

## *Pressemitteilung*

# TV-Format „The Taste“: Underberg ist Partner und versorgt „Family and Friends“

- Traditionsmarke aus Rheinberg zum ersten Mal beim erfolgreichen Koch-Format dabei
- Alexander Herrmann, Frank Rosin und Co. können die Produkte aus dem Haus Underberg genau wie alle Teilnehmer im Bereich „Family and Friends“ genießen
- Halbfinale (13. Dezember) und Finale (20. Dezember) werden auf SAT.1 ausgestrahlt
- „Komm doch mit auf den Underberg“ – begleitender TV-Spot arbeitet mit legendärer Werbe-Melodie

**Rheinberg/München, 06.12.2023** Die TV-Show „The Taste“ steuert auf ihren Höhepunkt zu: Ab dem heutigen Mittwoch, 6. Dezember, ist das Halbfinale bereits im Stream abrufbar. In der Vorschlussrunde kämpfen die acht verbliebenen Köchinnen und Köche um den Sieg in der zwölften Staffel. Zum ersten Mal mit dabei ist Underberg. Die Traditionsmarke ist Partner des erfolgreichen Formats, das im Free-TV auf SAT.1 ausgestrahlt wird und on Demand auf der Streaming-Plattform Joyn PLUS+ zu sehen ist. Darüber hinaus wird im Studio-Bereich „Family and Friends“ der legendäre Kräuter-Bitter sowie die Produktinnovation Underberg ESPRESSO HERBTINI ausgeschrieben.

In der zwölften Auflage des Erfolgsformates buhlen sowohl Profi- als auch Hobby-Köche erneut um die Gunst der vier Coaches: Die Starköche Alexander Herrmann, Alex Kumptner, Tim Raue und Frank Rosin probieren die auf Löffeln servierten Kreationen und geben ihre Bewertung ab. Moderiert wird die Sendung von Angelina Kirsch.

„Genau wie bei den Löffeln geht es bei Underberg darum, Momente des Genusses zu schaffen“, sagt Vera Donner-Sander, Brand Director bei der Semper idem Underberg AG. „Kleiner Löffel plus kleine Flasche – für uns ist die Verbindung ein ‚perfect match‘. Für die letzten beiden Shows drücken wir allen Kandidatinnen und Kandidaten die Daumen. Es gab schon einige Überraschungen. Wir sind gespannt, wer sich am Ende durchsetzt. Wir stoßen dann gerne mit Underberg mit der Siegerin oder dem Sieger an.“

### **In der Portionsflasche: Underberg und Underberg ESPRESSO HERBTINI**

Für die Teilnehmer, die es nicht unter die letzten Acht geschafft und somit auch keine Chance mehr auf das Preisgeld von 50.000 Euro sowie ein eigenes Kochbuch haben, gibt es zumindest einen kleinen Trost: Sie dürfen das Staffel-Finale aus dem Studio-Bereich „Family and Friends“ verfolgen. Dort versorgt Barkeeper Andreas Andricopoulos sowohl sie als auch die mitfiebernden Angehörigen der verbliebenen Kandidaten mit dem leckeren Cocktail Espresso Herbtini, der zudem als fertiges Produkt in der ikonischen Portionsflasche zusammen mit dem klassischen Kräuter-Bitter angeboten wird.

„Explore the magic world of herbs – explore ‚The Taste‘ mit Underberg“ – mit diesem Slogan wird im Umfeld der Free-TV-Ausstrahlung auf SAT.1 ein Spot der Traditionsmarke laufen. Musikalisch untermalt wird der Film vom Colonel Bogey March, der in 70er und 80er Jahren das deutsche TV-Publikum auf den Underberg lockte. Der Clip wird ebenso vor den einzelnen Folgen auf Joyn zu sehen sein.

### **Die Ausstrahlungstermine im Überblick**

Halbfinale: 13. Dezember ab 20:15 Uhr auf SAT.1 (Joyn: ab 6. Dezember)  
Finale: 20. Dezember ab 20:15 Uhr auf SAT.1 (Joyn: ab 13. Dezember)

**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, Asbach und PITÚ werden zahlreiche weitere eigene Marken und Distributionsmarken angeboten. Dazu gehören aus dem eigenen Haus St. Hubertus, XUXU, Zwack Unicum und Grasovka sowie zahlreiche Distributionsmarken wie Amarula, Southern Comfort, BOLS und Ouzo Plomari.*

**Marke Underberg:** *1846 wählte Hubert Underberg die aus seiner Sicht besten Kräuter aus 43 Ländern für seinen Underberg aus. Der Firmengründer entwickelte das bis heute angewendete und geheim gehaltene Verfahren „Semper idem“, um die besonders schonende Extraktion der Kräuter-Wirkstoffe und eine gleichbleibend hohe Qualität zu garantieren. Underberg enthält seit jeher keinen zugefügten Zucker oder Zuckercouleur. Der Bitter ist gentechnikfrei, vegan und glutenfrei. Noch heute reift der Kräuter-Bitter in den historischen Räumen 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](mailto:christian.schoenhals@underberg.com)  
[www.semper-idem-underberg.com](http://www.semper-idem-underberg.com)