



Pressemitteilung 2. Juni 2021

COMPANION Aperitivo: Italianità made in Hamburg!

Zwei neue Spirituosen-Kreationen aus dem Umfeld der 25hours Hotels wollen diesen Sommer die Restaurant-Terrassen und Grillpartys erobern. Die Aperitivos auf Basis von sizilianischen Bio-Orangen oder Amalfi-Zitronen werden in Hamburg angesetzt und destilliert. Sie zeichnen sich durch ausgeprägten Zitrusgeschmack und eine gut erkennbare Bitternote bei vergleichsweise tiefem Alkoholgehalt aus. COMPANION gibt es ab sofort im Lieblingsrestaurant oder der Bar, im ausgesuchten Einzelhandel und online.



„Die Idee, eine hochwertige Alternative zu den immer gleichen Industrieprodukten zu kreieren, stand schon eine ganze Weile im Raum“, sagt COMPANION Mitgründer Steffen Fox. Es brauchte allerdings eine Pandemie, um genügend Startenergie freizusetzen und das Projekt zum Rollen zu bringen. Im Sommer 2020 gründete Fox mit seinen Mitstreitern Michael End, Christoph Hoffmann, Bruno Marti und Henning Weiß eine Firma. Wenig später wurden die ersten Botanicals-Lieferanten angesprochen, Geschmacksmuster entwickelt und verkostet. Nach einer Testproduktion unter Realbedingungen und kleineren Produkt- und Designoptimierungen, steht der COMPANION jetzt beim Spirituosenhändler des Vertrauens im Regal. Ursprünglich nicht geplant, aber

nicht minder attraktiv, ist neben einem Klassiker auf Basis von sizilianischen Orangen auch eine exotische Alternative aus gigantischen Cedro-Zitronen entstanden. Bruno Marti erklärt: „Wir wollten eigentlich klein anfangen, aber unsere Experimentierfreude wurde zu früh geweckt. Der Orangenaperitivo ist ein leicht verständliches Einsteigerprodukt, die Zitronenalternative soll Spaß bringen und die Kreativität herausfordern.“

Hergestellt werden die neuen Begleiter in italienischer Tradition in der Hamburger Nordcraft Destillerie. Namensgebender Bestandteil des COMPANION Sicilian Orange sind dabei sizilianische Bio-Orangen. Die Orangenschalen werden unter anderem mit Enzian- und Veilchenwurzeln, Chinarinde und aromatischen Kräutern wie Wermut, Majoran und Chiretta angesetzt. Für die Basis der COMPANION Aperitivos wird ein Teil des Ansatzes destilliert. Die fertigen Produkte verfügen damit über die frische Farbe und den vollen Geschmack eines Mazerats und die feine Nase des Destillats. Nach gleicher Methode entsteht der COMPANION Amalfi Lemon aus den legendären Amalfi-Zitronen.



Die vollständige Liste der natürlichen Zutaten ist selbstverständlich ein gut gehütetes Geheimnis. Für die bitter-frische Note sorgen hier neben Amalfi-Zitronenschalen unter anderem Galgant und Rhabarberwurzeln. Die leichte Würze stammt von Alpenbeifuß, Wermut und Oregano. „Uns ist wichtig, die Lieferketten unserer Zutaten bestmöglich zu kennen“, führt Henning Weiß aus, „besonders stolz sind wir auf die Zusammenarbeit mit der sizilianischen Kooperative *Si Può Fare* („Wir können es schaffen“), die nicht nur biologisch produziert, sondern auch benachteiligten Menschen hilft, den Weg ins Arbeitsleben (wieder) zu finden.“

Die COMPANION Gründer mit einer kumulierten Daydrinking-Erfahrung von fast zwei Jahrhunderten kennen sich durch ihre gemeinsame Arbeit bei den 25hours Hotels und haben in unterschiedlichen Rollen in den letzten 15 Jahren diverse Restaurant- und Barkonzepte entwickelt und betrieben. Der Ausflug in die Getränkeproduktion ist zwar Neuland, soll aber nicht einmalig bleiben. Bereits ist die nächste Produktions-Charge in Planung und die Diskussion um weitere Produkte flammt hier und da auf.

www.instagram.com/companiondrinks

www.companion-drinks.com

Über das Produkt:



COMPANION Aperitivos sind leichte Bitterliköre mit einem Alkoholgehalt von 15 % vol. Die Varianten Sicilian Orange und Amalfi Lemon werden in Deutschland von der Charles Hosie GmbH (charleshosie.de) vertrieben und sind dort auch online erhältlich. Der empfohlene Verkaufspreis liegt bei EUR 19,95.

Klassisch trinkt man einen COMPANION gespritzt mit Soda und/oder Prosecco. Der COMPANION Lemon wird außerdem gerne mit Tonic getrunken, COMPANION Orange mit Fruchtsäften.

Informations- und Bildanfragen:

COMPANION Drinks
Bruno Marti
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg

+41 78 619 02 03
welcome@companion-drinks.com