



Ganz schnell ganz kalt: „Ice Chiller“ als heißer Tipp für coolen Wow-Effekt

Vereiste Gläser sind im wahrsten Sinne des Wortes eine coole Sache an der Bar. Das Handling war bislang aber eher anstrengend und langwierig. Die Gläser mussten zum Frosten in Schränke oder Truhen gestellt werden. „Ice Chiller“ lässt die Barkeeper daher aufhorchen. Denn den gleichen Effekt erreicht das Startup-Unternehmen aus Bremen mit CO². Dazu hat die Brands International Group, zu der Ice Chiller gehört, kleine Module und Tischgeräte sowie eine Säule für den Mobileinsatz entwickelt, die eine Art Stift besitzen, aus dem das CO² austritt, wenn ein Glas über die Düse gehalten wird. In Sekundenschnelle wird es auf minus 40 Grad gefrostet und ist damit auch keim- und bakterienfrei. Das Glas selbst dampft und kann befüllt werden. Das Anfassen ist problemlos. Mit einer CO²-Flasche sollen 800 bis 1000 Gläser vereist werden, erklärt Steve Hergert, der sich vor Anfragen kaum retten kann. Barkeeper und Nachtgastronomen waren bei der Vorstellung auf den Frühjahrmessen hingerissen, zumal der Aktionspreis bei nur 299 Euro lag. Aktuelle Preise und Infos gibt es unter Tel. 0421/408960550 und „www.ice-chiller.com“.