



(10) **DE 20 2012 001 791 U1** 2012.06.06

(12)

Gebrauchsmusterschrift

(21) Aktenzeichen: **20 2012 001 791.8**

(51) Int Cl.: **C12G 3/04** (2012.01)

(22) Anmeldetag: **16.02.2012**

(47) Eintragungstag: **13.04.2012**

(43) Bekanntmachungstag im Patentblatt: **06.06.2012**

(73) Name und Wohnsitz des Inhabers:

Gündogan, Anil, 90762, Fürth, DE

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

(54) Bezeichnung: **Cocktail**

(57) Hauptanspruch: Alkoholhaltige Mischung, dadurch gekennzeichnet, dass sie folgende Bestandteile enthält:

g. 20–30 Vol.% Wodka mit Vanille aromatisiert

h. 5–15 Vol.% Grenadine

i. 5–15 Vol.% Schlagsahne

j. 30–40 Vol.% Maracujanektar

k. 20–30 Vol.% Cranberrynektar

l. 4–8 Himbeeren

Beschreibung

[0001] Cocktail Bars waren vor 20–30 Jahren noch die Ausnahme, heute gehören sie zu einem festen Bestandteil der Gastronomie. Bars gibt es in Hotels oder als selbständiges Lokal und Treffpunkt. Bevor die Cocktail Bars zum Trend wurden, verstand man häufig eher einen Nachtclub unter dem Begriff Bar, doch mittlerweile hat sich die Cocktail Bar als beliebter Treffpunkt nach der Arbeit oder am Wochenende etabliert. Um optimale Leistung im Berufsalltag erbringen zu können, ist es wichtig sich zu entspannen und Abstand vom Tagesgeschäft zu bekommen. Cocktail Bars laden mit dem entsprechenden Urlaubsfeeling zum Chillen, Entspannen und Relaxen ein.

[0002] Ursprünglich mixte man Cocktails mit süßen Früchten und Säften um den allzu herben Geschmack von reinen hochprozentigen Schnäpsen genießbar zu machen. Bei wenig Genuss von Alkohol (0,2 l. Bier oder 0,1 l. Wein) wirkt Alkohol anregend. Steigert man den Konsum, dämpft der Alkohol das zentrale Nervensystem, nach und nach enthemmt der Alkohol – dann erst wirkt er stimmungsverbessernd. Durch den hohen Alkoholanteil der Cocktails kommt es daher sehr schnell zu einer ausgelassenen Stimmung, was ein Wohlbefinden bei den Gästen erzeugt. Durch den herrlich süßen, fruchtigen oft auch sahnigen Geschmack können die Cocktail-Konsumenten die Wirkung der alkoholischen Getränke nicht mehr richtig einschätzen, was letztendlich zu Überreaktionen und Ausschreitungen führt. Andere Gäste fühlen sich oft dadurch belästigt und benachbarte Anwohner der Bars beklagen sich über den Lärm. Schlimmstenfalls müssen Barbetreiber hier sogar mit Sanktionen rechnen.

[0003] Der Betrieb einer Bar basiert auf betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, d. h. der Betreiber möchte mit möglichst geringen Kosten einen möglichst hohen Umsatz erzielen um damit das Ebit hoch zu halten und eine gute Rentabilität zu erzielen. D. h. er möchte den Gast möglichst lange im Lokal binden und viel Umsatz generieren.

[0004] In normalen Bierlokalen ist dieses Ziel relativ einfach zu erreichen, da Bier vom Alkoholgehalt geringer und die Flüssigkeitsmenge höher ist. Damit ist von sich aus schon gewährleistet, dass der sogenannte „K. O. Punkt“ nicht schon sehr frühzeitig eintritt und dadurch der max. Umsatz pro Gast sehr hoch ist. Der wirtschaftliche Betrieb einer Gaststätte ist somit gewährleistet.

[0005] Anders ist jedoch die Situation in einer Cocktail Bar. Bei sehr hochprozentigen Getränken wie „Mai Tai“ oder „Zombie“ ist die Sättigungsgrenze des Gastes sehr schnell erreicht, d. h. **der Gast konsumiert nicht weiter und wird unter Umständen renitent.**

Dadurch sind die Einnahmen des Betreibers geringer und es besteht die Gefahr, dass Probleme mit den Anwohnern auftreten, die Sanktionen der örtlichen Behörden nach sich ziehen, was einen Umsatzrückgang zur Folge haben kann. Dies steht natürlich einem wirtschaftlichen Betrieb einer Cocktail Bar entgegen.

