Gründer und beste Freunde: *Simon Frey (links) und Zino Egger betreiben die Bar „Zino's Spritz" in der Frankfurter Innenstadt.* Foto Michael Braunschädel

„Das schreit nach Gen Z"

FRANKFURT Zino Egger und Simon Frey haben mit dem „Zino's Spritz" eine der ersten Spritz-Bars in Deutschland eröffnet. Jetzt verkaufen sie auch ihre eigenen Aperitifs.

Von Alexandra Dehe

Vor rund zweieinhalb Jahren haben sich Simon Frey und Zino Egger einen Traum erfüllt. Sie haben in der Frankfurter Innenstadt eine der ersten Spritz-Bars in Deutschland eröffnet. Vor allem junge Menschen treffen sich dort nach Feierabend, trinken Spritz für 4,50 Euro je Glas, kommen miteinander ins Gespräch und genießen das Leben.

Frey und Egger, 26 und 27 Jahre alt, wirken gelassen und souverän – ein Bild, das zur Generation Z passt. Doch beide investieren viel Energie und Ehrgeiz in ihr Unternehmen. Zu Beginn standen sie täglich selbst hinter der Theke, unterstützt von wenigen Aushilfen. Inzwischen betreiben sie eine zweite Filiale in Heidelberg und einen Pop-up-Store in Darmstadt, das Team besteht mittlerweile aus drei weiteren Vollzeitmitarbeitern und 60 Aushilfen.

Seit August vergangenes Jahr schenken Frey und Egger in ihren Bars auch drei eigene Aperitifs aus und verkaufen sie auch in Flaschen: „Zino's Aperitivo", als Alternative zu Aperol, „Zino's Rosati" statt Sarti und „Zino's Limoncello". Da Aperol und Sarti geschützte Marken sind, sprechen Frey und Egger bei ihren eigenen Likören immer vom Aperitivo und Rosati. „Wir wollten etwas Eigenes machen, das zu uns und zur neuen Generation passt. Dieses Produkt schreit förmlich nach Gen Z und einem jungen, frischen Lebensgefühl", sagt Egger. Die Flaschen ziert eine Cartoon-Zeichnung der beiden Gründer, das Logo trägt Frey sogar als Tattoo.

Produziert werden die Aperitifs in Deutschland, mit natürlichen Aromen, ohne Konservierungsstoffe. Um die Haltbarkeit zu verlängern, enthalten die Liköre mehr Alkohol als die Originale: 15 Prozent der Rosati und Aperitivo, 21,4 der Limoncello. Jede Flasche kostet 14,99 Euro. „Wenn man einen Sarti neben einen Rosati von uns hält, merkt man, dass das Original deutlich parfümierter und blumiger riecht als unserer", sagt Frey.

Der Rosati schmeckt intensiv nach Frucht, weniger künstlich süß als Sarti. Der Aperitivo wirkt leichter, frischer und zurückhaltender als Aperol, dass er mehr Alkohol enthält als das Original, schmeckt man nicht heraus. Der Limoncello ist dagegen sehr süß, stark zitronig, mit leicht bitterem Abgang.

Seit dem Frühjahr sind die Flaschen in einigen Rewe-Märkten in Frankfurt erhältlich. Ein Marktinhaber hat Egger und Frey direkt angesprochen und gefragt, ob sie nicht ein paar Flaschen in seinem Laden platzieren wollten. „Die Nachfrage war schnell viel höher als gedacht", sagt Frey. Inzwischen werden die Liköre auch in rund 60 Bars und Restaurants in und um Frankfurt ausgeschenkt, bisher haben die beiden ungefähr 50.000 Flaschen ihrer Aperitifs verkauft.

Im Einzelhandel verkauft sich der Rosati fast doppelt so gut wie der Aperitivo. Frey und Egger sehen zwei Gründe: Sarti Spritz sei das neue Sommergetränk, dazu gebe es außer dem Original Sarti und einer Aldi-Mischung kaum Konkurrenz. „Sarti Spritz ist das Trendgetränk des Jahres, aber in unseren Bars wird nach wie vor am liebsten Aperol Spritz getrunken", sagt Egger. Spitzenreiter ist der klassische Zino's Spritz mit 55 Prozent der Bestellungen, gefolgt von Rosati Spritz mit 35 Prozent.

Aus dem Traum der beiden „Zino's"-Gründer ist ein Business geworden. „Wir sind nicht mehr nur die zwei Jungs, die eine Bar eröffnet haben, sondern inzwischen Chefs und Unternehmer. Das ist verrückt. An die Verantwortung muss man sich erst mal gewöhnen", sagt Frey. Wenn wieder Menschenmengen vor dem Laden stehen, schauen sie sich oft an und fragen sich, wie all das eigentlich möglich wurde. „Leider nimmt man sich viel zu selten die Zeit, innezuhalten und den Moment zu genießen", sagt Egger. Das nächste Ziel ist aber schon gesetzt: Zur nächsten Saison wollen sie einen alkoholfreien Orangen-Aperitif herausbringen. An der Rezeptur feilen sie seit einem Jahr.

