



Erste (vegane) Sahne:

Der neue rein pflanzliche Franzi Franzbrötchenlikör

Stuhr, 16.07.2024 Mit [Franzi](#) haben die norddeutschen Spirituosenschöpfer von [Nork](#) für den krümellosen Franzbrötchengenuss gesorgt, auf den Feinschmecker gewartet haben. Jetzt ist der hanseatische Likör bereit, auch die Herzen von veganen Franzbrötchenfans im Sturm zu erobern – und liegt dabei voll im Trend.

Franzbrötchen sind ein Stück Hamburg aus dem Ofen. Längst hat das mit Zucker und Zimt gebackene Plunderstück Kultstatus erreicht – in der Hansestadt, aber auch darüber hinaus. Tausende Einheimische und Touristen erfreuen sich jeden Tag an dem platten, klebrigen Gebäck, um dessen Erfindung sich viele Mythen ranken. Seit drei Jahren gibt es das Franzbrötchen auch in der Flasche – krümellos, dafür mit Alkohol.

Franzi hat sich als Creme-Likör auf Sahnebasis beliebt gemacht, denn sie kommt ihrem Vorbild geschmacklich unglaublich nah: Zimt, karamellierter Zucker, Butter, Teigaromen und ein Hauch Vanille liefern den typischen Franzbrötchengeschmack. Ausgedacht haben sich das Flüssiggebäck mit Schuss Ann-Katrin und Johann Dallmeyer der sympathischen hanseatischen Kornbrenner-Schmiede Nork. Jetzt bereichert die neueste Idee der Geschwister den Handel: die vegane Franzi!

Ganz ohne tierische Zutaten ist die neue Franzi vollgepackt mit Cremigkeit und Geschmack. Der vegane, gluten- sowie laktosefreie Sahnelikör bringt auf Basis von Hafer, Kokos und Soja bei 15 Volumenprozenten den puren Franzbrötchengenuss in die Flasche und setzt dem Hamburger Kultgebäck ein samtig-weiches, rein pflanzliches Denkmal. Damit ist Franzi voll im Trend: Immer mehr Menschen ernähren sich vegan – zugunsten des Tierwohls, der Umwelt und des Klimas. Laut Statista lag 2023 die Anzahl der Personen, die sich hierzulande selbst als Veganer bezeichnen, bei 1,52 Millionen. Es wurden 121.600 Tonnen vegetarische und vegane Ersatzprodukte erzeugt und damit rund doppelt so viele wie im Jahr 2019.

Johann Dallmeyer, Mitgründer und Co-Chef von Nork, sieht das mit seiner Franzi so:

N O R K

„Nachdem wir schon einige, zum Teil verrückte Varianten unseres Lieblingslikörs kreiert haben – wie zuletzt Spaghettieis und im Winter gebrannte Mandel – passt die vegane Franzi prima ins Boot. Über ein Jahr haben wir an unserem rein pflanzlichen Franzbrötchenlikör gearbeitet, bis wir zufrieden waren. Die vegane Franzi steht ihrer älteren Schwester in nichts nach. Wir freuen uns, sie jetzt als dauerhafte, vegane Alternative in unserer Sortiment-Familie präsentieren zu können.“

So wie sein klassisches Pendant schmeckt die vegane Franzi immer und überall. Als Digestif nach dem Essen funktioniert der krümelfreie Likör genauso gut wie zum Verfeinern von Süßspeisen oder zum Mixen von Cocktails. Zum Beispiel jetzt im Sommer in Gestalt eines fruchtigen Maracuja Magic, der Kindheitserinnerungen an Maracuja-Vanille-Eis im Freibad wach werden lässt. Natürlich mit einer Prise Zimt.



Maracuja Magic

Zutaten:

- 5cl Franzi Vegan
- 5cl naturrüber Apfelsaft
- 10cl Maracujanektar
- Optional: veganes Vanilleeis

Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen, alle Zutaten zugeben und gut verrühren. Optional mit einer Kugel veganem Vanilleeis toppen und diese etwas unterrühren.



Über Nork/Franzi

Dem Bremer und Hamburger Start-up [Nork](#) ist es seit seiner Gründung im Jahr 2016 gelungen, sich mit hochqualitativen Körnern, spannenden Likören und außergewöhnlichen Fasslagerungen als ein fester Bestandteil der Craft-Spirituosen-Landschaft zu etablieren. Mit seiner kleinen Schwester, dem [Franzi Franzbrötchenlikör](#), hat Nork 2021 dem zimtigen und deutschlandweit beliebten Gebäck ein flüssiges Denkmal gesetzt. Drei Jahre später folgte die vegane Franzi-Variante.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 48 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.