

Pressemitteilung

Novum: Underberg ESPRESSO HERBTINI vorgestellt

- Neuer After-Dinner-Fusion-Drink kommt als Limited Edition auf den Markt
- Kombination aus Kräuterlikör und Espresso in der ikonischen 2cl-Portionsflasche
- Clean Label: auch die Produktinnovation erfüllt Wünsche der Verbraucherinnen und Verbraucher
- Underberg ESPRESSO HERBTINI ist ausschließlich in Deutschland erhältlich

Rheinberg, 01.09.2023 Das ist ein Novum: Zum ersten Mal in der 177-jährigen Historie des Traditionsunternehmens gibt es aus Rheinberg ein zweites Produkt, das den Namen „Underberg“ tragen darf. Neben dem legendären Kräuter-Bitter ist ab sofort der After-Dinner-Fusion-Drink Underberg ESPRESSO HERBTINI in der ikonischen 2cl-Portionsflasche erhältlich – gewickelt in Espresso-braunes Strohpapier. Die Kombination aus Kräuterlikör und Espresso hat einen Alkoholgehalt von 27 Volumenprozent und kommt als Limited Edition exklusiv in Deutschland auf den Markt.

„Mit dieser Produktinnovation setzen wir die Modernisierung der Marke Underberg konsequent fort“, betont Michael Söhlke, Vorstandssprecher der Semper idem Underberg AG. „Wir haben den Markenauftritt komplett überarbeitet, das Produkt durch verschiedene Kooperationen mit Partnern wie dem Snowboardhersteller Burton oder der Digital-Plattform OMR in völlig neuen Kontexten präsentiert – und jetzt kommt der Underberg ESPRESSO HERBTINI. Mit dieser Limited Edition wollen wir unsere Verwender begeistern und neue Underberg-Fans hinzugewinnen. Ein besonderer Dank gilt in diesem Zusammenhang der Familie Underberg, die uns beim gesamten Prozess vertraut und unterstützt hat.“

After-Dinner-Fusion-Drink

Für Genießer gehört das einfach zusammen – nach einem guten Essen Espresso oder Underberg bestellen. Die einen wollen ein Getränk mit einer anregenden Wirkung, andere setzen eher auf die Kraft der Kräuter. Mit Underberg ESPRESSO HERBTINI ist nun beides möglich. „Die Kombination von Kräutern und Espresso ist der ideale After-Dinner-Fusion-Drink. Das Ergebnis ist reich an Aromen, vielschichtig, aber auch harmonisch“, sagt Vera Donner-Sander, Brand Director der Unternehmensgruppe.

Der Einkauf und die Mischung der Kräuter werden wie gewohnt durch die Familie Underberg persönlich vorgenommen. Entwickelt wurde das Produkt durch Dr. Hubertine Underberg-Ruder und das Kellermeister-Team. „Das Getränk harmoniert mit dem aktuellen Retro-Trend und entspricht unserem grundsätzlichen Ansatz, Tradition und Moderne zu verbinden“, so Donner-Sander weiter. „Wir haben uns von dem legendären Kult-Cocktail ‚Espresso Martini‘ inspirieren lassen, der Mitte der 80er Jahre vom Barmann Dick Bradsell in London erfunden wurde und aktuell ein Revival erfährt.“

Keine zugesetzten Aromen oder Farbstoff

Der Underberg ESPRESSO HERBTINI folgt dem Underberg-Reinheitsgebot und wird um den für Liköre typischen Zucker erweitert. Ganz im Sinne der Philosophie des Hauses erfüllt der After-Dinner-Fusion-Drink den Wunsch der Verbraucherinnen und Verbraucher nach „Clean Label“. Im Produkt sind keine zugesetzten Aromen oder Farbstoffe enthalten, sondern ausschließlich selbst hergestellte Pflanzenextrakte, es ist kosher und glutenfrei. Ebenfalls wichtig: Der enthaltene Espresso in Bio-Qualität ist ein 100 Prozent Arabica Master Blend. „Insgesamt ein facettenreicher Drink, der zu unseren Wurzeln passt und zugleich sehr zeitgemäß ist“, erklärt Sabine van den Boom, Brand Managerin der Marke Underberg. „Underberg und Espresso verbindet per se einiges: Beide Liquids sind kraftvoll, intensiv, werden in einer kleinen Portion genossen und sind typisch ‚after dinner‘ – das Pairing der beiden Getränke als ‚ready to drink‘ ist ein ‚perfect match‘.“

