

PRESSEINFO

Leibinger feiert...

Unsere Seeweisse zeigt sich im neuen Design!

Nachdem sich das Leibinger Edel 2018 im „neuen G‘wand“ präsentierte, zieht in diesem Jahr das Leibinger Weizenbier-Sortiment nach. Ziel ist es durch die optischen Veränderungen den typischen Charakter der Seeweissen sowie die Wertigkeit und das Handwerkliche noch stärker herauszustellen.

Seitdem der erste Leibinger Weizensud am 10. Januar 1991 eingebracht wurde, überzeugt die Seeweisse mit ihrem feinwürzigen, zitrusfuchtigen Aroma und dem angenehm spritzigen Kohlensäuregehalt. An diesem unverwechselbaren Weizenbier-Charakter soll sich auch in Zukunft nichts ändern. Doch um das Weizen-Sortiment frischer, zeitgemäßer und vor allem noch authentischer zu präsentieren, wurde das Design der Etiketten komplett neu gestaltet. „Die Segelboot-Optik im Bauchetikett weckt Assoziationen an unseren schönen Bodensee, den Namensgeber der Seeweissen, und erhöht den Wiedererkennungswert“, erläutert Michael Leibinger den optischen Neuauftritt. „dadurch wird die Qualität und Herkunft unserer Produkte noch mehr unterstrichen.“

Das Reinheitsgebot ist seit jeher Grundlage hervorragender Bierqualität. Für unser Brauerteam sind aber noch zwei weitere Zutaten essenziell: Geduld und die Liebe zu gutem Bier und zur Heimat. Das beginnt schon mit der Auswahl der besten regionalen Rohstoffe. So verwenden wir nur Qualitätsmalze aus zweizeiliger oberschwäbischer Braugerste, die exakt die richtige Reife und Qualität hat. „Man merkt beim Bier eine ähnliche Entwicklung wie beim Wein, denn immer mehr Menschen erkennen welche feinen Nuancen beim Aroma möglich sind.“, erklärt Braumeister René Rainer. „Auf dem Bierbuckel brauen wir nach dem Grundsatz ‚Gut Ding braucht Weile. Ausgiebige kalte Gärung und die besonders lange Lagerung machen unsere Seeweisse so einzigartig.“

Das Seeweisse-Produktportfolio umfasst vier Sorten: Seeweisse Hefeweizen, Seeweisse Dunkel, Seeweisse Leicht und Seeweisse Alkoholfrei. Der Trend zu leichten und alkoholfreien Bieren ist deutlich zu spüren. Vor allem bei Sportlern werden die alkoholfreien Biere als mineralien- und ballaststoffreiche, gesunde Durstlöscher immer beliebter. Das neue Farbkonzept der Etiketten sorgt künftig für eine klarere Sortendifferenzierung: Die Kunden erkennen „ihre“ Lieblings-Seeweisse jetzt auf den ersten Blick.

Brauereichef Michael Leibinger zeigt sich begeistert: „Unsere Seeweisse im neuen Design verkörpert das Lebensgefühl der Bodenseeregion und den original-frischen Weizenbiergeschmack auf authentische Art und Weise. Mit dem ersten Feedback aus dem Handel und der Gastronomie sind wir sehr zufrieden und freuen uns, unsere Weizenbierkompetenz durch kontinuierliche Weiterentwicklung zu stärken. Ganz nach dem Motto: Bewährte Tradition neu verpackt!“

Die überarbeitete Seeweiße-Linie wird 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, www.leibinger.de

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