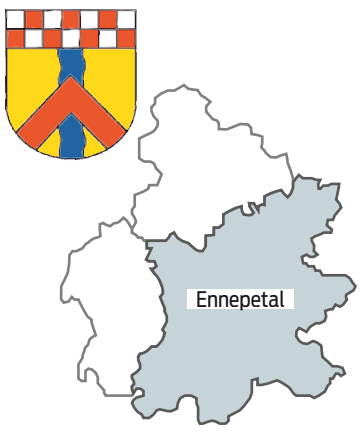

KOMPAKT

Ein Verletzter bei Auffahrunfall

Ennepetal. Unfall auf der Scharpenberger Straße: Am Donnerstag um 13 Uhr war eine 30-jährige Esseneri mit einem Renault Megan in Richtung Heilenbecker Straße unterwegs. Sie bemerkte laut Polizei zu spät, dass ein vor ihr fahrender Fiat Panda verkehrsbedingt abbremsen musste und fuhr auf. Durch die Wucht des Aufpralls wurde der Fiat auf einen davor stehenden VW Golf eines 75-jährigen Gevelsbergers geschoben. Bei dem Unfall erlitt der 35-jährige Fiat-Fahrer aus Wuppertal Verletzungen. Er wurde mit einem Rettungswagen in ein Krankenhaus gebracht.

SPD ehrt langjährige Mitglieder

Ennepetal. Die SPD Ennepetal lädt für den heutigen Samstag um 14 Uhr in die Mehrzweckhalle Hasperbach zur Jubilarehrung ein. Langgediente Genossinen und Genossen werden mit Angehörigen und Freunden einen Nachmittag bei Kaffee, Kuchen und politischen Gesprächen verbringen. Die SPD ehrt für 10, 25, 40 und 50 Jahre Mitgliedschaft. Die Festrede hält Prof. Dr. Rainer Bovermann, die Ehrungen nehmen MdB René Röspel und Oliver Teske, stellvertretender Vorsitzender des SPD-Ortsvereins Ennepetal, vor. Für das Rahmenprogramm sorgen der SPD-Chor Ennepetal und Luc Packlidat. Gäste sind willkommen.

Infos zum Übergang in die Sekundarstufe 1

Ennepetal. Die weiterführenden Schulen in Ennepetal laden wieder zu Informationsveranstaltungen für die Eltern von Viertklässlern in den Grundschulen ein: Die städtische Sekundarschule, Amselweg 9, bietet am Dienstag, 20. November, sowie am Donnerstag, 10. Januar 2019, jeweils von 19 bis 21 Uhr ihre Info-Abende an. Am Samstag, 24. November, findet ab 9 Uhr ein Tag der offenen Tür am Reichenbach-Gymnasium, Peddinghausstraße 17, statt. Die betreffenden Eltern haben dort die Gelegenheit, sich ausführlich über die Konzepte der Schulen zu informieren.

Initiative „ProRad EN“ kommt zusammen

Ennepetal. Die nächste Sitzung der Initiative „ProRad EN“ findet am Dienstag, 20. November, um 18 Uhr in der Kantine des Rathauses, Bismarckstraße 21 (Eingang rechts neben Altbaueingang) statt. Auf der Tagesordnung stehen unter anderem die Radwegeverbindungen Gevelsberg/Ennepetal/Schwelm/Hagen-Haspe, Knotenpunkte, Fahrradparkplätze, die Touren für 2019 und der Hattinger Weihnachtsmarkt am 15. Dezember.

„Ennepetal ist fruchtig und süß“

Chris Kolassa und seine Frau Sylwia betreiben das Unternehmen „Gorilla Brand Bar & Cocktails“. Als mobile Dienstleister in ganz Europa aktiv. Drei feste Bars

Von Mareike Maack

Ennepetal. Gemeinsam mit seiner Frau Sylwia hatte der Ennepetaler Chris Kolassa den einfachen Wunsch, etwas leckeres zu machen – in wenigen Jahren wurde daraus das Unternehmen „Gorilla Brand Bar & Cocktails“ mit 122 Mitarbeitern. Von Ennepetal aus fährt der Unternehmer heute mit seiner mobilen Cocktailbar durch ganz Europa, um Kundenwünsche zu erfüllen. Im Interview verrät der 31-Jährige neben seinem persönlichen Erfolgsrezept auch, warum er selbst kaum Alkohol trinkt.

So sieht die mobile Cocktailbar aus, die bei ganz unterschiedlichen Veranstaltungen zum Einsatz kommen kann. FOTO: GORILLA BRAND BAR & COCKTAILS

Kunden bundes- und europaweit

- Die **Gorilla Brand Bar & Cocktails Germany** ist ein **mobiles Cocktailserviceunternehmen** und gehört zur Eventgastronomiebranche.
- Der Betrieb kommt aus **Ennepetal** und beköstigt viele **Kunden** im mobilen Service **bundes- und europaweit**.
- Es handelt sich dabei **nicht** um ein **Start-Up-Unternehmen**.

„Wir würden hier vor Ort gerne etwas ganz besonderes machen, haben aber leider bisher noch keine passende Räumlichkeit gefunden.“

Chris Kolassa, Unternehmer, dem Regionalität wichtig ist

Herr Kolassa, sie führen mittlerweile ein großes Cocktail-Unternehmen. Wie und wann hat alles angefangen?

