

Pressemitteilung

Begeisterte Reaktionen, gute Verkaufszahlen: Underberg Espresso Herbtini nun dauerhaft im Sortiment

- In den ersten drei Monaten wurden über zwei Millionen Fläschchen der Limited Edition verkauft
- Zum 1. Mai wird Underberg Espresso Herbtini als fester Sortimentsbestandteil dem Handel, der Gastronomie und in ausgewählten internationalen Märkten angeboten
- Sowohl Stammverwender als auch neue Fans schätzen das intensive und zugleich zugänglichere Geschmacksprofil
- After-Dinner-Fusion-Drink wird im Mai großen Auftritt beim OMR Festival haben

Rheinberg, 24.04.2024 Die Kombination aus Espresso und dem legendären Kräuter-Bitter ist ein Volltreffer. Was als Limited Edition im Oktober 2023 begonnen hat, wird nun zum zweiten regulären Produkt der Traditionsmarke aus Rheinberg: Underberg Espresso Herbtini wird ab dem 1. Mai dauerhaft im Handel, in der Gastronomie und in ausgewählten Export-Märkten wie Dänemark, Österreich, der Schweiz sowie im Bereich Global Travel Retail gelauncht.

Über zwei Millionen verkaufte Fläschchen in den ersten drei Monaten: Mit dem After-Dinner-Fusion-Drink haben die Verantwortlichen den richtigen Riecher gehabt. „Unsere Hommage an den legendären 80er-Jahre-Cocktail Espresso Martini hat unsere ambitionierten Erwartungen übertroffen“, sagt Sabine van den Boom, Senior International Brand Managerin der Semper idem Underberg AG für die Marke Underberg. „Facettenreiche Espresso-Nuancen und ein Hauch von Vanille in perfekter Fusion mit der geheimen Kräutermischung: Das ist das Erfolgsrezept. So neu, so anders, und doch unverkennbar aus dem Hause Underberg.“

Seit 1846 wird der legendäre Kräuter-Bitter am Niederrhein hergestellt. Auch heute ist das Unternehmen in Familienbesitz. Vera Donner-Sander, Brand Director der Underberg Gruppe: „Der Familie und dem Vorstand war es besonders wichtig, dass die Innovation ein eigenes, aber zum Original passendes Profil hat und so das Stammprodukt nicht kannibalisiert. Das ist uns gelungen. Die bisherigen Underberg-Fans sind ebenso begeistert wie neue Anhängerinnen und Anhänger, die durch das zugänglichere Geschmacksprofil gewonnen werden konnten.“

Clean Label: Koscher, vegan und glutenfrei

Ganz im Sinne des „Rheinberger Kräuter“ erfüllt der After-Dinner-Fusion-Drink den Wunsch der Verbraucherinnen und Verbraucher nach „Clean Label“. Im Underberg Espresso Herbtini sind keine zugesetzten Aromen oder Farbstoffe enthalten. Alle Botanicals werden, wie beim Original, sorgfältig durch die Familie ausgewählt und in Rheinberg besonders schonend extrahiert. So ist das Ergebnis kosher, vegan und glutenfrei. Nicht zu vergessen: Der enthaltene Espresso ist ein Master Blend aus 100 Prozent Arabica Bohnen.

Sowohl der Kräuter-Bitter als auch der neue Kräuter-Likör mit Espresso werden ausschließlich in der ikonischen 20ml-Portionsflasche angeboten und verfügen beide über die grünen Kapseln, die zur Teilnahme am Loyalty-Programm „Tops&More“ berechtigen. Während das Original über ein Strohpapier im klassischen Beige verfügt, kommt das Ready-to-Drink-Produkt mit einem Wickelpapier in einem stylischen Espresso-Braun daher. Diese Farbe bereichert auch das Design der Verpackung und des Etiketts, das ansonsten viele Elemente der bekannten grünen Underberg-Welt enthält.

Seinen ersten großen Auftritt als reguläres Produkt wird der Underberg Espresso Herbtini am 7. und 8. Mai beim OMR Festival in Hamburg haben. Einer der zwei Stände der Traditionsmarke wird sich bei Europas führendem Digital-Marketing-Event voll und ganz dem After-Dinner-Fusion-Drink widmen. „Im vergangenen Jahr konnten wir mit unserer Präsenz und unseren Aktionen die OMR Community überraschen und haben die Menschen in unseren Bann gezogen“, so Sabine van den Boom weiter. „In diesem Jahr wollen wir Underberg Espresso Herbtini feiern und erlebbar machen. Wir bieten den 70.000 Besucherinnen und Besuchern an, sie in unsere magische Fusion zu entführen.“

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 zusätzlich aus dem eigenen Haus St. Hubertus, XUXU, Zwack Unicum und Grasovka sowie zahlreiche Distributionsmarken wie Amarula, Koskenkorva Vodka, BOLS und Ouzo of 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
www.semper-idem-underberg.com