

Sommelier Guideline



Wie wird das elexir serviert!

Zum richtigen Umgang mit elexir.

1. Richtige Temperatur:

Servieren Sie elexir immer gekühlt. Ähnlich einem Weisswein 4–5 Grad.

Zu kühl (unter 4 Grad) serviert, beschlägt das Glas und der intensive Geruch wird etwas abgeschwächt.

2. Präsentation:

Glas: elexir braucht Raum und Oberfläche zur Entfaltung seiner komplexen Aromen Struktur. Verwenden Sie deshalb immer Wein- oder Cognac Gläser mit Stiel. Einschenken: Für elexir gilt dasselbe wie für einen guten Wein; am Glasrand entlang einschenken, damit die Frische möglichst lange erhalten bleibt und der Sauerstoff das Aroma entfalten kann. Zu stürmisches Einschenken aktiviert die Kohlensäure und lässt das intensive Bouquet verfliegen. Eventuell ein Stück Eis plus ein kleines Minze-Blatt dazu geben. Die Flasche verbleibt beim Kunden am Tisch. Nach dem Einschenken den Verschluss wieder an der Flasche anbringen. Ideal wäre ein kleiner Flaschen Kühler am Tisch ähnlich dem Champagner Kühler, damit der Flaschen-Inhalt beim langsamen Trinken die ideale Temperatur aufweist. Man sollte bei 2 Gästen erst nur eine Flasche öffnen und diese auf 2 Gläser aufteilen und die zweite Flasche im Sekt/Champagner Kühler am Tisch verweilen lassen.

3. Unterstützende Beschreibungen des Produktes:

Elexir ist das erste, qualitativ hochwertige, nichtalkoholische Getränk, das Stimmung macht und welches man wie ein hochwertiges alkoholisches Getränk geniessen und auch besprechen kann.

In seiner Funktionsweise als erster, qualitativ hochwertiger, nichtalkoholischer Aperitif ist elexir eine anregende Alternative für alle, die auch ohne Alkohol genussvoll trinken möchten. Elexir ist ein reines Naturprodukt und unterliegt deshalb in geringem Masse natürlichen Schwankungen in Farbe und Aroma.

Neben dem Genuss Effekt verursacht das elexir verstärkte Serotonin Glückshormon Ausschüttung und Senkung des Adrenalinpiegels, d.h. macht den Kopf frei für Kreativität und beruhigt den Körper und hält ihn trotzdem wach. Durch den hohen Vitamin Gehalt erfolgt auch eine Unterstützung des Immunsystems.

4. Wo ist das Elexir vertreten?

Elexir ist das Getränk der Geniesser, Kreativen und Künstler. Es war auch bei der Party der Eröffnung des Wiederausbaus der Kunstkammer im Kunsthistorischen Museum vertreten. (Sneak Preview)

Die Experten in der Top Gastronomie (Reitbauer Nr.1 in Österreich, Obauer) sind von der Qualität, dem Geschmack, dem Geruch und dem Abgang fasziniert und setzen elexir in allen kulinarischen Bereichen ein.

In Deutschland wird es aktuell auf der Stromburg bei dem Spitzenkoch Johann Lafer ausgeschenkt.

Beim Sternecup 2011 der Köche in Ischgl waren über hundert Teilnehmer von der Einzigartigkeit des Geschmacks sehr positiv überrascht. „Endlich etwas Neues mit Qualität.“

elexir – der erste Drink ohne Alkohol
der gesunde Energie bringt ↑ und glücklich stimmt ☺

Vertriebspartner Schweiz: [Life Light Handels GmbH](#)

Geschäftsführer: Alfred Henrich, Mattenweg 38, Postfach 239, CH-3322 Urtenen-Schönbühl
Tel 031 914 11 11, Fax 031 914 11 14, Mobil 079 300 08 88, elexir@bluewin.ch, www.elexir.ch
MWST-Nr. CHE-410.857.783, Postfinance 60-271763-7

Sommelier Guideline



Falstaff denkt sogar über eine Bewertung der nichtalkoholischen Getränke nach, da derzeit nur Essen, Wein und Restaurants nach Qualitätskriterien bewertet werden.

Elixir ist aktuell nur in der Top Gastronomie erhältlich, nicht im Handel oder Gastro – Grosshandel.

0,0 Vol.-% Alkohol Artikel Falstaff Juli 2012

Gutes Essen ohne Wein ist für viele kaum vorstellbar. Doch was trinken, wenn alkoholische Getränke gerade nicht passen? Fruchtsäfte und Mineralwasser allein sind keine wirklichen Alternativen. Deshalb drängen jetzt immer mehr Hersteller mit neuen, weinähnlichen Null-Promille-Getränken auf den Markt. Falstaff sagt, wie gut sie als Essensbegleiter wirklich sind.

