



ALKOHOLFREIER APERITIF 0,0 %

NATÜRLICHE PFLANZENEXTRAKTE – ERFRISCHEND PRICKELND



“ LVST & FEAST (last ænd fi:st) steht für kompromisslosen Genuss mit einem einzigartigen Erlebnis für alle Sinne. Mit unserem alkoholfreien Aperitif stoßen wir auf das Leben an – ohne Verzicht! ”

IM ÜBERBLICK

LVST & FEAST

LVST & FEAST vereint alkoholfreiheit, geschmackliche Innovation, Genussfertigkeit und Ästhetik. Wir versuchen dabei nicht, ein alkoholhaltiges Pendant zu imitieren, sondern haben mit unseren Getränken etwas kreiert, das einzigartig ist. Die Marke LVST & FEAST präsentiert sich luxuriös und zeitlos-elegant.

ALKOHOLFREI: 0,0%

LVST & FEAST ist die perfekte Wahl für alle, die sich Luxus und Gelassenheit gönnen möchten – und das ganz ohne Alkohol. Alle Produkte sind durch das Herstellverfahren 100% alkoholfrei!

NATÜRLICHE PFLANZENEXTRAKTE

Unser Aperitif basiert auf sorgfältig ausgewählten und perfekt aufeinander abgestimmten natürlichen Pflanzenextrakten, ist vegan und ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe! Dabei haben wir uns den Anspruch auf Bio-Herkunft der Inhaltsstoffe gesetzt!

ERFRISCHEND PRICKELND

Viele alkoholfreie Alternativen entfalten ihren Charakter erst durch die Zugabe weiterer Zusätze. LVST & FEAST ist ready-to-drink und sorgt für ein spritzig-frisches Trinkerlebnis. Mit einer Perlage vergleichbar mit Qualitätsschaumwein ist jeder Schluck ein prickelndes Erlebnis.

TASTE: BEYOND ORDINARY

Lust auf eine geschmackliche Abwechslung? Unseren Aperitif gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, die im Gedächtnis bleiben! Keine schlechten Kopien!



PRODUKTSORTIMENT

WIR STOSSEN MIT UNSEREM ALKOHOLFREIEN
APERITIF AUF DAS LEBEN AN!



HERSTELLUNGSVERFAHREN

Zur Herstellung der Getränke werden Kaltauszüge (engl. Cold Brew) eingesetzt, da sich dieses Verfahren gegenüber anderen auf Hitze basierten Methoden als am schonendsten erwiesen hat. Auf diese Weise können den Botanicals die komplexen Aromen entzogen und in der Weiterverarbeitung zum Getränk bewahrt werden – insbesondere die für den Aperitif-Charakter prägnante Bitternote. Während des Auszugs wird stets auf die richtige Temperatur des Mazerats geachtet. Ein Gärungsprozess findet nicht statt, sodass der Anspruch von 0,0% Alkoholgehalt gewährleistet werden kann.

Die auf Schaumwein-Niveau karbonisierten Getränke bedürfen nach ihrer Abfüllung einer gewissen Lagerzeit, bis sich die Aromen zu den einmaligen Geschmäckern verbinden und die charakteristische Sensorik entwickeln.

vegan

0,0% Vol.

AROMA

Kopf: fruchtig

Herz: zitruszig

Basis: nussig

PRODUKTSORTIMENT

BUCCO

Bucco ist eine lebendige und sinnliche Reise zu exotischen Zielen. Der faszinierende Geschmack von Bucco-Blättern gepaart mit warmen, aromatischen Pflanzenextrakten wird durch einen Hauch erfrischender Minzenoten perfekt ergänzt.



FOOD-PAIRING

Obst: Apfel, Pfirsich, Mango, Stachelbeere, Preiselbeere, Himbeere, Limette, Yuzu

Gemüse: Kartoffel, Karotte, Kohlrabi, Sprossen, Kürbis, Zucchini, Gurke, Mais

Gewürze: Rosmarin, Minze, Kardamom, Koriander, Muskat

Genuss: Joghurt, Helle Schokolade, Mandel, Macadamia

Tier: Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte

LVST  FEAST

© LVST & FEAST GmbH | www.lvstandfeast.com | @lvstandfeast

vegan

0,0% Vol.

