

Von der Schnapsidee zum Erfolgsrezept

Zwei Weinländer hatten genug vom eintönigen Barangebot und brauten kurzerhand ihren eigenen Likör. Eine regionale Erfolgsstory, die in und um Schaffhausen eine treue Anhängerschaft fand.

VON **HERMANN-LUC HARDMEIER**

BENKEN «Darf es etwas Neues sein? Wie wär's mit einem Dr. Ginger?» Diese Frage hört man derzeit oft an den Schaffhauser Bartheken. Grund ist das Start-up-Produkt von Patrick Stauffacher (26) und Blerton Gashi (23) aus Benken. «Wir hatten genug von den 08/15-Getränken und wollten etwas Spezielles für unsere Minibar kreieren», erklärt Stauffacher die Grundidee. Das Getränk der zwei Ingwer-Liebhaber sollte süß, ein bisschen scharf und bekömmlich sein, zugleich als Shot und als Cocktail konsumiert werden können.

Monatelang tüftelte Patrick Stauffacher, der im Management und Eventbereich arbeitet, mit seinem guten Freund, dem gelernten Sanitär Blerton Gashi, an der richtigen Rezeptur. Mit Hilfe von Youtube-Videos und intensiven Internetrecherchen verfeinerten sie ihren Likör. Zeitweise erinnerten sie an Tüftler wie Walter White aus der Serie «Breaking Bad», wenn sie nächtelang ihr geheimes Rezept köchelten. Schliesslich war der Ingwerlikör namens «Dr. Ginger» geboren. «Die zitronige Schärfe mit dem Holunderblüten-Abgang begeisterte unsere Freunde und bestärkte uns in der Idee, das Produkt der Öffentlichkeit zugänglich zu machen», so Stauffacher.

Kontakte aus der wilden Partyzeit

Patrick Stauffacher organisierte früher mit bei Schaffhauser Partys,



Blerton Gashi (links) und Patrick Stauffacher tüftelten lange an ihrem Ingwergetränk – doch der Aufwand hat sich gelohnt: Den Geschmack an den Bartheken scheinen sie getroffen zu haben.

Bild Franziska Hefti

Blerton Gashi machte eher als Gast die Tanzflächen unsicher. Die zwei Weinländer bezeichnen sich als Kenner der Ausgangsszene und konnten bei der Vermarktung ihre Kontakte nutzen.

Aber ist es wirklich so einfach, ein neues Getränk an die Schaffhauser Bartheken zu bringen? «Ja, eigentlich schon», so die lakonische Antwort von Stauffacher. «Wir ersetzen mit Dr. Ginger ja kein Standardprodukt wie eine Biermarke oder einen Wodka, sondern wir erweitern das Barangebot um ein edles Getränk. Da sind die Hürden tie-

fer.» Und der Erfolg gibt den zwei Benkemern recht: Die Nachfrage hat sich Woche um Woche verdoppelt. Mittlerweile gibt's Dr. Ginger im Cuba Club, im Orient, im Tabaco und im Eckhaus – und es wird gerne getrunken. Besonders in der Version als Cocktail mit Wasser und Minze hat es einen erfrischenden Geschmack.

Viele Hygienevorschriften

Was so einfach klingt, ist in Tat und Wahrheit mit viel Arbeit verbunden. Das Verarbeiten, Aufkochen und Ab-

füllen dauert Wochen. Zudem gibt es viele Hygienevorschriften zu beachten. «Es ist zwar nicht so heikel wie Fisch oder Fleisch, aber die Katze sollte schon nicht über die Zutaten spazieren», lacht Patrick Stauffacher. «Dr. Ginger» ist als Firma gemeldet, das Duo benötigte folglich die Erlaubnis des Gemeinderats in Benken und muss sich an die üblichen Lebensmittelvorschriften halten. Die zwei Weinländer freuen sich, die Kehlen der Schaffhauser mit ihrem Ingwerlikör weiterhin zu verwöhnen.