

FRANZ VON FEIN

Feines ins Glas, auch ohne Alkohol



Bernstein Coolada: Wie der Klassiker, nur ohne Alkohol.

Sie wollten einen alkoholfreien Aperitif kreieren – für komplexe und anspruchsvolle Drinks und ein ganz neues Geschmackserlebnis. Bis das „Franz von Fein Tonikum“ in Flaschen gefüllt war, verging eine kreative Zeit.

Die Schöpfer heißen Paul Martin und Leo Vincon, Freunde seit Schultagen in ihrer Heimatstadt Tübingen. Auch wenn es die beiden in den vergangenen Jahren in die weite Welt gezogen hat, war es immer wieder der sonnige Süden Deutschlands, in den sie gern zurückkehrten. Den einen zog es zwischenzeitlich nach Japan und China, den anderen ins europäische Ausland, nach Süd-Ost-Asien und Lateinamerika.



Franz von Fein (3)

Paul Martin und Leo Vincon, die Erfinder des „Franz von Fein Tonikums“.

Jeder Ort, an dem sie lebten, brachte ihnen eine neue Ess- und Trinkkultur näher, wie Teezeremonien in China, der Perfektionismus der Sushi-Chefs in Japan, überraschende Kombinationen in Südostasien und die Intensität der Gewürze Lateinamerikas. Zurück in Deutschland begannen die Freunde mit verschiedenen Zutaten zu experimentieren – mit der Vision eines alkoholfreien Aperitifs. Über die familieneigene Manufaktur wurden auf die Erfahrung aus 20 Jahren in der Getränkeproduktion zurückgegriffen. Von der Idee bis zur Umsetzung vergingen Jahre, mit nächtelangen Experimenten für die Kreation und den Feinschliff des „Franz von Fein Tonikums“.

Geschmack, der bleibt

Das Ergebnis ist ein Aperitif und ein gleichzeitig besonderer Mix für die Bar: eine

Essenz mit facettenreichem Geschmack. Es werden folglich nur geringe Mengen je Drink benötigt – was das Produkt sowohl in der Gastronomie als auch für Veranstaltungen interessant macht.

Das Franz von Fein Tonikum steht für die Idee, dass Aperitifs nicht zwangsläufig mit Alkoholkonsum verbunden sein müssen. Was das Tonikum hier besonders hervorhebt, ist der sich mit der Zeit am Gaumen verändernde Geschmack. Neben Zitrusfrüchten und Zitronengras aus biologischer Landwirtschaft werden viele verschiedener Botanicals verwendet, die im Nachhall für eine interessante und erfrischend-herbe Note sorgen.

Bisher gibt es zwei Sorten: das „Bernstein Tonikum“, unter anderem mit Noten von Lavendel, Rosmarin und Orange, blumig, nadelholzig, fruchtig-herb im Geschmack, und das „Rubin Tonikum“

unter anderem mit Noten von Wacholder, Hibiskusblüten und Zitrone. Erst zitronig-fruchtig, dann herb im Nachhall.

Fein gemacht

Das Franz von Fein Tonikum hat 0% Alkohol und so können mit ihm alkoholfreie Aperitifs, aber auch Aperitifs mit Alkohol kreiert werden. Das Tonikum ist besonders für diejenigen interessant, die nach dem gewissen Etwas in alkoholfreien Drinks suchen und nicht auf geschmackliche Komplexität verzichten möchten. Darüber hinaus gibt es für Bar-tenderInnen verschiedene Interpretationen von Drink-Klassikern, wie den Bernstein Gin Sour oder den Rubin Negroni, auch alkoholfreie Drinks wie den Rubin Cosmopolist. Das macht es vielfältig verwendbar. Oder es wird einfach mit Sprudelwasser oder Sekt aufgegossen.

Aktuell ist das Franz von Fein Tonikum in mehr als 100 Restaurants und Bars – mit Schwerpunkt in Süddeutsch-

land – erhältlich. Eine 500-ml-Einzelflasche ergibt je nach Rezept etwa 15 bis 25 Drinks.

Der Name des Getränks bezieht sich auf Franz von Fein selbst, der in den 1920er Jahren auf einer Burg in Süddeutschland lebte. Der Genussfreund Franz von Fein war ein weltoffener Mensch. Seine Partys waren progressiv und brachten unterschiedlichste Leute aus vielen Ländern

zusammen. Von deren Ideen, Vielfalt und den kulturellen Bräuchen war Franz von Fein inspiriert. Die dahinterstehende Idee einer weltoffenen, gemeinsamen Lebensfreude wurde von den beiden Gründern Paul Martin und Leo Vincon mit dem Tonikum aufgegriffen und in die heutige Zeit übertragen. Weitere Infos und Rezeptvorschläge unter:

www.franzvonfein.de



Bisher gibt es zwei Sorten: das „Bernstein Tonikum“ und das „Rubin Tonikum“.



© Schne-frost Reibekuchen Rustikal mit Tomaten-Ziegenkäse-Topping (Serviervorschlag)

Reibekuchen Rustikal mit Tomaten-Ziegenkäse-Topping Mediterran im Handmade-Look.

Zutaten für 2 Personen:

6 Schne-frost Reibekuchen Rustikal

- 2 Tomaten
- 120 g Ziegenkäserolle
- 1 Stange Frühlingslauch
- Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Reibekuchen Rustikal nach Packungsanweisung zubereiten. Ideal im Combidämpfer.
2. Tomaten und Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Reibekuchen Rustikal damit belegen. Frühlingslauch in kleine Ringe schneiden und darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Reibekuchen Rustikal kurz zum Gratinieren in den Ofen geben, mit etwas Rosmarin garnieren und servieren.

Viele weitere Rezepte finden Sie auf www.schne-frost.de