

finest-food-age

... eine Hommage an den guten Geschmack

Fact Sheet

2017

Das Unternehmen

Die Plattform finest-food-age wurde 2017 in Wien gegründet und ist innerhalb kürzester Zeit zu einem Hotspot für Gourmets avanciert.

Der Online-Shop bietet eine erlesene Auswahl an naturreinen Würz- und Lebensmitteln wie etwa Balsamessige, Öle, Pfeffer, Salze und lässt die Herzen von Genießern und Profis aus der gehobenen Gastronomie gleichermaßen höherschlagen.

Die Idee dahinter ist, Menschen im Zeitalter von Fastfood und Co wieder unverfälschte, pure Aromen, frei von Umweltverschmutzungen und künstlichen Zusätzen, näherzubringen. Eine Hommage an den guten Geschmack: In diesem Sinne wird stetig an der Erweiterung des Angebots gearbeitet und auch die Schaffung einer eigenen Produktionsküche steht in den Startlöchern.

Der Erfolg des Unternehmens ist neben dem hohen Qualitätsanspruch vor allem auf die edel gestalteten Collections zurückzuführen. Wer sich dazu entscheidet, die finest-food-age Produkte zu sammeln, hält eine auch optisch unverwechselbare Einheit in Händen.

Der Gründer

Bernhard Bachna ist Gründer, Geschäftsführer und kreativer Kopf von finest-food-age. Zusammen mit seiner Cousine Roswitha Staindl-Schmidt, die als Gesellschafterin fungiert, entwickelte er die Idee der High-End-Kulinarik-Plattform.

Der promovierte Mediziner und Pharmamanager hat knapp 25 Jahre lang alle Facetten des Aufbaus, der Expansion und Formung eines Biotech-Unternehmens begleitet. Mit einem wirtschaftlichen sowie einem juristischen Studium ergänzte er sein Know-how.

Bernhard Bachna ist jedoch nicht nur ein Kenner der Pharmabranche, er agiert auch als Maler und Fotograf. Mit finest-food-age verbindet er nun die Liebe zu gutem Geschmack mit der Leidenschaft, besondere Dinge zu sammeln und Wertvolles zu bewahren. Er möchte Menschen, die Schönes zu schätzen wissen und sich unverfälschte, reine Nahrungsmittel leisten wollen, begeistern. Sein Erfolgsgeheimnis ist die Freude und die Leidenschaft am Geschmack – denn gutes Essen ist eine Lebenseinstellung.

Die Collections

Für finest-food-age sind hochwertige Lebensmittel kostbare Ressourcen, die einen respektvollen Umgang verdienen. Die Produkte präsentieren sich in verschiedenen Collections, also Sammlungen, die zum Entdecken einladen.

So findet sich eine Vielfalt an Balsamessigen (Balsamic Collection) und Ölen (Oil Collection), die in kleinen Fach-Betrieben hergestellt werden, wo Qualität und ökologisch einwandfreie Herstellungsverfahren Priorität haben. Dadurch werden die Produkte nicht nur in ausgewählten Speisen, sondern auch pur zu einem echten Erlebnis.

Beim Pfeffer (Pepper Collection) setzt finest-food-age ebenfalls auf das Besondere aus aller Welt. Neben Sorten aus Nepal und Madagaskar sind auch Pfeffer aus Äthiopien, Indonesien und Indien vertreten.

Salz ist nicht gleich Salz – das zeigt die Salt Collection. Die angebotenen Meersalzflöckchen werden in einer kleinen Manufaktur gewonnen, die in der Nähe Kapstadts ihren Sitz hat. Ein weiterer Lieferant ist auf der hawaiianischen Insel Molokai ansässig, wo die Salzgewinnung eine lange Tradition hat. Veredelt mit Tonerde, Aktivkohle oder Bambusblätter-Extrakt ist dieses pazifische Meersalz wahrlich etwas Einzigartiges.

Die Nachhaltigkeit

Bei finest-food-age werden ausschließlich Würz- und Lebensmittel ins Sortiment aufgenommen, die fair gehandelt und in Bio-Qualität produziert sind.

Neben der Einzigartigkeit der Produkte wird auch auf die richtige Verpackung sehr viel Wert gelegt. Die dunklen Glasbehältnisse regen dazu an, den Inhalt bewusst zu entdecken. Das Design ist auf das Nötigste beschränkt, hat jedoch eine Besonderheit: alle Produkte sind nummeriert. Diese Nummerierung spiegelt die Sammelleidenschaft des Gründers Bernhard Bachna wider, denn wer sich entscheidet, finest-food-age zu sammeln, erhält dadurch die Gesamtheit einer Kollektion, die ihresgleichen sucht.

Auch bei der Verpackung steht das Thema Nachhaltigkeit für Bernhard Bachna und Roswitha Staindl-Schmidt im Vordergrund. So haben sich die beiden bewusst für das violett gefärbte Glas entschieden, denn das schützt wirkungsvoll die wertvollen Inhaltsstoffe des exklusiven Inhalts und ist wiederverwertbar. Beim Versand kommen ebenfalls ausschließlich nachwachsende, recyclebare Rohstoffe in Form von Kartons, Papiermanschetten und Holzwolle zum Einsatz.

Weitere Informationen und Presserückfragen

Bachna & Staindl GmbH
Dr. Bernhard Bachna
Hasenauerstraße 5
A 1180 Wien
+43 664 966 27 42
presse@finestfoodage.com
www.finestfoodage.com