

Pressemitteilung

Underberg@OMR: Rheinberger Traditionsmarke erneut Partner von Europas führendem Digital-Marketing-Event

- Nach der Premiere beim OMR Festival im vergangenen Jahr, dem OMR Podcast und verschiedenen Aktionen im Rahmen der Family Partnerschaft ist die Marke Underberg auch beim OMR Festival 2024 wieder vertreten
- Outdoor-Stand der Rheinberger präsentiert das neue Produkt Underberg Espresso Herbtini im historischen Stammhaus
- Guided-Tour mit Christiane Underberg als besonderes Highlight
- Spezielles OMR-Etikett und Gastro-Tour runden Auftritt der Traditionsmarke in Hamburg ab

Rheinberg/Hamburg, 02.05.2024 Fusion aus Tradition und Moderne: Auch in diesem Jahr tritt Underberg beim OMR Festival in Hamburg auf. Für Europas führendes Digital-Marketing-Event, das am 7. und 8. Mai auf dem Messegelände der Hansestadt über die Bühne geht, haben sich die Rheinberger abermals einiges einfallen lassen: So wird beispielsweise das ikonische Underberg Stammhaus im Außenbereich nachgebaut, über der Underberg Bar in Halle B6 schwebt der kultgrüne Heißluftballon, und die 84-jährige Christiane Underberg bietet eine Guided-Tour für Gäste, Journalisten und Influencer an.

2023 war Underbergs OMR-Premiere als Partner ein voller Erfolg. „An diesen Überraschungscoup wollen wir nun anknüpfen“, sagt Vera Donner-Sander, Brand Director bei der Semper idem Underberg AG: „Für mich war es im Vorjahr das Größte zu sehen, wie die Millennials Underberg getrunken und die Marke gefeiert haben. Die harte Arbeit hat sich ausgezahlt. Eine tolle Gemeinschaftsleistung – vom Team U und den Partnerinnen und Partnern bei OMR. Diese Kooperation ist von einem besonderen Spirit geprägt.“ Das sieht OMR-Geschäftsführer Jasper Ramm ähnlich: „Wenn wir zusammensitzen, ist das stets ein kreativer Prozess auf Augenhöhe. Wir hypen uns gegenseitig.“

Westermeyer: Underberg ist ein eigenes Ökosystem

Im Doppelpass mit dem Partner hinterließ Underberg beim OMR Festival 2023 nachweislich Eindruck – dokumentiert durch eine repräsentative Umfrage unter den Besucherinnen und Besuchern: Bei der Frage nach der Marken-Beliebtheit der rund 1000 Aussteller und Sponsoren landete Underberg auf dem vierten Rang – lediglich die globalen Brands Vodafone, TikTok und Audi schnitten noch besser ab. Das Interesse an der Traditionsmarke stieg und wurde Anfang des Jahres noch einmal getoppt: Christiane Underberg und Vorstandssprecher Michael Söhlke waren zu Gast im Podcast von OMR-Gründer Philipp Westermeyer. Der 45-Jährige reiste für die Aufnahme extra zum Stammsitz nach Rheinberg und staunte nach seiner Stippvisite: „Ich habe schon viele Firmen besucht, aber wow – Underberg ist ein eigenes Ökosystem. Darin einzutauchen, hat Spaß gemacht.“

Ein solcher Deep-Dive ist jedoch nicht nur in Rheinberg möglich, sondern in diesem Jahr auch beim OMR Festival – an der Outdoor-Station von Underberg (Booth: B0 A03). Ein Zeppelin – das erste Luftschiff mit dem Schriftzug des Unternehmens schwebte 1953 über Deutschland – weist den Gästen den Weg: „Wir bringen unser historisches Stammhaus von Rheinberg nach

Hamburg und entführen euch in die magische Welt von Underberg. Taucht ein in das Geheimnis der Kräuter und entdeckt unser brandneues Produkt: Underberg Espresso Herbtini. Ein Must-see – lasst euch dieses Abenteuer nicht entgehen“, betont Sabine van den Boom, Senior International Brand Managerin für Underberg.

Wer die komplette Bandbreite des Rheinberger Kräuter genießen möchte, sollte die Underberg Bar (Booth: B6 G03) mit dem Heißluftballon in der Halle B6 ansteuern. Hier können die Besucherinnen und Besucher neben den beiden Underberg-Produkten in der legendären 20ml-Portionsflasche – dem Original sowie dem Underberg Espresso Herbtini – auch Cocktails mit den Kräutern aus 43 Ländern genießen und den Auftritt von Christiane Underberg Revue passieren lassen.

Guided-Tour mit der 84-jährigen Christiane Underberg

Die Vertreterin der vierten Familiengeneration, die über 40 Jahre für das Unternehmen in verschiedenen Funktionen tätig gewesen ist, wird wie im Vorjahr an der OMR-Bar auf der Conference Stage sitzen, wenn am Dienstagvormittag, 7. Mai, um kurz nach 10 Uhr das Festival eröffnet wird. Darüber hinaus wird die ehemalige stellvertretende Aufsichtsratsvorsitzende der Semper idem Underberg AG eine spezielle Guided-Tour auf dem Festival anbieten. Den 40 Teilnehmern wird die 84-Jährige das Familienunternehmen vorstellen, auf die Zusammenarbeit mit OMR eingehen und sicherlich die eine oder andere spannende Anekdote aus ihrem Wirken als Unternehmerin erzählen.

Genau wie im Vorjahr wird es ein spezielles OMR-Etikett für die 20-ml-Portionsflasche geben. Diese Special Edition 2024 unterstreicht die einfallsreiche und spielerische Zusammenarbeit der beiden Partner. Abgerundet wird die Underberg-Präsenz in Hamburg mit einer Gastro-Tour. In folgenden Bars der Hansestadt werden verschiedene Cocktails mit Rheinberger Kräuter angeboten: Hamburger Veermaster 2.0, The Rabbithole, Pudel Club, Strandpauli, Bar Monopol, Rye & Dry, The Reason, CIU Bar, Sands Bar, Schweinske Ottensen und Alsterpavillion.

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-Tropfen, XUXU, Zwack Unicum und Grasovka sowie zahlreiche Distributionsmarken wie Amarula, Koskenkorva Vodka, BOLS und Ouzo of Plomari.*

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