[0006] Häufig wird dann südamerikanische Musik eingesetzt, um die Kunden länger im Lokal zu halten. Aber gerade bei Kunden die eher auf „Hardrock“ und „Metal“ stehen kann das sehr schnell zur gegenteiligen Wirkung führen, indem der Gast das Lokal fluchtartig verlässt, und somit der Kunde unter Umständen für immer verloren ist.

[0007] Weiterhin ist bekannt, dass der **regelmäßige Konsum von großen Alkoholmengen zu gesundheitlichen Schäden führen kann.** Dadurch entstehen hohe Kosten für die Volkswirtschaft und die Wertschöpfung sinkt. Natürlich können dadurch auch negative soziale Probleme für den betroffenen Menschen entstehen. In der Partnerschaft kann es durch alkoholbedingtes Verhalten zu großen Spannungen kommen und auch die sexuelle Aktivität kann negativ beeinflusst werden. Dies kann zur Trennung führen oder sogar den sozialen Abstieg beschleunigen.

[0008] Speziell der Tag nach dem überhöhten Alkoholkonsum kann sehr unangenehm sein. **Die Veisalgia bewirkt Antriebslosigkeit, häufig begleitet von starker Zephalgie, was dazu führt, dass der Mensch eine sehr lange Regenerationsphase benötigt.** Dadurch ist er sowohl beruflich als auch privat der Wertschöpfungskette entzogen, was wiederum weitreichende Probleme zur Folge haben kann.

[0009] Wenn die Regenerationsphase sich über den kompletten nächsten Tag hinzieht ist er natürlich auch dem Konsum entzogen. Ziel eines Barbetreibers ist es, seine Kunden langfristig an sich zu binden, um mit einem festen Kundenstamm regelmäßige Erlöse und nachhaltige Rentabilität zu sichern. Wenn der Kunde, durch zu häufige und zu lange Regenerationsphasen, keinen betriebswirtschaftlichen Beitrag mehr leisten kann, ist er somit für den Barbetreiber verloren.

[0010] Es soll auch vorkommen, dass versucht wird, die Folgen einer Alkoholintoxikation nach dem Aufwachen, durch erneute Zufuhr von Alkohol zu lindern. Hier gibt es auch Sprichwörter wie **„Du sollst am Morgen mit dem Getränk beginnen, mit dem Du in der Nacht vorher aufgehört hast“.** Üblicherweise werden hier aber Getränke mit geringerem Alkoholgehalt wie z. B. Bier verwendet. **Im bayerischen Sprachgebrauch wird das auch als „Kontra-Seidl“ oder „Reparatur-Seidl“ bezeichnet.**

[0011] Um an das sogen „Kontra-Seidel“ zu gelangen, wird meist schon sehr früh am nächsten Tag eine Bierkneipe aufgesucht. Bars kommen alleine schon wegen ihrer späteren Öffnungszeiten nicht in Betracht. D. h. der potentielle Kunde konsumiert bei Konkurrenzunternehmen und ist schon vor der offiziellen Öffnung der Bar erneut in einem Zustand, der die nächste Regenerationsphase erfordert. Dadurch kommt er in einen Rhythmus, **der ihn aus dem Umsatzfenster üblicher Bars nimmt**, was natürlich wieder negative Auswirkungen für den Betreiber mit sich bringt.

[0012] **Ziel der Erfindung ist es, die mittlere Verweilzeit des Gastes in der Bar signifikant zu erhöhen und negative gesundheitliche Folgen des Gaststättenbesuches zu minimieren**, bzw. komplett zu vermeiden, ohne dass Geschmack und Optik des Getränks darunter leiden.

[0013] Zu diesem Zweck sind die Zutaten des Mischgetränk entsprechend ihrer Wirkstoffe und ihres Geschmacks ausgewählt und im folgenden Verhältnis gemischt:

- a. 20–30 Vol.% Wodka mit Vanille aromatisiert
- b. 5–15 Vol.% Grenadine
- c. 5–15 Vol.% Schlagsahne
- d. 30–40 Vol.% Maracujanektar
- e. 20–30 Vol.% Cranberrynektar
- f. 4–8 Himbeeren

[0014] Himbeeren zählen neben den Erdbeeren mit zu den beliebtesten Früchten in Deutschland. Jährlich werden mehr als 1000 Tonnen Himbeeren in Deutschland verkauft.

[0015] Himbeeren enthalten viel Vitamin C und stärken das Immunsystem. Sie enthalten viele Mineralstoffe und beugen dadurch Blasen- und Nierenbeschwerden vor. Weiter enthalten sie reichlich Biotin, was für **gesunde Haut und schöne Haare** sorgt. Gerade Menschen mit hohem Alkoholkonsum leiden unter unreiner Haut und unter **Problemen im Harntrakt**. Erfindungsgemäß werden diese Probleme durch den Einsatz von Himbeeren verringert. Außerdem kann den Auswirkungen einer Alkoholintoxikation durch die Zufuhr der enthaltenen Mineralien entgegen gewirkt werden.

