

## ***Pressemitteilung***

# **Diversa auf dem BCB 2026: Redesigns, Innovationen und praxistaugliche Serves**

- Diversa Spezialitäten GmbH und TeamSpirit vom 12. bis 14. Oktober auf dem Bar Convent Berlin vertreten
- Neue Markenauftritte für Asbach, LINIE Aquavit und The Standard 1894
- Innovationen Mallorange und Unicum Orange Bitter im Fokus

**Rheinberg/Berlin, 08.10.2026** Beim Bar Convent Berlin (BCB), Europas führender Fachmesse für die Bar- und Getränkeindustrie, präsentiert die Diversa Spezialitäten GmbH gemeinsam mit ihren Gastronomie-Experten von TeamSpirit aktuelle Entwicklungen aus ihrem Marken- und Distributionsportfolio. Im Mittelpunkt stehen überarbeitete Auftritte etablierter Marken, innovative Neuheiten sowie leicht umsetzbare Drink-Konzepte für die moderne Gastronomie.

Wie in den vergangenen Jahren begrüßen die Experten des Hauses Underberg Kunden, Partner und Branchenvertreter an und um die Zackenbar. Dort werden vom 12. bis 14. Oktober neben den Kernmarken des Familienunternehmens, das in diesem Jahr 180 Jahre alt geworden ist, zahlreiche internationale Distributionsmarken präsentiert und verkostet.

### **Redesigns bei Asbach, The Standard 1894 und LINIE Aquavit**

Gleich drei Marken präsentieren sich mit überarbeiteten Designs. Asbach stellt den neuen Auftritt für Flasche und Ready-to-Drink-Dose vor. Historische Elemente wie Löwe, Frakturschrift und Wachssiegel rücken stärker in den Mittelpunkt und sorgen für einen einheitlichen Markenauftritt über die verschiedenen Formate hinweg. Bei The Standard 1894 zeigt Diversa erstmals das vollständig überarbeitete Erscheinungsbild der Wodka-Marke des italienischen Herstellers Gancia. Unter dem Leitgedanken „Back to Black“ soll das neue Design die Positionierung im Premium-Segment schärfen.

Auch LINIE Aquavit präsentiert sich in einem neuen Design. Die Marke der Anora Group steht für eine besondere Reifetradition: Während der mehrmonatigen Fasslagerung auf See überquert LINIE zweimal den Äquator. Mikael Kattunen, International Brand Ambassador von Anora, begleitet den Markenrelaunch auf dem BCB und gibt Einblicke in Herkunft, Reifung und Einsatzmöglichkeiten des Aquavits in zeitgemäßen Serves.

„Starke Marken müssen sich kontinuierlich weiterentwickeln, ohne ihre Identität zu verlieren“, sagt Thomas Mempel, Vorstandsmitglied der Semper idem Underberg AG und Geschäftsführer der Diversa Spezialitäten GmbH. „Die neuen Auftritte stärken die Wiedererkennbarkeit unserer Marken und schaffen zusätzliche Impulse für den Handel.“

### **Orange als Trendthema**

Mit Mallorange und Unicum Orange Bitter stellen die Rheinberger zwei Neuheiten vor, die das aktuelle Interesse an citrusbetonten Aperitif- und Bitterkonzepten auf unterschiedliche Weise

interpretieren. Das Produkt stammt von der traditionsreichen Destillerie Antonio Nadal auf Mallorca und ist in Zusammenarbeit mit der Diversa entstanden. Mallorange verbindet fruchtige Orangenaromen mit einer feinen Mandelnote als neue eigene Aperitif-Variante. Mit einem Alkoholgehalt von 15 Prozent eignet sich die Innovation sowohl für den Pur-Genuss auf Eis als auch für unkomplizierte Spritz-Kreationen.

Eine andere Richtung schlägt Unicum Orange Bitter ein. Die Innovation des ungarischen Familienunternehmens Zwack verbindet die klassische Unicum-Rezeptur mit über 40 Kräutern und Gewürzen mit ausgewählten Orangen-Extrakten und Destillaten. Fruchtige Noten der sizilianischen Blutorange ergänzen die charakteristische Bitterkeit und eröffnen neue Genussmomente zwischen Kräuterlikör und modernem Aperitif.

### **Einfache Drinks statt komplizierter Rezepte**

Im Mittelpunkt der diesjährigen Aktivierungen stehen bewusst leicht umsetzbare Drink-Konzepte. Gemeinsam mit Partnern wie Gancia sowie dem Saffhersteller Rauch zeigt Diversa eine Vielzahl an Highballs, Longdrinks und Spritz-Varianten, die mit wenigen Zutaten und handelsüblichen Fillern zubereitet werden können.

„Gerade in der Gastronomie sind Konzepte gefragt, die schnell umsetzbar sind und gleichzeitig für ein hochwertiges Geschmackserlebnis sorgen“, erläutert Tim Nentwig, Marketing Director der Diversa. „Wir möchten den Bartendern und Gastronomen keine komplizierten Rezepte an die Hand geben, sondern praxistaugliche Serves, die auch in Stoßzeiten funktionieren.“ Unterstützt wird das Team am Messestand unter anderem von Botond Erdélyi, Head Bartender des Leo Rooftop und Leo Bistro, sowie Csaba Gulyás, Brand Ambassador und Consultant von Zwack Unicum.

Diversa ist seit der ersten Ausgabe des Bar Convent Berlin im Oktober 2007 als Aussteller vertreten. Die Messe bringt jährlich Barbesitzer, Bartender, Distributoren und Hersteller aus zahlreichen Ländern zusammen und bietet eine Plattform für den Austausch über Marken, Produktinnovationen und Trends der internationalen Bar- und Spirituosenbranche.

**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 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, BOLS, Koskenkorva Vodka, Linie Aquavit, STROH, The Standard 1894, Túnel und Ouzo of Plomari.

**DIVERSA – PASSION FOR SPIRITS since 1972:** Die Diversa Spezialitäten GmbH wurde vor über 50 Jahren von Emil Underberg gegründet. Der Unternehmensname leitet sich von der Mission ab, den deutschlandweiten Spirituosen-Vertrieb von eigenen Marken sowie internationalen Brands unter einem Dach zu vereinen. Die Experten der Diversa bedienen sowohl den Einzelhandel, den spezialisierten Fachhandel als auch die Gastronomie in ganz Deutschland. Das Portfolio umfasst neben den eigenen Kernmarken auch weltweit importierte, internationale Brands von Herstellern wie Anora, Antonio Nadal, Arvanitis, Lucas Bols, Gancia, Heineken, Osborne oder Stroh Austria.

#### **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.sempers-ideem-underberg.com](http://www.sempers-ideem-underberg.com)