



KUEMMERLING®



www.kuemmerling.de

 @kuemmerling

 kuemmerling_de

PRESSEINFORMATION



Inhalt

Ein Star im Kleinflaschensegment	1
Feinste Kräuter, raffiniert komponiert	2
Historie einer Kult-Marke	3
Kuemmerling heute mal anders	5
Kuemmerling-Pressbilder	7

Ein Star im Kleinflaschensegment

Kuemmerling – der Halbbitter mit Kultstatus

In 100 Jahren Erfolgsgeschichte hat Kuemmerling eine feste Fangemeinde erworben. Wenn Freunde sich treffen und gemeinsam feiern, darf die Premium-Marke mit Kult-Charakter in der prägnanten kantigen Flasche nicht fehlen. Der beliebte Kräuterlikör steht seit einem Jahrhundert für Werte wie Geselligkeit, Freundschaft, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit. Darauf baut die Marke seit 2017 auf und positioniert sich mit dem Claim „Kräuter mit Kante“ ganz neu. Authentisch, frech und humorvoll begegnet der Kräuterlikör seinen Fans und lässt Spielraum für neue, jüngere Zielgruppen.



In Deutschland ist Kuemmerling mit einer Markenbekanntheit von knapp 80 Prozent* ein Rockstar im Kleinflaschensegment. 2020 wurde Kuemmerling Kräuterlikör im DLG-Test als „Beste Spirituose in der Kategorie Kräuter- und Gewürzliköre“ gekürt und 2021 beim ISW mit Gold ausgezeichnet.

* Quelle: GFK, Januar/Februar 2019, gestützt

Mit traditioneller Rezeptur zu anhaltendem Erfolg

Bereits seit Ende der 30er-Jahre ist die Rezeptur des Likörs aus einer Vielzahl erlesener Kräuter, von Hugo Kümmerling im thüringischen Deesbach entwickelt, unverändert geblieben und wird seitdem als Geheimnis gehütet. Sie basiert ausschließlich auf natürlichen Inhaltsstoffen, die den einzigartigen Geschmack ausmachen – nicht zu süß und nicht zu bitter – und die Premium-Qualität von Kuemmerling prägen. Kuemmerling gehört zu den Top 20 im deutschen Spirituosenmarkt und zu den Top 3 im Kleinflaschensegment*.

* Quelle: Source: IRI Handelspanel LEH >= 200 qm + GAM + C&C, Spirituosen 20 ml

Feinste Kräuter, raffiniert komponiert

Original-Rezeptur mit langer Tradition

Auf Kräuterbasis hergestellte Spirituosen blicken auf eine lange Tradition zurück. Schon in Alchimistenküchen, bei heilkundigen Klosterbrüdern, Ärzten und Apothekern wurde mit verschiedensten Kräutern experimentiert. Kein Wunder also, dass ausgerechnet Hugo Kümmerling, von Beruf ein sogenannter Reiseapotheker, der Erfinder des beliebten Kuemmerling ist. In seiner Heimat Thüringen komponierte er aus einer Vielzahl wertvoller, erlesener Kräuter und Gewürze von nahezu allen Kontinenten der Erde, darunter Gewürznelke, Kalmus, Minze, Süßholz, Wermut und Zimtrinde, eine einzigartige Mixtur, die bis heute durch ihren Geschmack viele Liebhaber findet.

Sorgfältige Herstellung nach traditioneller Rezeptur

Kuemmerling ist ein halbbitterer Kräuterlikör mit 35% vol. Alkohol. Seine geheime Rezeptur, die seinen unnachahmlichen Charakter ausmacht, ist seit Jahrzehnten unverändert geblieben. Der Kräuterlikör zählt zu den mildereren seiner Gattung, den „Halbbittern“, deren Zuckergehalt mehr als 100 g/l beträgt. Die Produktion, die im Laufe der Jahrzehnte immer moderner geworden ist, unterliegt in allen Produktionsschritten strengsten Qualitätskontrollen – vom Waren- bzw. Rohstoffeingang über die Herstellung bis hin zur Abfüllung, Lagerhaltung und Versendung. Regelmäßige Stichproben und Laboranalysen garantieren, dass Kuemmerling immer genau so schmeckt, wie er schmecken soll.

