

ONS VERHAAL

DE BASIS VAN AL ONZE MOCKTAILS: VERS FRUIT, VERRASSEDE KRUIDEN EN HÉÉL VEEL PASSIE.

Het kloppend hart van The Mocktail Club, dat zijn de zussen Marie en Kaat Claessens. Het verhaal start bij Marie. Toen ze op haar achttiende ontdekte dat ze intolerant was voor alcohol, beschouwde Marie dat eerst als een klein drama. Maar al snel zette ze dat om in iets positiefs. In 2015 startte ze een blog waarop ze recepten en inspiratie voor originele mocktails deelde. In 2017 bottelde ze al haar eerste fles. Amper een jaar later werd Marie verkozen tot meest beloftevolle ondernemster van Oost-Vlaanderen. Sinds 2019 zet zus Kaat mee de schouders onder de zaak. Samen mixen en shaken ze met veel goesting en passie, van de eerste tot de laatste druppel.

Marie Claessens: "Dat ik zelf geen alcohol mag drinken, motiveert me des te meer in onze zoektocht naar originele en vooral erg lekkere combinaties. Er bestaan eigenlijk maar weinig goede alternatieven voor alcoholische drankjes. Wie geen alcohol drinkt, eindigt al snel met frisdrank of een glaasje fruitsap in de handen, en da's zo jammer. Terzelfdertijd merken we dat de vraag naar alcoholvrije, suikerarme alternatieven sterk toeneemt. Meer dan ooit zijn mensen bewust bezig met hun gezondheid. En daar spelen we graag op in door kwalitatieve, alcoholvrije, gezonde aperitieven aan te bieden, zowel aan particulieren als aan de horeca."

HEERLIJK ANDERS

Of het nu gaat over initiatieven als Sober October en Dry January of over goede voornemens voor het nieuwe jaar: steeds vaker kiezen mensen ervoor om alcohol (een tijdje) aan de kant te schuiven. Marie ontwikkelde trouwens vier jaar op rij het recept voor de officiële mocktail voor Tournée Minérale, het Belgische initiatief om in februari een hele maand geen alcohol te drinken.

Kaat Claessens: "We zijn geen moraalridders die alcohol volledig uit het leven van mensen willen bannen, maar we willen je wel doen beseffen dat je er bewuster mee kan omgaan. Met ons premium alternatief kan je afwisselen zonder het gevoel dat je iets mist. Onze mocktails zijn ready-to-serve, zodat je in geen tijd je lippen aan een lekker en niét-mierzoet drankje kan zetten."

Duurzaam smaakt nóg beter

Marie en Kaat streven naar perfectie en dat staat voor hen ook gelijk aan duurzaamheid. "We streven naar een zo milieuvriendelijk mogelijk productieproces en waar mogelijk werken we met plaatselijke leveranciers om lokale gemeenschappen te steunen. Het bottelen, pasteuriseren en verpakken gebeurt in een sociale werkplaats."

Er zit veel toewijding, liefde en respect in de mocktails van de twee zussen, en dat proef je! Intussen vind je de creaties van The Mocktail Club terug op de kaart van verschillende (sterren)restaurants, bars en conceptstores. De 8 verschillende ready-to-serve mocktails zijn ook verkrijgbaar via de webshop van The Mocktail Club. Je kan ze kopen in flessen van 1 liter (goed voor 6 servings), met of zonder bijhorende botanicals.

ALLEEN HET BESTE IS GOED GENOEG

Als het op kwaliteit aankomt, doen Marie en Kaat geen enkele toegeving. "We willen voor al onze klanten alleen maar het beste van het beste. Zowel voor de mensen die thuis van onze mocktails willen genieten als in een sterrenrestaurant. Daarom werken we enkel met verfijnde, natuurlijke ingrediënten van de allerhoogste kwaliteit."

De mocktails worden allemaal bereid met verse vruchten, kruiden, specerijen en ongeraffineerde suikers. Hun eigen atelier is the place where the magic happens. Het is dé plek waar de zussen er met hartenlust op los experimenteren. Het resultaat: steeds nieuwe, unieke en verfrissende smaakcombinaties.

“Momenteel hebben we acht verschillende smaken. Eén voor één overheerlijke, alcoholvrije aperitieven zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen of bewaarmiddelen. Bovendien bevatten onze 100% natuurlijke mocktails ook weinig calorieën. Ze zijn zelfs helemaal vegan.”