

KAPUZINER Weißbier: Ursprünglichen Genuss erleben

5 **Kulmbach, 2006: KAPUZINER Weißbier – das ist das nach alter Klosterbrauart gebraute Weißbier aus der Bierstadt Kulmbach, bei dem Weißbierfans „ursprünglichen Genuss“ erleben können.**

Markenphilosophie und Kommunikation

10 Dort, wo abwechslungsreiche Wälder auf sanften Hügeln wachsen und sich Flüsse durch unberührte Täler schlängeln, liegt das „Kapuzinerland“: die Heimat des KAPUZINER Weißbiers. Dieses Kapuzinerland steht auch im Mittelpunkt des Markenauftritts.

15 Hauptmotive der Kampagne „Komm ins Kapuzinerland“ sind ein Fachwerkhaus vor der eindrucksvollen Kulisse des weltberühmten Kloster Banz im Landkreis Lichtenfels, eine Tanzlinde und ein traditioneller
20 Biergarten. Inmitten dieser einladenden Landschaft sind gemütliche Runden von Weißbier-Freunden zu entdecken, die sich dem „ursprünglichen Genuss“ des KAPUZINER Weißbieres hingeben.

25 „Ursprünglichen Genuss erleben“ lautet auch der Claim der aktuellen Kampagne. Damit betont KAPUZINER

zum einen die Heimat von KAPUZINER Weißbier mit ihren ursprünglichen Landschaften und ihren traditionsbewussten Menschen. Zum anderen wird die dem KAPUZINER Weißbier zugeschriebene Klosterbrautradition untermauert.

Event und Sponsoring

Unterstützt wird der Markenauftritt mit einer Sympathieaktion in der Kernregion Nordbayern. In Anlehnung an die Tradition der Dorflinde hat sich KAPUZINER Weißbier dem Erhalt dieser Bäume und dem Pflanzen neuer Linden verschrieben. Hintergrund: In Franken bildet die historische Dorflinde den Mittelpunkt in zahlreichen Gemeinden. Zu bestimmten Anlässen wie den Kirchweihen findet dort der traditionelle Tanz unter der Linde statt. KAPUZINER will mit seiner Linden-Aktion dazu beitragen, diese Tradition zu bewahren.

Sortiment und Distribution

Dank einer großen Vielfalt für unterschiedlichste Geschmäcker und Zielgruppen hat die obergärige Bierspezialität in den letzten Jahren einen beispiellosen Siegeszug angetreten. Gleich sechs Sorten KAPUZINER Weißbier befinden sich im Sortiment.

Das **KAPUZINER Weißbier mit feiner Hefe** (Stammwürze: 12,5 %, Alkohol: 5,4 % vol.) ist der Klassiker unter den Weißbieren. Nach alter Klosterbrautradition gebraut, ist das KAPUZINER eine

Bierspezialität mit einem besonders abgerundeten Geschmack: Goldgelb, mit leichter Hefetrübung, fruchtig und würzig in der Note - so mögen traditionelle Weißbierkenner „ihre“ Weisse. Besonders stolz sind die
60 Braumeister der Kulmbacher Brauerei auf die gleich bleibend hohe Qualität, wie sie gleich dreimal hintereinander die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft beim „härtesten Biertest der Welt“ festgestellt hat: Das KAPUZINER Weißbier mit feiner Hefe wurde mit dem
65 Goldenen Preis der DLG 2004, 2005 und 2006 ausgezeichnet.

Zu einem echten Favoriten hat sich das **KAPUZINER Weißbier Kristall-Weizen** bei Biergartenfreunden
70 entwickelt. Doch nicht nur an Sommertagen eignet sich das spritzig-fruchtige Kristall-Weizen als schmackhafter und erfrischender Durstlöscher. Ihren typischen „kristallklaren Charakter“ erhält diese Weißbierspezialität in einem besonders schonendem Filtrationsprozess.

75 Und auch für Menschen, die im Berufsalltag oder nach dem Sport nicht auf den erfrischendem Weißbiergenuss verzichten wollen, bietet KAPUZINER zwei prickelnde Alternativen:

80 Das **KAPUZINER Weißbier Leicht** mit feiner Hefe ist alkohol- und kalorienreduziert (Stammwürze: 7,8%, Alkohol: 3,1%; Kalorien: 135 kcal / 0,5 l), unterscheidet

sich geschmacklich jedoch kaum vom normalen
85 Hefeweißbier.

Mit vollem Geschmack auch ohne Alkohol überzeugt das
KAPUZINER Weißbier alkoholfrei (Kalorien: 90 kcal /
0,5 l) mit feiner Hefe. Dank des besonders schonenden
90 Herstellungsverfahrens gelingt es den Braumeistern der
Kulmbacher Brauerei, den typisch obergärigen
Weißbiergeschmack zu erhalten.

Besonders Frauen greifen immer öfter zu einem leichten
oder alkoholfreien **KAPUZINER Weißbier**.

95 Beim **KAPUZINER Weißbier Schwarz** mit feiner Hefe
kommen die Liebhaber malzaromatischer, dunkler Bier-
Spezialitäten voll auf ihre Kosten. Kräftig im Geschmack
und trotzdem erfrischend, hat sich diese Sorte zu einem
100 echten Geheimtipp bei Weißbierfreunden gemausert.

Eine Spezialität für die kalte Jahreszeit, in der man sich
gerne etwas Besonderes gönnt, ist das **KAPUZINER**
Winter-Weißbier mit feiner Hefe. Die im Oktober 2001
105 erfolgreich eingeführte Sorte ist eine prickelnde
Abwechslung für die kalte Jahreszeit, in der man sich
gerne etwas Besonderes gönnt. Äußeres
Erkennungsmerkmal des in den kalten Monaten
erhältlichen Winter-Weißbiers ist das originelle Etikett mit
110 Holographie-Effekt, das eine prächtige Winterlandschaft
unter tiefblauem Himmel zeigt.

Der besondere Clou bei allen Sorten KAPUZINER
Weißbier ist die Rückenetikettierung: Damit der
115 Geschmack immer zur vollen Entfaltung kommen kann,
zeigt ein Thermometer das Erreichen der optimalen
Trinktemperatur von 8°C an – indem es sich grün verfärbt.

Alle Sorten sind in der 0,5 Liter-Mehrweg-Flasche bzw.
120 im 20 x 0,5 Liter-Kasten erhältlich. Zusätzlich gibt es das
KAPUZINER Weißbier mit feiner Hefe im 5-Liter-
Partyfass sowie im 30 Liter- und 50 Liter-KEG-Fass. Das
KAPUZINER Weißbier ist sowohl im Handel
(Lebensmitteleinzelhandel und Getränkeabholmärkte) als
125 auch in der Gastronomie erhältlich. Hauptvertriebsgebiete
sind die Regionen Nordbayern, die angrenzenden
südlichen Gebiete von Thüringen und Sachsen sowie
ausgewählte Bereiche Hessens.

130 Weitere Informationen unter **www.kapuziner.biz** und
www.kulmbacher.de

Medienkontakt:

Dr. Helga Metzel
135 Leitung Unternehmenskommunikation
Tel.: 09221/705-375
Fax: 09221/705-368
e-mail: Helga.Metzel@Kulmbacher.de

140 Martin Groll
Referent Unternehmenskommunikation

Tel.: 09221/705-147

Fax: 09221/705-442

e-Mail: Martin.Groll@Kulmbacher.de

145