In vielen Größen

Kuemmerling ist als 0,02-l-Kleinf flasche im 25er-, 12er- und 3er-Pack, als 0,1-l-Taschenflasche sowie als 0,5-l-Flasche erhältlich. Die kleinen Flaschen sind bei den Kuemmerling-Fans besonders beliebt und werden gern genutzt, um große Skulpturen zu legen.



Frischer Wind mit Kuemmerling Pfefferminz

Seit 2020 ergänzt Kuemmerling Pfefferminz das Sortiment rund um den Kräuterlikör. Mit seiner leuchtend grünen Farbe und dem minzig-frischen Aroma verspricht Kuemmerling Pfefferminz ein besonderes Geschmackserlebnis. Das Geheimrezept: Englische Minze – die Mutter aller Minzen – kombiniert mit weiteren Nuancen wie Zitrone, Enzian und Kardamom. Die hochwertige Zusammensetzung der Kräutermixtur verleiht dem Drink eine spannende, neue Geschmacksrichtung und bleibt dem Markenkonzept des Kuemmerling Originals dennoch treu.



Als Line Extender bietet Kuemmerling Pfefferminz mit 21% vol. Alkohol eine neue Geschmacksrichtung, die im Trend liegt und sich insbesondere auch bei den weiblichen Konsumenten großer Beliebtheit erfreut. Die intensive und vielschichtige Minznote des Kult-Halbbitters rückt im Kuemmerling Pfefferminz geschmacksgebend in den Vordergrund. Das Ergebnis: Eine kantige Rezeptur, die als eiskalter Shot besonders zur Geltung kommt.

Historie einer Kult-Marke

Kuemmerling – traditioneller Likör aus dem „Kräutergarten“ Thüringens

Die Marke Kuemmerling besitzt wahren Kult-Charakter: Ob beim geselligen Abend mit Freunden oder als Shot in der Bar – seit Jahrzehnten begeistert das kleine Fläschchen mit seiner einzigartigen Mixtur.

Ursprung im Herzen des Thüringer Waldes

Seinen Ursprung hat der beliebte Halbbitter in Deesbach: Die Region, auch „Thüringer Kräutergarten“ genannt, kann auf eine lange Tradition in der Herstellung von „Olitäten“ – also Öle, Essenzen, Kräuterliköre und Duftwässer aller Art – zurückblicken. Bereits seit dem 16. Jahrhundert werden die verschiedensten Kräuter in diesem Landstrich gesammelt, verarbeitet



und von den so genannten Buckelapothekern, die durch die Lande ziehen, in ganz Europa vertrieben. Aus dieser Gegend stammt auch Hugo Kümmerling, Glasbläser und ebenfalls „Reiseapotheker“, ein wahrer Kenner der zahlreichen heimischen Kräuter. In den 20er-Jahren experimentiert er mit unterschiedlichsten Kombinationen verschiedenster Gewächse an der Kreation einer Kräutermixtur auf Alkoholbasis. Er ist auf der Suche nach der „Zauberformel“ für einen Magenbitter, der nicht zu bitter, nicht zu süß, sondern genau richtig sein soll.

