadurch wie frisch aus dem Cocktail-Shaker. Die Getränke haben einen Alkoholgehalt von 10,3 Prozent und sind vegan, gluten- und laktosefrei. Bei Gastro-Paketen wird auf Wunsch ein kukki Toaster mitgeliefert.