Das neue Produkt beruht auf dem Underberg-Cocktail Espresso Herbtini, der seit Herbst 2021 in rund 700 Bars in ganz Deutschland ausgeschenkt und getestet wird. Etabliert wurde der Drink von Andreas Andricopoulos, Barchef des Berliner Sterne-Restaurants Golvet: „Für mich lag diese Kreation auf der Hand. Viele Gäste haben in der Vergangenheit zum Espresso einen Underberg bestellt. Der Herbtini ist nur nicht ein perfekter Digestif, er ist auch ein super Wachmacher.“

Kaufbereitschaft: 67 Prozent

Die Erfahrungen des Barmanagers wurden durch die Marktforschung bestätigt. Bei den Verwendern von koffeinhaltigen Getränken, von Kräuter-Bitter oder Kräuterlikör gaben 49 Prozent an, dass sie sowohl das Liquid als auch das Konzept sehr gut bzw. gut finden. Und die Kaufbereitschaft bei allen Befragten aus dieser Gruppe lag bei 67 Prozent.

Dass der Underberg ESPRESSO HERBTINI aus Rheinberg kommt, ist bereits an der Verpackung und der Flasche klar erkennbar. Wie beim weltberühmten Kräuter-Bitter gibt es den 12er-Pack mit den Elementen der Underberg-Welt im Pop-Art-Design, die 2021 zum 175-jährigen Jubiläum des Unternehmens überarbeitet worden ist.

Strohpapier in stylischem Espresso-Braun

Nicht zu vergessen: Beide Getränke werden in der ikonische 2cl-Portionsflasche abgefüllt. Doch während Underberg in das klassische beigefarbige Strohpapier gewickelt ist, ist das Papier vom Underberg ESPRESSO HERBTINI in stylischem Espresso-Braun gehalten. Beide Produkte verfügen allerdings über die grünen Verschluss-Kapseln, die zur Teilnahme am Treueprogramm „Tops&More“ berechtigen.

„So neu, so anders – und doch unverkennbar aus dem Hause Underberg“, fasst Vorstand Michael Söhlke zusammen.

Über die Semper idem Underberg AG: Die Semper idem Underberg AG ist ein werteorientiertes Familienunternehmen aus Rheinberg am Niederrhein. Kernkompetenzen der Unternehmensgruppe sind die konsumentenzentrierte Entwicklung und Herstellung von Premium-Spirituosen sowie der weltweite Vertrieb der Produkte. Neben den international bekannten Marken Underberg und Asbach werden zahlreiche weitere eigene Marken und Distributionsmarken angeboten. Dazu gehören aus dem eigenen

Haus St. Hubertus, PITÚ, XUXU, Zwack Unicum und Grasovka sowie zahlreiche Distributionsmarken wie Amarula, Southern Comfort, BOLS und Ouzo Plomari.

Über die Marke Underberg: 1846 wählte der Gründer Hubert Underberg Kräuter aus 43 Ländern für seinen Bitter aus. Das „Semper idem-Geheimverfahren“ garantiert die besonders schonende Extraktion der Kräuter-Wirkstoffe und gleichbleibend hohe Qualität. Underberg enthält seit über 175 Jahren Kräuter, Alkohol, Wasser und sonst nichts – keinen zugefügten Zucker oder Karamell. Der „Rheinberger Kräuter“ ist gentechnikfrei, vegan und glutenfrei. Auch heute reift er monatelang in den historischen Kellern unter dem Stammhaus in Rheinberg in Fässern aus slowenischer Eiche, bevor er in die legendäre 2cl-Portionsflasche abgefüllt wird.

Pressekontakt:

Christian Schönhals

Pressesprecher/Leitung Unternehmenskommunikation

Semper idem Underberg AG

Hubert-Underberg-Allee 1

47495 Rheinberg

Tel.: +49 2843/920-296

Mobil: +49 170/320 97 59

E-Mail: christian.schoenhals@underberg.com

www.semper-idem-underberg.com