Unveränderte traditionelle Rezeptur

Im Jahr 1921 findet er schließlich eine Rezeptur, die annähernd seinen Vorstellungen entspricht. Aus ausschließlich natürlichen Inhaltsstoffen, unter anderem Gewürznelke, Kalmus, Minze, Süßholz, Wermut und Zimtrinde, kreiert er den einzigartigen Geschmack eines Getränks, das er zunächst unter der Bezeichnung „Boonekamp“ vertreibt. In Hugo Kümmerlings Heimatort Deesbach startet die Produktion seiner Mixtur, an dessen Rezeptur weiter gefeilt wird. Endlich, im Jahr 1938, genügt der neue Kräuterlikör ganz und gar den Ansprüchen Kümmerlings: Der Anteil, das Mischungsverhältnis und die Extraktionsverfahren aller Bestandteile werden für perfekt befunden, bleiben von da an unverändert und machen bis heute das streng gehütete Geheimnis des feinen Kräuterlikörs aus, der unter dem Namen seines Erfinders später zu großer Berühmtheit gelangt.

Eine Marke, die sich immer wieder neu erfindet

1983 erfolgt die flächendeckende Einführung von Kümmerling im nationalen Lebensmitteleinzelhandel. Nach einem umfangreichen Facelift 2012, gibt es auch 2018 leichte optische Anpassungen im Design. Klarere Farbsignale und Linien gehören zur neuen Positionierung und erzeugen passend zum Claim „Kräuter mit Kante“ einen frischen Look. Erhalten bleibt, was den Charakter des einzigartigen Kräuterlikörs ausmacht: lange Tradition, ein einzigartiger Geschmack und bewährte Premium-Qualität. Diese Eigenschaften machen den Erfolg des beliebten Halbbitters auch zukünftig aus. 2020 erhält der Kult-Halbbitter ein weiteres Remake. Der 3er-Pack sowie der 12er- und 25er-Würfel präsentieren sich im neuen, zeitgemäßen Design, das den Kräuter-Charakter der Marke noch stärker betont und sowohl den Klein- als auch der Großflasche einen modernen Look verleiht, bei gleichbleibendem Wiedererkennungswert. Zusätzlich unterstreicht das Makeover die einzigartige Marken-DNA: Kräuter mit Kante.

Kräuter mit Kante

Trend trifft Tradition – Kult trifft Kante

Kuemmerling hat eine große Fanbase in der Kneipenlandschaft. Aber auch außerhalb der Kneipenwelt nutzt der Kult-Halbbitter stets neue Touchpoints, bei denen Fans der Marke zusammenkommen. Kioske haben in den letzten Jahren ein echtes Revival erfahren und passen perfekt zur Marke: Kuemmerling bringt Menschen zusammen und regt zum geselligen Feiern in einer ungezwungenen Atmosphäre an. Mit den Kioskkonzerten in drei deutschen Städten greift Kuemmerling 2018 den angesagten Corner-Trend auf und platziert den Kräuterschnaps im direkten Kontakt mit der Zielgruppe. Auch das Sponsoring kultiger WG-Partys gemeinsam mit dem größten Student Brand Influencer Netzwerk WG Held schafft Probierrunden im Zielgruppenumfeld.



Daneben kommt die Kuemmerling-Fangemeinde auch bei virtuellen Events zusammen: Bei der Kuemmerling-Comedy-Kneipe und einem virtuellen Bingo-Abend konnten User 2020 gemeinsam online mit dem „Kurzen“ anstoßen und neue Kontakte knüpfen.

Kuemmerling setzt sich außerdem für Kneipen in Deutschland ein, um dem anhaltenden Kneipensterben entgegenzuwirken. Gemeinsam mit der Organisation „Kneipenhelfer“ unterstützt der kultige Halbbitter lokale Kneipen und deren Inhaber mit dem Erlös einer gebrandeten T-Shirt-Kollektion – damit die zahlreichen Kneipen in Deutschland auch in Zukunft einen Treffpunkt für gesellige Abende bieten.

