



Gin

Mit NFTs können Konsumenten neue Gin-Geschmacksrichtungen kreieren

Klaus-Michael Peter, Michael Dörner, Silke Aschenbrenner und Wolfgang Aschenbrenner.
© Ashburner's Premium Gin

Konsumenten neue Gin-Geschmacksrichtungen kreieren

Das österreichische Unternehmen »Ashburner's Premium Gin« will seine Kunden aktiv in das Unternehmensgeschehen einbinden. Die erste Sorte gibt es in Kürze.

23. November 2022

Autor:
Julia Emma Weninger

Gin

NFT



Artikel drucken

Das österreichische Unternehmen »Ashburner's Premium Gin« will seine Kunden aktiv in das Unternehmensgeschehen einbinden. Die erste Sorte gibt es in Kürze.

Die Ashburners GmbH wurde 2021 während des Lockdowns als »Schnapsidee« gegründet. Heute produziert das österreichische Kleinunternehmen, rund um Gründer **Wolfgang Aschenbrenner**, eine Reihe von ginhaltigen Spezialitäten. Mit einer **Sonderedition** will sich das Start-up bei seiner Community bedanken und sie aktiv in das Unternehmen einbinden. »NFC Chips auf wertvollen **Spirituosen** zur Produktverifizierung sind state of the art. Eine Weltneuheit ist aber, dass wir viele interaktive Goodies in den Chip gepackt haben. Vom Stimmrecht für neue Geschmacksrichtungen, bis zu Tickets für exklusive **Tastings** zu denen nur die Besitzer der NFTs eingeladen werden«, erklärt Chief Gin Officer **Klaus-Michael Peter**.

»Mit dieser Sonderedition möchten wir uns bei unserer Community bedanken und sie aktiv in unser Unternehmen einbinden. Mit dieser digitalen Innovation bieten wir unseren Kunden neben mehr **Transparenz und Sicherheit** auch exklusive Vorteile. Jeder Besitzer eines Ashburner's NFT Ginlikörs bekommt ein **Stimmrecht** zur Bestimmung der nächsten Geschmacksrichtungen«, ergänzt CEO Wolfgang Aschenbrenner.

Die erste Geschmacksrichtung

Die Winter-Sorte **Acerola** ist die erste Geschmacksrichtung der geplanten Blockchain-Gin-Linie. Alle weiteren Geschmacksrichtungen werden via Voting von der »NFGin-Community« mitentschieden. »Obwohl Acerola eine tropische Pflanze ist, war es uns wichtig, diese in Bioqualität zu beziehen. Alle restlichen Zutaten wie die **Botanicals** sind aus regionalem Anbau. Die Herstellung des Gins wird händisch in **Wien** durchgeführt, was auch für die Limitation der Auflage verantwortlich ist. Auch für unseren digitalen Zwilling haben wir die umweltfreundlichste Variante gewählt und die NFTs auf der Energie effizienten Polygon Plattform gemintet«, so die Gründer.

Der **Verkaufsstart** der auf 999 Flaschen limitierten Edition erfolgt am **25. November 2022**.

Mehr zum Thema



News
Top 10 Cocktails: Fizz

Diese spritzigen Fizz-Cocktails sind im Handumdrehen zubereitet und eignen sich daher hervorragend als Feierabend-Drink.



News
Alles über die Bloody Mary

Zur Geschichte des Drinks aus Tomatensaft und Wodka sind viel Legenden und Anekdoten im Umlauf. Das passt ganz gut zu einem Cocktail, von dem es immer...



News
Champagner-Cocktails mit Stil

In den 1920ern feierte er seinen Aufstieg, heute sein Revival: Der Champagner-Cocktail ist das pure Glück – und an der Bar von zeitloser Eleganz.



News
Top 10: Cocktails mit Champagner

Champagner ist bereits pur ein exklusiver Genuss. Im Drink sorgt er für Eleganz und das besondere Etwas. Hier unsere Favoriten.

Meistgelesen



News
Top 10: Die besten Rooftop Locations in Wien

Eine tolle Aussicht über die Stadt, dazu Drinks und Essen – das alles wird an diesen Adressen geboten.



News
»Kristallhütte« eröffnet Hotel mit Rooftop-Restaurant

Mit dem »Coolnest« soll die Messlatte im Zillertal ganz nach oben gesetzt werden.



News
Die Top-Skigebiete für Après-Ski

Skifahren, feiern und tanzen: In diesen Orten gibt es Hüttengaudi und Halligalli von gediegen bis wild.



News
Top 10 Cocktails zum Valentinstag

Mit diesen zehn Drinks kommt Romantik ins Cocktailglas.

