

## Gefragt ist was Spaß macht

# Kräftig und urig, cool und bitter – Hier kommen neue Trendgetränke!

Abwechslung schafft Umsatzanreize. Was kommt nach Hugo und Aperol Sprizz??? Wir haben jede Menge originelle Neuheiten entdeckt, die das Zeug zum Kult- und Trendgetränk haben.

„Hast scho moi an Odl drunga?“ Wenn Cornelia Fellner mit der Odl-Flasche herumgeht und ihren Gästen ein Stamperl ausgibt, ist keiner mehr zu halten. Da wird probiert, geodlt und gejodlt, was das Zeug hält.

Die Wirtin der „Priener Hüttln“ auf 1400 Meter Höhe gehört zu den besten Gastro-Kunden von Sepp Stein, der den naturtrüben Kräuterlikör aus 21 ausgewählten Kräutern mit

geht bei den Gästen sind außerdem die Odl-Geschenkpäckungen mit Gläsern. „Unter unseren Gästen sind viele Urlauber, die den Odl unbedingt mit nach Hause bringen wollen“, erzählt der Wirt aus Aschau.

Von guten Umsätzen im Auber Haus-Geschäft berichtet auch Stefan Kastner vom Waldgasthof Buchenhain in Baierbrunn. An der Rezeption seines Hotels stehen Odl-Flaschen in allen Größen. „Und im Restaurant und Biergarten ist der Kräuterlikör ein Renner“, erzählt Kastner.

Super für den Verkauf ist bereits der Tischaufsteller, das bestätigen alle drei Wirte. „Und der Name hat echte Signalwirkung“, betont Thomas Baumbach. Wenn die Gäste die Erklärungen über die Begriffe Odl und Jauche in den verschiedensten Dialekten und Sprachen lesen, ist der erste Lacherfolg gleich da.“ Er selbst nutzt zudem das Odl-Faßl, um den Umsatz anzukurbeln. Das Faßl stellt er, sobald Gruppen im Gasthaus sind, auf ein großes Tablett mit Gläsern und geht damit an den Tisch. Das führt dann oft zu der Bemerkung, dass auf dem Flyer doch ein Bernhardiner das Faßl trägt. „Aber einen Bernhardiner kann ich mir nicht leisten“, lacht Baumbach, „Ich mach den Bernhardiner selbst!“

Kennen gelernt haben wir den Odl übrigens beim Soller Clausi mit Schloss-Bräukeller in Au, wo diese bayerische Spezialität dem Gast mit großem Engagement ans Herz gelegt wird. So ein witziges und dazu offensichtlich noch gut schmeckendes Getränk dürfte in jedem bayerischen Lokal eine tolle Figur machen. Darüber hinaus gibt's den Odl auch Bio-zertifiziert! Eine tolle Sache, das haben bereits



So wird aus der Odlgrube eine Goldgrube...

Biohotels wie das „Eggensberger“ in Füssen, das „Hörger Biohotel“ in Hohenbercha oder das Dorfgasthaus Alter Wirt in Fahrrenzhausen erkannt.

„Trinken sollt Du den Odl bei Zimmertemperatur“, erklärt Sepp Stein, „mit mehreren Schlucken. Beim zweiten Schluck merkst Du, wie er sich im Sonnengeflecht verteilt und Dir warm ums Herz wird...“ Wer bekommt da nicht Lust zu probieren...



Sepp Stein weiß, was Wirte brauchen.

96%igem Alkohol, Wasser und Zucker in seinem Betrieb **Chiemgauer Schmankerl** selbst herstellt. Das Getränk ist laut Beschreibung „zur innerlichen Einreibung geeignet“ und schmeckt nicht nur harten Männern, sondern, wie Thomas Baumbach vom Gasthof zum Baumbach in Aschau berichtet, auch Frauen, „weil er auch ein bisserl süß ist“.

Seitdem Cornelia Fellner den Odl ihren Gästen offensiv anpreist, erreicht sie einen Absatz von 4 bis 5 Literflaschen pro Monat. Thomas Baumbach bestellt alle 2 bis 3 Monate 20 Flaschen für den offenen Ausschank. Be-

Top-Thema  
Trendgetränke  
im  
20 Jahre  
**GASTRONOMIE**  
report