Chris Kolassa: Ich bin gelernter Groß- und Einzelhandelskaufmann, habe aber während meiner Lehre nebenbei in einer Cocktail-Bar gearbeitet und durfte dort auch mit auf Veranstaltungen, um dort Cocktails anzubieten. Das hat mir so viel Spaß gemacht, dass meine Frau und ich uns zu Beginn das Jahres 2013 überlegt haben, uns mit einem Cocktail-Unternehmen selbstständig zu machen. Unser Motto ist „Mal was Leckeres“. Wir waren es einfach leid, dass man oft Cocktails vorgesetzt bekommt, die gar nicht schmecken. Also haben wir uns zusammengesetzt, haben ein Logo entworfen und einen Slogan überlegt und sind die Finanzplanung angegangen – so ist dann „Gorilla Brand Bar & Cocktails“ entstanden. Zuerst war ich alleine mit einer mobilen Bar auf Veranstaltungen unterwegs, dann haben wir immer mehr Aufträge bekommen und das Unternehmen ist gewachsen. Heute haben wir 122 Mitarbeiter und neben unserer mobilen Cocktailbar, mit der wir von Ennepetal aus auf Veranstaltungen im ganzen Europa unterwegs sind, auch feste Bars in Hamburg, Frankfurt und Bonn.

Warum keine Bar in Ennepetal?

Die hätten wir sehr gerne. Wir würden hier vor Ort gerne etwas ganz besonderes machen, haben aber leider bisher noch keine passende Räumlichkeit gefunden, das ist hier leider sehr schwierig. Ähnlich ist es auch mit größeren Büroflächen, auch das ist momentan in Hagen, weil wir hier vor Ort keine passende Fläche erwerben konnten. Unser Lager aber haben wir hier und auch einen Großteil unserer Zutaten kaufen wir hier vor Ort. Das ist mir sehr wichtig. Regionalität verbindet. Ich finde es schade, wenn die Leute nur noch im Internet kaufen. Wir müssen doch die Wirtschaftskraft hier vor Ort in unserer Stadt stärken, nur so bleiben die Geschäfte erhalten und die Stadt für uns alle attraktiv.

Apropos attraktiv: Was macht Ihre Cocktails so attraktiv, dass Kunden aus dem gesamten Europa sie buchen?

Wir setzen da ganz klar auf den Geschmack und probieren immer wieder neue Rezepte aus. Es kann bis zu drei Monate dauern, bis wir das perfekte Rezept für einen Cocktail gefunden haben. Wir wollen, dass der Kunde den Cocktail in die Hand nimmt und eine Geschmacks-Überraschung erlebt, wenn er am Trinkhalm saugt. Der Kunde soll bei uns im positiven Sinne geschmacklich schockiert werden, so dass er denkt „wow, was ist denn das?“. Bei uns gibt es also nicht den normalen Mojito, wir wollen den auch gar nicht verbessern, sondern kreieren eine andere Version. Dazu kommt, dass wir uns individuell auf den Kunden einstellen und so auch unsere mobile Bar, die wir aus nachwachsenden Rohstoffen, nämlich die Europool-Paletten, selbst herstellen, an den Kunden anpassen – zum Beispiel bei der Farbgestaltung. In unterschiedlichen Städten sind übrigens auch unterschiedliche Cocktails beliebt, Hagen zum Beispiel mag es etwas herber, Ennepetal dagegen ist fruchtig und süß.

Die Firmengründer Chris und Sylwia Kolassa. FOTO: PRIVAT

Wer sind denn ihre Kunden?

Auch das ist unterschiedlich, aber am meisten werden wir für Großveranstaltungen gebucht, dazu zählt zum Beispiel „Rock im Park“, wir servieren unsere Cocktails aber auch auf privaten Feiern, wie Geburtstagen oder Hochzeiten, außerdem werden wir auch oft für Firmen-Veranstaltungen gebucht. Wir bieten neben der mobilen Cocktailbar auch Tastings, also Probier-Veranstaltungen und Cocktail-Mix-Kurse an, die sind zum Beispiel auch bei Junggesellenabschieden beliebt.

Welcher ist ihr persönlicher Lieblingscockail?

Der Ipanema – und der ist ohne Alkohol. Ich selbst trinke nämlich gar keinen Alkohol. Ich mag es nicht, wenn es nur noch ums „Trinken“ geht. Für mich sind Cocktails Genuss und dafür brauche ich keinen Alkohol. Wenn wir neue Cocktails kreieren probiere ich natürlich auch, aber immer nur einen Schluck. Die richtige Qualitätsabnahme der einzelnen Cocktailrezepte übernehmen wir betriebsintern in der Qualitätsabteilung.

„Bei uns gibt es also nicht den normalen Mojito, wir wollen den auch gar nicht verbessern, sondern kreieren eine andere Version.“

Chris Kolassa darüber, dass der Kunde eine Überraschung erleben soll

KURZ & KNAPP

Cocktails sind....
Spaß am Leben.

Die Selbstständigkeit ist...
seiner Kreativität freien Lauf lassen.

Ennepetal ist...
und bleibt der Standort von Gorilla.

Barkeeping ist...
eine Leidenschaft.

?!?!?!