

MARKETING & WERBUNG

Gaffel Kölsch gibt es jetzt als Drittelchen in der 0,33-Liter-Dose

Mit dem neuen Drittelchen bringt Gaffel als erste Kölschbrauerei ihr Kölsch in der handlichen 0,33-Liter-Dose auf den Markt. Das Drittelchen ist die ideale Wahl für alle, die auch unterwegs nicht auf den unverwechselbaren Geschmack von Gaffel Kölsch verzichten möchten. Egal, ob auf Festivals, Picknicks oder bei Outdoor-Aktivitäten: das neue Format überzeugt durch seine Funktionalität und Leichtigkeit.

Besonders im Rheinland erfreuen sich kleinere Gebinde am Büdchen wachsender Beliebtheit. Denn der Genuss ist wie ein frischer Schluck aus der Kölsch-Stange. „Kölsch in kleinen Dosen wird zum Trend und mit dem Drittelchen setzen wir auf eine wachsende Nachfrage“, sagt Thomas Deloy, Geschäftsleitung Marketing und PR.

Gerade mit Blick auf das Glasverbot an Karneval bietet die Dose eine praktische Alternative für alle Jecken, die in der Session nicht auf ihr Gaffel Kölsch verzichten wollen. Doch nicht nur der Komfort macht das Drittelchen besonders, denn die Pfand-Dose ist umweltfreundlich, da sie aus unendlich recycelbarem Material besteht. „Unser Drittelchen ist leicht, mobil und nachhaltig“, so Thomas Deloy. „Es setzt neue Maßstäbe und ist auch ein echter Hingucker.“

Das neue Gaffel Drittelchen ist jetzt im praktischen Sixpack im Handel verfügbar und wird mit kreativen Marketingaktionen sowie gezielten Maßnahmen am POS begleitet.

Weitere Informationen unter www.gaffel.de



Bild: B. Hammer

Westerwald-Brauerei bringt Hachenburger Märzen ab Rosenmontag wieder in den Handel

Die Westerwald-Brauerei aus Hachenburg hat im vergangenen Jahr bewiesen, dass traditionelle Braukunst zeitlosen Genuss bietet. Mit Hachenburger Märzen brachte die Brauerei ein Saisonbier auf den Markt, das bei Bierliebhabern großen Anklang fand. Jetzt bringt sie das beliebte Saisonbier auch für dieses Frühjahr zurück. Ab Rosenmontag, 3. März, ist Hachenburger Märzen wieder in der Drittel-Flasche im Handel zu finden. Der Einführungsstermin ist dabei ganz bewusst gewählt.

„Hachenburger Märzen steht für gesellige, generationenübergreifende Genussmomente“, verdeutlicht Benny Walkenbach, Vertriebsleiter Gastronomie & Handel bei Hachenburger. Klaus Strüder, Vertriebsleiter für das Fest- und Vereinsgeschäft ist ebenfalls sicher:

„Unser Märzen bringt die Menschen im Westerwald und den angrenzenden Regionen zusammen. Womit ließe sich zu Karneval besser in die neue Festsaison starten?“

Maik Grün, leitender Braumeister bei Hachenburger, hat die Bierspezialität nach historischen Notizen seiner Vorgänger wiederbelebt: „Dieses Wissen war ein echter Schatz, den man nur ins 21. Jahrhundert heben musste.“ Bei Hachenburger Märzen handelt es sich um einen althergebrachten Bierstil, auf Westerwälder Art neu interpretiert. „Mit einem Alkoholgehalt von 5,6% präsentiert sich Hachenburger Märzen charaktervoll-würzig und mit einem ausgeprägten, malzaromatischen Körper“, beschreibt Braumeister Grün das Geschmacksprofil.

Nicht nur der Geschmack, auch das Design von Hachenburger Märzen hat sich bewährt. Schlicht und einfach, angelehnt an Etiketten zur Wirtschaftswunderzeit. Benny Walkenbach ist überzeugt, dass Hachenburger Märzen so erfolgreich ist, weil es einen Nerv trifft: „Hachenburger Märzen ist die Biergewordene Beständigkeit. Gegen den Branchentrend, mit höherem Alkoholgehalt. Aber mit viel Charakter!“

Die Westerwälder bieten ihr Märzen im 20x 0,33l-Kasten sowie im Sechserträger an außerdem wird es das Saisonbier erstmals in einer auf 100 Stück limitierten Fassabfüllung geben.

Weitere Informationen unter www.hachenburger.de



Bild: Westerwald-Brauerei