Stimmungsaufheller in Orange: *Der Aperol Spritz verkauft sich nach wie vor besser als die anderen Spritz-Varianten.* Foto Wonge Bergmann

Zino's Spritz
Bethmannstraße 13, Frankfurt, Telefon 0 69/8 70 08 46 80, Internet www.zinos.de. Geöffnet montags bis freitags von 16 bis 22 Uhr, samstags von 12 bis 22 Uhr, sonntags geschlossen.

Probieren

„La crema della crema" aus Friaul

Am „Gambero Rosso" führt kein Weg vorbei. Der mehr als 1000 Seiten dicke, knallrote Weinführer ist in der italienischen Weinwelt das Maß aller Dinge, die Instanz, an der sich alle orientieren: die Winzer, die Händler, die Kunden. Eigentlich heißt das jährlich erscheinende, wuchtige Buch „Vini d'Italia". Alle Welt nennt es aber nach dem Verlag, der es 1988 erstmals herausgegeben und zum unangefochtenen Standardwerk gemacht hat. Mehr als 2300 Weingüter werden in jeder Ausgabe aufgeführt und beschrieben, gut 20.000 Weine werden von den Testern in Blindverkostungen ausgewählt und bewertet. Die Winzer, die es in den „Gambero Rosso" schaffen, gehören zweifellos zu den besten in Italien. Und die Weine, die mit einem, zwei oder gar drei Gläsern ausgezeichnet werden, sind gewissermaßen „la crema della crema" des italienischen Weinbaus.

Vor diesem Hintergrund ist es fast ein Wunder, dass man den Pinot bianco D.O.C. vom Weingut Le Monde in Friaul überhaupt noch bekommen kann – und das zu einem Preis, den man nicht anders als sensationell bezeichnen kann. Nicht einmal 15 Euro kostet dieser bemerkenswerte Weißburgunder, der im „Gambero Rosso" in den vergangenen zehn Jahren achtmal die Höchstbewertung von drei Gläsern bekommen hat. Mit hellem Strohgelb leuchtet er im Glas mit grünlichen Reflexen, in der Nase zeigt er zarte, frische Zitrus- und Apfelaromen und leichte florale Noten, und auf der Zunge fügt er dem Ganzen eine feine Mineralität und einen subtilen Schmelz hinzu, die ihm eine angenehme, alles andere als auftrumpfende Eleganz verleihen.

Das Weingut Le Monde in der Nähe des Städtchens Pordenone auf halbem Weg zwischen Venedig und Udine ist bekannt für seine feinen Weißweine, allesamt charakterstarke Tropfen, die stets reinsortig ausgebaut werden. Darunter sind die autochthonen Reben Ribolla Gialla und Friulano, aber auch der für Norditalien typische Pinot grigio sowie Chardonnay und Sauvignon blanc – und eben der Pinot bianco, den Kellermeister Giovanni Ruzzene Jahr für Jahr zu beeindruckender Perfektion keltert und ausbaut.

Alex Maccan und seine Frau Marta, die das Weingut mit seinen heute rund 50 Hektar im Jahr 2008 gekauft haben, setzen gemeinsam mit ihrem Önologen und dem Weingutsleiter auf möglichst große Nachhaltigkeit und ökologischen Anbau. Auf Herbizide wird vollständig verzichtet, die Energie für die moderne Kellerei stammt zu 90 Prozent aus erneuerbaren Quellen.

Die Qualität eines Weines ist immer die Summe vieler Elemente, die bei der Produktion ineinandergreifen. Eine besondere Rolle beim so hochgelobten Pinot bianco von Le Monde aber dürfte spielen, dass der Wein nach der temperaturkontrollierten Fermentation im Stahlfass noch mehrere Monate auf der Hefe liegen bleibt. Diese Reife gibt ihm eine zarte Schmelzigkeit, nimmt ihm aber nichts von seiner Frische – und macht ihm zu einem ausgesprochen vielseitigen Wein, vor allem zum Essen.

Dass er nicht nur frische und verspielte Weine machen kann, sondern auch enorm komplexe, vollmundige Tropfen, zeigt Kellermeister Giovanni Ruzzene mit der „Le Icone Collection", den vier Spitzenweinen des Gutes. Auch hier beeindruckt vor allem der Pinot bianco. Er trägt den Namen Alma und zeigt sich mit kräftigem Strohgelb im Glas, mit exotischer Frucht und feiner Pfirsichnote in der Nase und einem lang anhaltenden, tiefen, warmen, samtigen Körper mit auffälliger Würze und Länge. Und auch das wird selbstverständlich vom „Gambero Rosso" Jahr für Jahr gewürdigt.

Zu bekommen sind die beiden Pinots bianci und weitere Weine von Le Monde bei den Onlineversendern *www.ronaldi.de* und *www.topdrinks.de*. bad.

