



Sommer, Sonne und Grapos im Glas

Die Temperaturen klettern immer weiter nach oben und endlich ist die Zeit für den Gastgarten angebrochen. Der Trend geht weiterhin in Richtung Alkoholreduktion und Mocktails. Besonders beliebt sind dabei alkoholfreie Getränke, mit denen man sich Geschmacksrichtungen ins Glas zaubern kann, die bunt wie der Sommer sind.

Vegan, Bioqualität und natürlicher Geschmack – das ist den Gästen heute besonders wichtig. Grapos mit Sitz in der grünen Steiermark hat sich bereits vor mehr als 50 Jahren auf Offenaus-schank und Post-Mix-Sirupe spezialisiert. „Sirup in Bioqualität, vegan und allergenfrei – das geht. Wir wissen, was den Gästen wichtig ist und haben dabei auch nicht vergessen, dass sich die Geschmacksvielfalt verändert hat. Wir bieten derzeit 150 unterschiedliche Sirupe und Konzentrate an, da ist für jeden Gaumen etwas dabei“, meint Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. Ressourcenschonende Produktion und ein klimafreundliches Konzept sind ihm dabei besonders wichtig: „Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo

es Sinn macht, und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle. Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeausschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“

Natürliches Geschmackserlebnis

So wartet Grapos mit einem besonders sommerlichen Angebot auf. Die beliebte Brooklyn-Homemade-Style Linie beinhaltet 10 Sorten, mit denen sich herrliche Drinks kreieren lassen – egal ob still oder prickelnd. Vom klassischen Apfel über Kirsche bis