Kuemmerling heute mal anders:

Eisgekühlte Cocktails für echte Genießer

Für den Genuss von Kuemmerling braucht es keinen besonderen Anlass. Maßvoll genossen ist er zu jeder Gelegenheit ein Vergnügen. Puristen schwören auf das unverfälschte Original, wer es jedoch abwechslungsreich liebt, wird unter den vielseitigen Cocktailrezepten ganz sicher seinen Favoriten finden. Doch ganz gleich ob pur oder gemixt – eiskalt schmeckt Kuemmerling immer am besten!

Weitere Ideen für Cocktails, Longdrinks und Shots finden Sie auf www.kuemmerling.de oder auf www.cocktails.de.



KUEMMERLING LEMONADE

Fancy, fruchtig, wenig Alkohol

Zutaten: 5 cl Kuemmerling
2 cl Limettensaft
2 cl Ingwersirup
2 dashes Orangen Bitter
6 cl Tonic Water

Glas: Glasflasche oder Fancy

Dekoration: Heidelbeeren, Brombeeren,
Himbeeren und Rosmarin

Zubereitung: Kuemmerling, Limettensaft, Ingwersirup und Orangenbitter in eine leere Flasche zusammen mit Eiswürfel geben und kräftig schütteln. Anschließend mit Tonic Water auffüllen und mit Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Rosmarin garnieren.



KUEMMERLING & STORMY

Fancy, herb, mittelstark

Zutaten: 5 cl Kuemmerling
1 cl Limettensaft
2 cl Ginger Beer
1 dash Orangen Bitter

Glas: Trinkglas mit Henkel

Dekoration: Apfelfächer und Limette

Zubereitung: Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Glasbecher mischen. Anschließend mit einem Apfelfächer und Limette garnieren.



SMOKED KUEMMERLING NEGRONI

Fancy, herb, stark

Zutaten: 5 cl Kuemmerling
3 cl Campari
3 cl Roter Vermouth

Glas: Tumbler (groß)

Dekoration: Zitronenzeste

Zubereitung: Räucherholz auf einer Steinplatte kurz entflammen. Anschließend den Tumbler über das Räucherholz stellen und den Rauch im Glas auffangen. Das Glas erst kurz vor dem Befüllen vom Räucherstein nehmen. Alle Zutaten in einem großen Rührglas mit viel Eis vermengen. Den kalt gerührten Cocktail in das mit Eis gefüllte und geräucherte Tumblerglas abseihen. Als Garnitur dient eine Zitronenzeste.



SPOOKY KUEMMERLING

Fancy, fruchtig, stark

Zutaten: 2 cl Kuemmerling
2 cl Bananen-Likör, grün

Glas: Shotglas

Zubereitung: Gut gekühlte Zutaten langsam und nacheinander über einen Löffel in ein Shotglas geben.
Nicht vermengen, sondern übereinander schichten.

Kuemmerling-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



Kuemmerling_Halbbitter_Titel



Kuemmerling_Halbbitter_Mood



Kuemmerling_Pfefferminz_Mood



Kuemmerling_LKW



Kuemmerling_Virtuelle_Kneipe_Event



Kuemmerling_Kiosk_Konzert

Kuemmerling-Pressebilder



Kuemmerling_Claim



Kuemmerling_Shirt_Kraeuterliker



Kuemmerling_Shirt_Pfefferminz



Kuemmerling_Lemonade



Kuemmerling_and_Stormy



Smoked_Kuemmerling_Negroni



Spooky_Kuemmerling

Kuemmerling-Pressebilder



Kuemmerling_Kraeuterlikoer_500ml



Kuemmerling_Kraeuterlikoer_20ml



Kuemmerling_Kraeuterlikoer_3er-Pack



Kuemmerling_Kraeuterlikoer_12er-Pack



Kuemmerling_Kraeuterlikoer_25er-Pack



Kuemmerling_Pfefferminz



Kuemmerling_Pfefferminz_25er-Pack

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

Henkell Freixenet
Anja Koeslag
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

zeron GmbH/Agentur für PR & Content
Raffaella Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889215067
E. presse-kuemmerling@zeron.de