

Jungunternehmer möchten auf Getränkemarkt mitmischen

Nach Omas Originalrezept entwickeln Ole Löcherbach und Sebastian Dörnbach ihren Kirschlikör „Rumbo“

Von Heiner Lenze

Leimstruth. Erfolgreich Events organisiert haben die beiden Jungunternehmer bereits, jetzt möchten Ole Löcherbach und Sebastian Dörnbach mit ihrer GbR auch etwas auf dem Getränkemarkt mitmischen. Das ist keine Schnapsidee. Ihr Zauberberunk heißt „Rumbo“, schmeckt fruchtig, frisch und geht eiskalt serviert runter wie Öl – auch weil das Getränk aus den Komponenten Rum und Kirsch besteht und nur über 15 Volumenprozent Alkohol verfügt. Das mundet nämlich auch den Damen.

Wie aber kommt der 25 Jahre alte angehende Elektrotechniker Sebastian Dörnbach und der zwei Jahre jüngere Student für Wirtschaftsingenieurwesen, Ole Löcherbach, dazu, einen Fruchtlikör mit dem Namen „Rumbo“ auf den Markt zu bringen? „Das lag primär an Sebastians Oma, die über ein entsprechendes Rezept verfügte, das nicht nur uns überzeugte, sondern auch unseren gesamten Freundeskreis“, erklärt Ole Löcherbach die Anfänge.

Da aufgrund der strengen gesetzlichen Bestimmungen im Lebensmittelrecht eine eigene Herstellung nur



In einigen Gaststätten, wie hier bei Riccardo Martini im Berleburger Tonkrug, ist der Fruchtlikör Rumbo schon zu haben.

FOTOS: HEINER LENZE

schwer realisierbar ist, kam durch Zufall der Kontakt zu der Kornbrennerei J.J. Kempers in Olpe zustande.

Ganz so einfach hat „Rumbo“ seine Marktreife dann aber doch nicht erreicht, denn insgesamt zehn Proben waren nötig, bis die Experten aus der Lindenstadt Omas Hausrezept geschmacklich zu 100 Prozent getroffen hatten. Beim Genuss werden Erinnerungen an den guten alten Rumtopf mit den eingelegten

Früchten wach. Das ist auch so gewollt, schließlich möchten sich die beiden Leimstruther mit ihrem Likör ganz bewusst von Billigfusel jeglicher Art klar abheben.

Wie aber kann man ein neues Produkt an den Verbraucher bringen, wenn das Budget äußerst schmal und somit begrenzt ist? Schon die Partyveranstaltungen waren von Sponsoren wie dem Autohaus Müller, Hotel-Restaurant Edermühle



Sebastian Dörnbach (L) und Ole Löcherbach präsentierten hier stolz ihre Kreation, den Rumbo.

und der Fahrschule Dirk Schwarz finanziell unterstützt worden. Mit den Überschüssen aus den Feten ist dann mutig und entschlossen im April die erste Großbestellung getätigt worden. 100 Liter Rumbo, abgefüllt in 0,7 Literflaschen machten sich auf den Weg von Olpe nach Wittgenstein.

Den Likör haben die beiden zwar in Auftrag gegeben und abfüllen lassen, den Rest, angefangen vom Mar-

keting inklusive der Etikettengestaltung über die Kundenakquise bis hin zum Ausliefern ihres Likörs haben Ole Löcherbach und Sebastian Dörnbach selbst in die Hand genommen. Mit Erfolg.

Der Fruchtlikör gehört unter anderem in Henning Schorges Edermühle oder in Manu's Pulverwaldgaststätte zum Standardprogramm in Sachen Spirituosen. Erhältlich ist Rumbo, dessen Name sich aus Rum und den Anfangsbuchstaben von Basti und Ole zusammensetzt, aber auch in einigen Bad Berleburger Gaststätten sowie im Irish Pub „The Shamrock“ in Siegen. Ihre Kreation mit dem betont schlichten Etikett hat mittlerweile so viele Liebhaber gefunden, dass im Oktober und November je 100 Liter nachgeordert werden mussten.

Rumbo gibt es jetzt sogar als „Klopfer“ in der 2 cl Variante und ist auch im REWE-Markt in Erndtebrück erhältlich. Auch die Schützenfestsaison 2013 wird garantiert nicht ohne Rumbo stattfinden. Daran arbeiten beide jetzt. Ein langfristiges Ziel haben die beiden Jungunternehmer auch – ihren Rumbo auch außerhalb Wittgensteins bekannter machen.