

# PRESSEINFO

## Leibinger feiert...

### **... die Produkteinführung des „Hellen vom Bierbuckel“!**

Pünktlich zum Tag des deutschen Bieres am 23. April 2018 lädt die Brauerei Leibinger in ihr Bräustüble ein, um das neue „Helle vom Bierbuckel“ zum ersten Mal vorzustellen.

Schon seit Langem hatte Brauereichef Michael Leibinger den Wunsch, ein Bier als Hommage an die einzigartige Lage der Brauerei auf dem Ravensburger Bierbuckel zu brauen. Die Rezeptur – gebraut nach Art eines klassischen Hellen – wurde dabei immer wieder angepasst und verfeinert, bis das „Helle vom Bierbuckel“ endlich geboren war.

„Es ist vollmundig, hat eine feine Malznote und viel wichtiger: es ist einfach süffig“, beschreibt Braumeister René Rainer die neue Bierspezialität. „Ein traditionelles Helles, das sich in das vielfältige Produktsortiment von Leibinger einreicht, gleichzeitig aber eine eigenständige, klare Geschichte erzählt.“ Durch die besonders lange Reifung und Lagerung von mindestens 6–8 Wochen erhält es seinen vollen Charakter und die vielschichtigen Geschmacksnuancen. Dem Grundsatz der Brauerei folgend ist auch das neue Helle ausschließlich mit regionalen Rohstoffen gebraut.

Das Helle vom Bierbuckel steht für Heimatliebe und Geselligkeit! Einfach die Zeit genießen und dazu ein süffiges, geradliniges Bier!

Die Verbundenheit zur Heimat spiegelt sich auch im neuen Verpackungsdesign wider. Auf dem in einem frischen Blau gehaltenen Etikett findet sich neben dem geschwungenen „Helles“-Schriftzug ein Kupferstich der Ravensburger Stadt-Silhouette mit den charakteristischen Türmen und natürlich dem Bierbuckel.

„Unser Helles ist als eines der ersten Biere in der Region in der kultigen 0,33-l-Euroflasche erhältlich“, freut sich Michael Leibinger „Das Fläschle liegt einfach perfekt in der Hand und spricht Bierliebhaber und Szenegänger gleichermaßen an. Durch die kompakte Größe, bei der das Helle direkt aus der Flasche getrunken wird, schmeckt der Inhalt bis zum letzten Schluck herrlich frisch.“ Ausgeliefert wird das Bier sowohl in den 20 x 0,5-l-Kisten als auch in den neuen 20 x 0,33-l-Kisten.

### **Die Edel-Linie erhält ein „neues Gwand“**

Mit dem neuen „Hellen vom Bierbuckel“ stößt Leibinger schon die zweite Neuerung in diesem Jahr an, denn pünktlich zum Frühjahr präsentiert sich die Edel-Linie der Brauerei in „neuem Gwand“!

„Unser Edel überzeugt seit Generationen mit seinem charaktvollen und einzigartigen Stil, daran wollen wir geschmacklich selbstverständlich nichts ändern. Aber jedes Unternehmen unterliegt

Veränderungsprozessen, deshalb arbeiten wir seit geraumer Zeit an einem neuen Auftritt für unsere Edel-Linie“, erklärt Brauereichef Michael Leibinger. „Wichtig war es uns, den Charakter unseres Edels mehr zu unterstreichen und die Wertigkeit sowie das Handwerkliche unserer Biere stärker zum Ausdruck zu bringen. Wir sind davon überzeugt, dass auch durch die optische Anpassung die Qualität unserer Produkte noch sichtbarer und besser spürbar ist.“

Neben der Anpassung des Namens – „Edel Spezial“ wird zukünftig nur noch „Edel“ heißen – weicht das silbrig glänzende, metallbedampfte Etikett einem haptisch hochwertigen Naturpapier. Der bekannte rote Schriftzug und das Leibinger Traditionswappen wirken in Kombination mit dem historischen „L“ als Wasserzeichen besonders aussagekräftig und haben einen hohen Wiedererkennungswert. Durch das zeitgemäße Design stärkt die Marke ihre Positionierung als Ravensburger Original am regionalen Biermarkt.