[0016] Durch die geringe Haltbarkeit von ca. 3 Tagen sollten entsprechend immer frische Früchte verwendet werden, um die positive Wirkung zu erhöhen.

[0017] Cranberry enthalten ebenfalls viele Mineralstoffe und Vitamine. Durch den Einsatz von Cranberrynektar wird die positive Wirkung der Himbeeren noch verstärkt. Zusätzlich enthalten sie noch Oligomere **die Entzündungen besonders in der Blase und in den Harnwegen verhindern können**. Dies ist auch

der Grund warum sie schon von den nordamerikanischen Indianern prophylaktisch verwendet wurden.

[0018] Maracuja oder Passionsfrucht zeichnet sich neben einem hohen Vitamingehalt auch durch einen hohen Anteil an Lutein aus. Lutein wirkt sich positiv auf die Sehkraft aus. Da bekanntlich bei übermäßigen Alkoholkonsum Sehstörungen und eine Beeinträchtigen der allgemeinen Sehkraft auftreten, kann Lutein diese Probleme mindern.

[0019] Weiter enthält die Passionsfrucht Chrysin. Chrysin wird eine **Potenz steigernde Wirkung** und eine Erhöhung der potentiellen sexuellen Aktivität nachgesagt. **Da eine Bar auch für die Anbahnung zwischenmenschlicher Kontakte genutzt wird**, spielt dieser Wirkstoff eine wichtige Rolle innerhalb des Alkoholmischgetränks.

[0020] Schlagsahne enthält mindestens 30% Fett. Durch die parallele Zuführung von fetthaltigen Substanzen mit alkoholischen Getränken kann der Alkoholübergang in das Blut vermindert werden. Dadurch werden wiederum die negativen Auswirkungen des Geschmacksträgers Alkohol reduziert.

[0021] Schlagsahne verleiht dem Getränk eine ästhetische Farbe und Konsistenz. Auch beim Trinken verhilft die Sahne zu einem angenehmen Trinkgefühl. Man spricht dann auch von einem **„Sahnigen Abgang“**.

[0022] Als weitere Funktion der Sahne ist auch ihre sättigende Wirkung zu nennen. **Es entsteht weniger Hungergefühl und der Gast wird nicht verleitet ein Restaurant aufzusuchen und damit die Bar zu verlassen**. In den meisten Bars werden zwar auch Speisen angeboten, aber nicht immer treffen die Speisen den Geschmack des Besuchers, was die Neigung zum Lokalwechsel bei Hungergefühlen erhöht.

[0023] Grenadine oder Granatapfel enthält viele sekundäre Pflanzenstoffe wie Polyphenole die als Antioxidantien wirken und zahlreiche Stoffwechselprozesse verbessern und somit einen positiven Einfluss auf die gesamte Gesundheit des Menschen haben. Damit werden das Wohlbefinden insgesamt und die Neigung zum Konsum von Mixgetränken gefördert.

[0024] Die besondere Kombination von bioaktiven Wirkstoffen im Granatapfel hat auch **positiven Einfluss auf Alterbeschwerden**. So ist ein **positiver Einfluss auf Wechseljahresbeschwerden bei der Frau** bekannt. **Auch die altersbedingte erektile Dysfunktion des Mannes kann durch den Verzehr gelindert werden**.

[0025] Der Wodka dient als Geschmacksträger und wird dabei noch durch den Vanillegeschmack unterstützt. **Um negative Folgen von Fuselölen zu vermei-**

den, wird nur hochwertiger skandinavischer Wodka verwendet.

Schutzansprüche

1. Alkoholhaltige Mischung, **dadurch gekennzeichnet**, dass sie folgende Bestandteile enthält:
 - g. 20–30 Vol.% Wodka mit Vanille aromatisiert
 - h. 5–15 Vol.% Grenadine
 - i. 5–15 Vol.% Schlagsahne
 - j. 30–40 Vol.% Maracujanektar
 - k. 20–30 Vol.% Cranberrynektar
 - l. 4–8 Himbeeren
2. Mischung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Wodka ca. 40 Vol.% Alkohol enthält.
3. Mischung nach einem der vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, dass fertiger Vanille Wodka verwendet wird.
4. Mischung nach einem der vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, dass skandinavischer Wodka verwendet wird.
5. Mischung nach einem der vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, dass außer Wodka keine weitere Zutat Alkohol enthält.
6. Mischung nach einem der vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, dass die verwendeten Himbeeren frisch sind.

Es folgt kein Blatt Zeichnungen