

MEDIENINFORMATION

Die alkoholfreie Alternative: PURS Fine Hotels & Restaurants gehen bei der Menübegleitung neue Wege

In den Restaurants PURS und YOSO bietet das Unternehmen in exklusiver Zusammenarbeit mit „Saftmädchen“ aus Hamburg eine alkoholfreie Alternative zur klassischen Weinbegleitung.

Andernach/Frankfurt am Main, 14. Februar 2024. Der Verzicht von Alkohol hat viele verschiedene Gründe wie Gesundheit, Schwangerschaft, Geschmack und vieles mehr. Die Zahl der Menschen, die bewusst auf Alkohol verzichten wollen – und das nicht nur zur Fastenzeit – wächst. Damit das Gesamterlebnis bei einem Gourmetmenü in den PURS Fine Hotels & Restaurants trotzdem stimmt, hat das Unternehmen bereits vergangenes Jahr eine Zusammenarbeit mit „Saftmädchen“ gestartet.

Die Idee für die Zusammenarbeit kam von Sascha Schmidt, dem Sommelier des Zwei-Sterne-Restaurants PURS. Ziel war eine Menübegleitung, die eine echte Alternative zur alkoholhaltigen Weinbegleitung ist und den Gästen dennoch die gleiche Aufmerksamkeit widmet. Mary-Ann Stüve, die Gründerin von Saftmädchen und ehemalige Kollegin von Sascha Schmidt, erklärt, wie die Zusammenarbeit entstanden ist: „Die Säfte zu entwickeln, dauerte etwa zwei bis drei Monate. Anfangs waren es eher noch Smoothies, ich wollte mit den Säften aber das Geschmackserlebnis von Wein imitieren mit Holzchips, vielen Kräutern, Auszügen, Molke, Tee, usw. Mir ist es dann gelungen Getränke zu entwickeln, mit denen die Gäste ein weinähnliches Erlebnis haben können.“

Ursprünglich entwickelte Stüve die Säfte für ein Hamburger Restaurant, spielte aber immer mit dem Gedanken sich selbstständig zu machen. Der finale Anstoß kam dann von Sascha Schmidt und seiner Anfrage, die Säfte auch im PURS anzubieten. „Für das PURS habe ich schließlich die Rezeptur noch einmal angepasst und die Säfte durch Pasteurisieren haltbar gemacht, mein Gewerbe angemeldet und eine kleine Produktionsküche in einem Tattoostudio in Hamburg angemietet. Die Motive für meine Etiketten kommen vom Tätowierer Julian Bröcker. Mittlerweile sind weitere Restaurants dazu gekommen, für das PURS entwickle ich aber immer wieder neue Säfte und arbeite hierfür eng mit Sascha zusammen“, so Stüve.

„Das Besondere an Saftmädchen ist, dass sie alle Säfte für uns auch in 0,1l Flaschen anbietet und diese bis zu drei Monate haltbar macht. So müssen wir nichts wegschmeißen und können nachhaltiger arbeiten. Zudem sind alle Säfte ausschließlich aus Bio-Obst und Bio-Gemüse gemacht und ohne künstliche Produkte versehen. Zum Beispiel passt die Blumige Traube hervorragend zu unserer

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032, Mail: presse.purs@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PURS

FINE HOTELS & RESTAURANTS

MEDIENINFORMATION

Seezunge mit Wirsing und der San Marzano Tomate. Die getrockneten Blüten beim Saft geben uns eine leichte Bitterkeit, die die Bitterkeit der Wirsingkomponente aufgreift. Der weiße Traubensaft bringt uns eine fruchtige Süße, die die intensive Fruchtigkeit der San Marzano Tomate betont. Die Eichenholzchips, die beim Saft verarbeitet wurden, geben dem Saft einen kraftvollen Barriquecharakter, den wir hier für die Kraft des Ganges benötigen“, betont Sascha Schmidt. Ihm ist es wichtig, auch bei der alkoholfreien Begleitung jedem Gast das Zusammenspiel von Getränk und den Komponenten auf dem Teller näherzubringen und ihnen so ein ähnliches Erlebnis zu bieten, wie bei der klassischen Weinbegleitung.

Auch ein Portweinersatz zum Käse wird im PURS geboten. Sommelier Sascha Schmidt nutzt in seiner Weinbegleitung Portwein als Universalbegleiter für Käse. Als alkoholfreie Alternative reicht er hierfür einen Süße-Johannisbeere-Saft. Dieser besteht unter anderem aus Johannisbeernektar, Kräutertee, Agavendicksaft und Eichenholzchips. Die Süße des Nektars steht als Gegenspieler zur Salzigkeit des Käses, während die Kräuter mit der Würze harmonieren. Die Holzchips sorgen wieder für den Barriquecharakter, der für die intensiveren Käse benötigt wird.

Die alkoholfreie Saftbegleitung von Saftmädchen wird außerdem auch im Restaurant YOSO von Sommelier Johannes Gutt angeboten. Weitere Informationen zu den PURS Fine Hotels & Restaurants unter www.purs.com.

Über PURS Fine Hotels & Restaurants:

Zur Dachmarke PURS Fine Hotels & Restaurants in Andernach am Rhein gehören das PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant – das Hotel ist Mitglied der renommierten Hotelkooperation Relais & Châteaux und das Restaurant ist mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet –, das Classic Boutique Hotel Am Ochsentor mit der authentisch italienischen Trattoria Ai Pero und der Luxury Living & Event Location Convent sowie das asiatische Restaurantkonzept YOSO. Die Hotels und Restaurants bringen leisen Luxus und ein außergewöhnliches Ambiente nach Andernach. Die Stadt am Rhein gilt als eine der ältesten Städte Deutschlands – hier treffen Geschichte und die Moderne der PURS Fine Hotels & Restaurants aufeinander und schaffen besondere Orte für Besucher aus aller Welt.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032, Mail: presse.purs@gce-agency.com, www.gce-agency.com