



## Kuemmerling eröffnet virtuelle Kneipe Kult-Halbbitter bringt Community zusammen

**Wiesbaden, 27. März 2020.** In Zeiten, in denen soziale Kontakte vermieden werden und Kneipen geschlossen bleiben müssen, sorgt Kuemmerling jetzt für virtuelles Zusammenkommen. Am Dienstag, den 31. März 2020 eröffnet der Kult-Halbbitter die erste virtuelle Kuemmerling-Kneipe, in der User gemeinsam online anstoßen und neue Kontakte knüpfen können. Mit der Aktion sorgt die Marke für besondere Aufmerksamkeit und schafft Zusammenhalt während der Corona-Krise.

„Kuemmerling steht für gesellige Runden, Spieleabende mit Freunden und gemeinsames Anstoßen. Genau das, worauf wir in der aktuellen Lage verzichten müssen“, so Jan Rock, Pressesprecher von Henkell Freixenet und ergänzt: „Daher möchten wir Menschen virtuell zusammenbringen. Denn Zusammenhalt ist aktuell wichtiger denn je.“

Deshalb hat sich Kuemmerling etwas ganz Besonderes ausgedacht und eine Online-Kneipe für Kräuter- und Kneipen-Fans geschaffen. Unter <https://zoom.us/j/907165932> haben Fans der Kultmarke die Möglichkeit, sich am 31. März mit ihren Freunden virtuell zu treffen und gleichzeitig neue Menschen kennenzulernen.

Die gemeinsame Video-Session startet am 31. März 2020 um 19:00 Uhr und wird mit verschiedenen Spielen für die virtuelle Runde begleitet. Einfach unter <https://zoom.us/j/907165932> einloggen und gemeinsam anstoßen. Das Online-Event wird mithilfe von Posts und Storys via Facebook ([www.facebook.com/kuemmerling/](http://www.facebook.com/kuemmerling/)) und Instagram ([www.instagram.com/kuemmerling\\_de/](http://www.instagram.com/kuemmerling_de/)) beworben. Bei einem Online-Quiz haben die virtuellen Kneipenbesucher zudem die Chance auf Kuemmerling Überraschungs-Pakete.

#stayathome #wirbleibenzuhause #flattenthecurve

### Über Kuemmerling

Der beliebte Kräuterschnaps gehört seit Generationen zur deutschen Kioskkultur: Er bringt Menschen zusammen und regt zum geselligen Genießen an. Der Corner-Trend sorgt beim kleinen Halbbitter für ein echtes Revival und verbindet Trend mit Tradition. Bereits 1921 begann Hugo Kümmerling im Thüringer Wald mit der Herstellung von Kräuterlikören, seit Ende der 30er Jahre steht die streng geheime Rezeptur für Kuemmerling unverändert. Diese basiert ausschließlich auf natürlichen Inhaltsstoffen. Kräuter und Gewürze wie Süßholz, Zimtrinde, Gewürznelke, Wermut und Minze sorgen für den markanten Geschmack – nicht zu süß und nicht zu bitter. Ein Kuemmerling. Ab April 2020 sorgt der Line Extender Kuemmerling Pfefferminz für einen Frischekick im Spirituosenregal. Fruchtig-würzige Aromen, wie Zitrone, Enzian und Kardamom, runden den frischen Geschmack der Minze ab.



Weitere Informationen unter [www.kuemmerling.de](http://www.kuemmerling.de) und [www.facebook.com/kuemmerling](https://www.facebook.com/kuemmerling).

### **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Freixenet Mía, Freixenet Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com).

Pressekontakt:

#### **Henkell Freixenet**

Anja Koeslag  
Unternehmens-Kommunikation / PR  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63214  
E. [anja.koeslag@henkell-freixenet.com](mailto:anja.koeslag@henkell-freixenet.com)

#### **zeron GmbH / Agentur für PR & Content**

Raffaela Joachim  
Erkrather Straße 234 a  
40233 Düsseldorf  
T. +49 (0)211 889 21 50-67  
E. [presse-kuemmerling@zeron.de](mailto:presse-kuemmerling@zeron.de)