AROMA

Kopf: pikant

Herz: krautig

Basis: karamellig

PRODUKTSORTIMENT

JUNIPER

Juniper ist ein selbstbewusster Klassiker in neuer Form. Wacholderbeeren sorgen für einen erfrischenden und ausgeprägten Kiefernadelgeschmack, der durch Zitrusnoten und pfeffrige Gewürze perfekt ergänzt wird.



FOOD-PAIRING

Obst: Birne, Süßkirsche, Brombeeren, Heidelbeeren, Blaubeeren, Zitrone, Mandarine

Gemüse: Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Linsen, Kartoffeln, Kürbis, Tomaten, Pilze

Gewürze: Basilikum, Zitronenverbene, Koriander, Wacholder, Vanille, Rosmarin, Ingwer

Genuss: Frischkäse, Käse, Marzipan, Karamell

Tier: Geflügel, Wild

LVST  FEAST

© LVST & FEAST GmbH | www.lvstandfeast.com | [@lvstandfeast](https://www.instagram.com/lvstandfeast)

vegan

0,0% Vol.

AROMA

Kopf: floral

Herz: krautig

Basis: röstig

PRODUKTSORTIMENT

ROSE

Zarte Rosenblüten sorgen für einen subtilen, aber unverwechselbaren Geschmack, der sowohl erfrischend als auch verwöhnend ist. Durch die Zugabe reichhaltiger, erdiger Kräuter entsteht ein einzigartiges Geschmacksprofil, das die blumigen Noten perfekt ergänzt.



FOOD-PAIRING

Obst: Pflaume, Himbeeren, Heidelbeeren, Blaubeeren, Limette, Bergamotte, Mandarine, Orange

Gemüse: Artischocken, Paprika, Aubergine

Gewürze: Zitronenverbene, Kardamom, Rose

Genuss: Joghurt, Dunkle Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Pekan

Tier: Rind, Exotisches Fleisch

LVST  FEAST

© LVST & FEAST GmbH | www.lvstandfeast.com | [@lvstandfeast](https://www.instagram.com/lvstandfeast)

PRODUKTSORTIMENT

UNSER APERITIF IST VIELSEITIG!

Ob pur in einer Sektflöte, mit Eiswürfeln als Spritz gemischt, mit 0,0%-Sekt oder als Longdrink mit alkoholfreiem Gin. LVST & FEAST kann sein Aroma zum Ausdruck bringen und jedem Getränk je nach Anlass und Gaumen eine ganz besondere Note verleihen.



LVST  FEAST

© LVST & FEAST GmbH | www.lvstandfeast.com | [@lvstandfeast](https://www.instagram.com/lvstandfeast)

MARKT

BEWUSSTSEIN FÜR GESUNDHEIT UND EIGENVERANTWORTUNG VERSTÄRKEN DEN WACHSTUMSTREND

Der Markt für alkoholfreie Getränke ist über die vergangenen Jahre geprägt durch einen stark positiven Wachstumstrend. Diesbezügliche Änderungen sind nicht zu erwarten, denn der Alkoholkonsum wird immer stärker hinterfragt. Darüber hinaus wird grundsätzlich vermehrt Wert auf eine gesunde Lebensweise gelegt. Verzicht soll jedoch nicht bedeuten, dass auch auf Geschmack und Lebensqualität verzichtet werden darf. Daher bietet der alkoholfreie Markt vor allem im gehobenen Segment Raum für Innovation und Kreativität.

+10% WACHSTUM

Jährlich starkes Wachstum des Marktes für alkoholfreie Getränke in Europa. Geschmack, Marke und Empfehlungen sind die wichtigsten Kauffaktoren – noch vor dem Preis.¹

WOHLBEFINDEN

KonsumentInnen verhalten sich immer bewusster gegenüber ihrer Gesundheit, weshalb weniger Alkohol konsumiert wird. 1/3 der sog. „GenZ“ verzichtet vollständig auf Alkohol.²

DRY JANUARY

Zunehmend mehr gesellschaftliche Veranstaltungen werden ins Leben gerufen, um den Verzicht auf Alkohol zu fördern, wie z. B. der „Dry January“, eine weltweite Gesundheitskampagne, die einen ganzen Monat andauert.