Auch das Pils und das Alkoholfrei, die Erweiterungen der Edel-Linie, zeigen sich in neuem Design und mit unterschiedlicher Farbgestaltung. So ist der jeweilige Biertyp noch klarer erkennbar. Modern, prägnant und klar – das beschreibt den neuen Markenauftritt der oberschwäbischen Traditionsmarke.

„Wir wollen unsere Marke noch relevanter für unsere Stammkunden und neuen Verwender machen, mit einem klaren Profil und frischem Auftritt. Gerade bei einem Produkt wie Bier, bei dem Impulskäufe eine große Rolle spielen, ist das Produktdesign von entscheidender Bedeutung“, so Marketingleiterin Annette Hoh.

Optisch wird der neue Markenauftritt von sympathischen Retromotiven begleitet, wie eine Art Reise durch die Geschichte der Brauerei von den Anfängen bis heute. Denn Leibinger blickt auf fast 125 Jahre echte Brau- und Handwerkskunst zurück. Hochwertige Nostalgieblechschilder, Werbemaßnahmen und die Präsentation im Handel wird schnell für die Wiedererkennung der Kampagne sorgen.

Das erste Feedback aus dem Handel ist gut: „Eindeutig ein frischer Impuls im Getränkeregale und mit der neuen Sorte ‚Helles‘ wurde das Leibinger Sortiment perfekt ergänzt“, heißt es von unseren Kunden und Handelspartnern.

Die überarbeitete Edel-Linie und das neue „Helle vom Bierbuckel“ werden in den kommenden Wochen nach und nach bei den Getränkehändlern und in den Gastronomien der Region verfügbar sein.

## **Die Brauerei Max Leibinger GmbH in Ravensburg**

Seit 1894 wird auf dem Bierbuckel in Ravensburg ganz besonderes Bier gebraut. Traditionelles Brauhandwerk, regionale Rohstoffe, sorgfältige Rezepturen und besonders viel Zeit zum Reifen und Lagern zeichnen die Leibinger Bierspezialitäten aus.

„Wir verstehen uns als ein modernes, innovatives Unternehmen, welches sich der Region tief verbunden fühlt“, erläutert der diplomierte Braumeister und geschäftsführender Gesellschafter Michael Leibinger die Firmenphilosophie. So werden nahezu alle Rohstoffe aus unmittelbarer Nähe bezogen. Diese tiefgehende Heimatverbundenheit äußert sich auch durch das vielfältige Engagement der Brauerei im sozialen, kulturellen und sportlichen Bereich.

Die Leibinger Produktpalette steht für Vielfalt und erstreckt sich über 16 erfrischende Spezialitäten: dunkel, hell, naturtrüb, alkoholfrei oder als Radler – hier findet jeder seinen Favoriten!

Leibinger ist Mitglied im Verbund „Die Freien Brauer“. Dabei handelt es sich um einen Zusammenschluss führender Privatbrauereien aus Deutschland, Österreich und den Niederlanden, die konzernunabhängig und seit Generationen in Familienbesitz sind. Sie alle eint ihr Empfinden für Qualität und ihr Verantwortungsbewusstsein gegenüber den Menschen in ihrer Region. Ziel der Freien Brauer ist es, mit ihren herkunftstypischen Bieren die traditionelle Braukunst, die unverwechselbare Bierkultur und die Vielfalt regionaler Spezialitäten zu bewahren.

**Ihr Ansprechpartner:**

Annette Hoh  
Marketingleitung

Tel.: 0751 3699 29, [hoh@leibinger.de](mailto:hoh@leibinger.de), [www.leibinger.de](http://www.leibinger.de)

Brauerei Max Leibinger GmbH, Friedhofstrasse 20-36, 88212 Ravensburg