Sortentypisches aus Friaul: *der Pinot bianco Alma (links) und der Pinot bianco D.O.C. vom Weingut Le Monde* Foto Sophie Boyer

HEUTE UND MORGEN IN RHEIN-MAIN

Foto Marcel Strecker

INDIE/POP

Kapelle Petra

Kapelle Petra bringt ihren unverwechselbaren Mix aus Indie-Rock und schrägem Pop auf die Bühne – direkt, laut und mit jeder Menge Charme. Das Trio steht für kluge Texte, überraschende Wendungen und eine Live-Performance, die irgendwo zwischen Konzert und Kabarett pendelt. Wer sie einmal erlebt hat, weiß: Hier wird nicht nur Musik gemacht, hier wird gefeiert. Mit sieben Studioalben, Festivalauftritten bei Rock am Ring und Open Flair, TV-Präsenz und Millionen Streams zählt die Band längst zu den festen Größen der deutschsprachigen Indie-Szene.

KAPELLE PETRA
Darmstadt, Centralstation, Donnerstag, 4. September, 20 Uhr

LITERATUR

Charlotte Gneus und Christian Dittloff

Foto Max Zerrahn

Alle haben ein Recht auf Literatur. Mit diesem Gedanken startet „LIES!" in eine neue Runde. Nach den beiden erfolgreichen Bänden „LiES!" und „LiES! Das zweite Buch" entstehen jetzt zwölf neue Geschichten in einfacher Sprache. Zum Auftakt stellen Charlotte Gneuß und Christian Dittloff ihre Beiträge vor. Gneuß erzählt von jugendlicher Wut und verletzlicher Stärke, Dittloff von Nähe, Verlust und der Suche nach Verbindung. Ihre Texte eröffnen den Zugang zu Literatur, die berührt, verständlich ist und alle einlädt, mitzulesen. Ein Projekt, das zeigt: Gute Geschichten brauchen keine komplizierten Worte.

CHARLOTTE GNEUS UND CHRISTIAN DITTLOFF
Frankfurt, Literaturhaus Frankfurt, Donnerstag, 4. September, 19.30 Uhr

Foto Andreas Zihler

KLASSIK

Gershwin Piano Quartet

Aus vier Meistern ihres Fachs, acht flinken Händen und 352 Klaviertasten entsteht ein außergewöhnlicher Klangkosmos: Das Gershwin Piano Quartet vereint pianistische Virtuosität mit ausdrucksstarker Bühnenpräsenz und einem Repertoire, das von originalgetreuen Transkriptionen über Neukompositionen bis hin zu freien Improvisationen reicht. Für diesen Konzertabend haben die Künstler ein Programm zusammengestellt, das Werke von George Gershwin, Johann Strauss, Sergei Prokofjew und Maurice Ravel umfasst – ein musikalischer Bogen zwischen amerikanischem Jazz, europäischer Klassik und französischer Raffinesse.

GERSHWIN PIANO QUARTET
Wiesbaden, Kurhaus Wiesbaden, Donnerstag, 4. September, 20 Uhr

TANZTHEATER

In Here & Sonaten

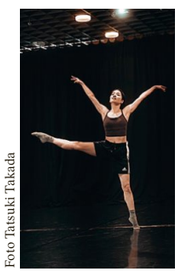

Foto Tatsuki Takada

Das Ensemble Richard Oberscheven präsentiert mit „In Here" und „Sonaten" einen Doppelabend voller Kontraste: zwischen Klangexperiment und barocker Präzision, zwischen stiller Intensität und tänzerischer Virtuosität. „In Here" entfaltet drei Soli zu einem gemeinsamen Resonanzraum. Die Choreografie folgt einer feinen Struktur aus Zeit, Ton und Dauer – Bewegungen entstehen, verweilen, verschwinden. „Sonaten" ist eine Hommage an Élisabeth Jacquet de La Guerre und den klassischen Tanz des 21. Jahrhunderts – präzise, musikalisch und voller Ausdruckskraft.

IN HERE & SONATEN
Frankfurt, Gallus Theater, Donnerstag, 4., bis Samstag, 6. September, täglich 20 Uhr

AUSSTELLUNG

Sandi Renko

Die Ausstellung „Tetrachromat" lädt zu einer intensiven, raumbezogenen Auseinandersetzung mit Farbe, Licht und Bewegung ein. Ein Tetrachromat ist ein Lebewesen, das vier Arten von Farbrezeptoren zum Sehen benutzt – im Gegensatz zum Menschen, der nur drei besitzt. Der Titel spielt somit auf eine differenziertere Farbwahrnehmung an, die im Zentrum von Renkos künstlerischem Schaffen steht. Mit seinem wichtigsten Werkstoff, dem flexiblen Material Canneté mit kleinen Rillen, erzielt der Künstler optische und kinetische Effekte.

SANDI RENKO
Frankfurt, Frankfurter Westend Galerie, Vernissage: Freitag, 5. September, 18 Uhr, Di–Fr 9–13 Uhr, Do 14–18 Uhr

Alle Termine finden Sie online unter faz.net/vk

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Alle Rechte vorbehalten. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine ARCHIV