GRUPPENZWANG

Ist nach wie vor der meistgenannte Grund, warum sich insbesondere Männer gegen alkoholfreie Getränke entscheiden. Der Druck in Richtung Alkoholkonsum nimmt jedoch mit der Akzeptanz von 0,0%-Alternativen stetig ab, da diese immer mehr in Mode kommen und genussvoller werden.



¹ Statista. (2022). Getränke - Weltweit. Auf Basis von Statista.

² Ng, L., Shelton, N., & Cable, N. (2018). Investigating the growing trend of non-drinking among young people. BMC Public Health.

MARKE

VISION: BEYOND ORDINARY

Wir durchbrechen (alte) Gewohnheiten mit Kreativität und Innovation. Der Kern der Marke LVST & FEAST steht für Ästhetik, Qualität und Extravaganz. Diese Werte sind Stärke und zugleich Markenversprechen des Unternehmens.

MISSION: WIR MACHEN ALKOHOLFREIE GETRÄNKE BEGEHRENSWERT.

LVST & FEAST hat in Umsetzung seiner Vision einen alkoholfreien Aperitif entwickelt, der ein einzigartig exquisites Genusserlebnis sowie ein noch nie dagewesenes Lebensgefühl bei dem Konsum alkoholfreier Getränke vermittelt. Wir möchten damit alkoholfreie Getränke salonfähig machen.

ÄSTHETIK

LVST & FEAST setzt neue Maßstäbe in Design und Optik und wirkt daher ansprechend, anspruchsvoll und zeitgemäß.

QUALITÄT

Für LVST & FEAST bedeutet Qualität, in jedem Bereich des Unternehmens höchste Standards zu erfüllen. Als Partner sind wir vertrauenswürdig, leidenschaftlich und kompetent.

EXTRAVAGANZ

Die Konzepte und Produkte von LVST & FEAST sind innovativ sowie auffällig. Durch die besondere Inszenierung hebt sich die Marke in dem eher zurückhaltenden alkoholfreien Getränke-segment besonders ab.



GRÜNDER

DIE KÖPFE HINTER DER MARKE LVST & FEAST



Quelle: Jürgen Holzwarth / Nürtinger Zeitung

THOMAS HIMMER, DR. JUR.

thomas.himmer@lvstandfeast.com

Thomas (13.09.1988) studierte Rechtswissenschaften in Bayreuth mit den Schwerpunkten Internat. Recht und Wirtschaft mit anschließender Promotion. Seit 2020 arbeitet er als Rechtsanwalt in einer Anwaltsboutique im Bereich des Sport- und Entertainmentrechts, mittlerweile in der Stellung als Partner.

DENNIS SCHÄFER, M.SC.

dennis.schaefer@lvstandfeast.com

Dennis (17.05.1988) studierte tech. orient. BWL in Stuttgart mit den Schwerpunkten Internat. Strategie, Marketing und Produktionstechnik. Zudem verbrachte er Auslandssemester in Los Angeles und Shanghai. Mittlerweile ist er als Promotion Owner mit globaler Verantwortung im Handelsmarketing eines Konzerns tätig.

ENTSTEHUNGSGESCHICHTE

Im Frühjahr 2022 stellten Thomas und Dennis bei der Suche nach gehobenen Alternativen zu alkoholischen Getränken fest, dass die limitiert vorhandenen Optionen oftmals geschmacklich oder optisch wenig ansprechen und zumeist nicht pur zu genießen sind.

Mit der Idee eines genussfertigen alkoholfreien Aperitifs machten sie sich daran, mit unterschiedlichsten Herstellungsverfahren verschiedene Geschmacksprofile zu erzeugen. Auf Basis von Experimenten mit mehr als hundert verschiedenen Kräutern, Blüten und Früchten konnten sie bis Ende 2022 fünf Geschmacksrichtungen entwickeln. Dies war der Anlass, die LVST & FEAST GmbH im Jahr 2023 in Wolfschlugen bei Stuttgart zu gründen.

CHEERS TO GREAT TIMES AHEAD!