Der Bedarf an alkoholfreien Alternativgetränken ist damit grösser denn je. Das wird auch immer mehr Gastronomen und Köchen bewusst. »Vor allem weibliche Gäste schätzen es sehr, wenn wir ihnen alternativ zum Wein eine harmonisch ebenso genussvolle, aber alkoholfreie Begleitung zum Essen anbieten können.«

Auch Elixir-Schöpfer Peeroton legt Wert auf die Feststellung, sein Getränk sei Wein in mehrfacher Hinsicht verblüffend ähnlich: »Wir produzieren nicht nur ein Getränk, das von der Farbe her von Rotwein kaum zu unterscheiden ist, es ist auch ein nicht alkoholisches Getränk, das Stimmung macht und daher auch von der Wirkung her dem Wein entspricht.«

Die Firma verweist dabei auf eine Untersuchung, die ergeben hat, dass in Elixir Stoffe enthalten sind, die eine messbare Serotonin-Ausschüttung zur Folge haben. Serotonin ist ein Glückshormon, das unter anderem für seelisches Wohlbefinden zuständig ist und den Gemütszustand steuert.

Ergebnis: In der Kategorie »Geschmack« gewannen eindeutig Elixir und Carpe Diem. Auch in der Kategorie »Passend zum Essen« lagen die beiden Favoriten weit vor allen anderen.

Elixir: Wie schmeckt's?

Dichter, ausgewogener, aber eigenständiger Geschmack, erinnert an Granatapfel- und Traubensaft, Süsse gut eingebunden. Wozu? Gut als Weinalternative.

Jedenfalls geniessen Carpe Diem und Elixir momentan die höchste Akzeptanz in der Gastronomie- und Genussbranche. Das ergab auch eine von Falstaff durchgeführte Verkostung, bei der mehrere nicht alkoholische Getränke von einigen Fachleuten bewertet wurden. Unter den Testern befanden sich unter anderem der Wiener Gastronom Walter Bauer und der »Le Ciel«-Sommelier Franz Messeritsch.

5. Wer ist der Erzeuger und Erfinder?

Elixir ist eine österreichische Marke, produziert in Österreich, entwickelt von der Firma Peeroton, www.peeroton.com, welche seit 1994 sehr erfolgreich auf höchstem Niveau, Nahrungsergänzung im Spitzensport vertreibt. Peeroton stellt ihre Produkte gemäss den höchstmöglichen Qualitätsstandards (ISO und ISF) auf Apotheken-Reinheitsgebots-Niveau her.

Peeroton ist seit 9 Jahren Ausstatter des Austria Ski Teams.

Peeroton hat mit diesem Getränk etwas Gesundes für den Alltag entwickelt, welches neben dem Genusseffekt verstärkt den Gehirnstoffwechsel unterstützt. D.h. die Kreativität und Stimmung wird gefördert und durch den hohen Vitamin Gehalt ebenso das Immunsystem unterstützt.

Im elixir ist es nicht ein einzelner Inhaltsstoff, der die Wirkung verursacht, es ist die Mischung von verschiedensten natürlichen Ingredienzien: „The Magix Mix“.

**elixir – der erste Drink ohne Alkohol
der gesunde Energie bringt ↑ und glücklich stimmt ☺**

Vertriebspartner Schweiz: Life Light Handels GmbH

Geschäftsführer: Alfred Henrich, Mattenweg 38, Postfach 239, CH-3322 Urtenen-Schönbühl
Tel 031 914 11 11, Fax 031 914 11 14, Mobil 079 300 08 88, elixir@bluewin.ch, www.elixir.ch
MWST-Nr. CHE-410.857.783, Postfinance 60-271763-7

Sommelier Guideline



Elixir Aperitif/Apéro

Im ersten Moment könnte man es vermuten, bei näherer Analyse jedoch wird man eines besseren belehrt: „elixir ist kein Energy Drink“.

„Es hebt die Stimmung in jeder Lebenslage und begeistert den Gaumen mit seinen Geschmackskomponenten.“

„Der erste Drink ohne Alkohol der Stimmung macht!“

„Die Alternative zu Wein“ laut Falstaffverkostung Juli 2012

Der „Apéro“ für alle Situationen. Man beginnt Alles mit einem Glas Elixir, damit das Leben in allen Zügen genossen werden kann.

Elixir ersetzt alkoholische Getränke in ihrer Genuss- und Wirkungskompetenz. Es ist eine völlig neue Art ein nichtalkoholisches Getränk zu geniessen. Ein sensorisches Erlebnisgetränk. Dicht, intensiv, anregend für alle sensorischen Komponenten des Körpers:

„Den Geschmack. Den Geruch. Den Geist. Die Gefühle.“

Eine neue Art Aperitif.

Hochwertig angerichtet und serviert, entsteht, ähnlich dem Genuss von gutem Wein, ein kontrolliertes, bewusstes Trinkerlebnis.

„Haute Couture für Ihre Gläser“.

Elixir ordnet sich ein in die Kategorie gehobener Pflegeprodukte und Luxusgüter. Es ist Premium, aber aufgrund seiner hochwertigen Rohstoffe und Wirkungsweise jeden Tropfen wert.

„Die oberen 10.000 Tropfen“

elixir – der erste Drink ohne Alkohol
der gesunde Energie bringt ↑ und glücklich stimmt ☺

Vertriebspartner Schweiz: [Life Light Handels GmbH](#)
Geschäftsführer: Alfred Henrich, Mattenweg 38, Postfach 239, CH-3322 Urtenen-Schönbühl
Tel 031 914 11 11, Fax 031 914 11 14, Mobil 079 300 08 88, elixir@bluewin.ch, www.elixir.ch
MWST-Nr. CHE-410.857.783, Postfinance 60-271763-7