



Hövels verführt die Sinne.



SOMMELIER-UNION  
DEUTSCHLAND E.V.  
VEREINIGUNG DER WEINFACHLEUTE  
IN DER GASTRONOMIE

## PRESSEMELDUNG

### **HÖVELS ORIGINAL –**

### **Empfohlen von der Sommelier-Union Deutschland**

**Coburg / Dortmund, 17. Februar 2009. Seit mehr als drei Jahrzehnten setzt sich die Sommelier-Union Deutschland e.V. unter anderem für höchste Qualität bei Getränken ein. Dabei haben die rund 900 Mitglieder in ganz Deutschland nicht nur Wein, Spirituosen oder alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke im Blick. Auch das Bier spielt bei ihnen eine immer größere Rolle. Jetzt haben die Fachleute für Genuss entschieden: HÖVELS ORIGINAL ist das offizielle Bier der Sommelier-Union Deutschland.**

Wer sich intensiv mit Genuss beschäftigt, das Gute zu schätzen und in allen Facetten zu würdigen weiß, ist von HÖVELS ORIGINAL begeistert. Schließlich wird das Super-Premium der Radeberger Gruppe nach Original-Rezeptur von 1893 und mit einem besonderen Maischverfahren gebraut. Die Harmonie vier verschiedener Edelmalze – Weizen-, Röst-, helles und dunkles Gerstenmalz – verbinden sich zu einem unverwechselbaren Gesamtbukett, das den Vergleich mit dem Geschmackserlebnis Wein lohnt.

„Besonders hervorzuheben ist, dass sich HÖVELS ORIGINAL unserem Leitgedanken – dem Erhalt höchster Qualität – verpflichtet fühlt“, erklärt Bernd Glauben, Präsident der Sommelier-Union Deutschland. Die Bierspezialität bleibt dabei stets authentisch in allen Facetten. Denn schon der Anblick eines frischen HÖVELS ORIGINAL fasziniert. Rotgold leuchtet es im stilvollen Victoriabecher, gekrönt von feinporigem Schaum.

Bernd Glauben: „Die HÖVELS Braumeister haben verstanden, dass sie ein hervorragendes Produkt herstellen. Dem anspruchsvollen Gast diese Spezialität aber nahe zu bringen, liegt in der Kompetenz unserer über viele Jahre hervorragend ausgebildeten Sommeliers.“



*Hövels verführt die Sinne.*



SOMMELIER-UNION  
DEUTSCHLAND E.V.  
VEREINIGUNG DER WEINFACHLEUTE  
IN DER GASTRONOMIE

30 Andreas Thielemann, Brand Manager für HÖVELS ORIGINAL, sieht dies ganz  
31 genauso: „Wir haben eine große Historie, eine einzigartige Rezeptur – aus den feinsten  
32 Rohstoffen komponiert –, ein besonderes Maischverfahren und ergänzend eine  
33 hochwertige Ausstattung, mit der wir uns in jeder Facette von allen anderen Bieren  
34 unterscheiden. Dieses Gesamtbild macht unseren Anspruch, ein Genussmittel zu sein,  
35 glaubwürdig.“

36  
37 In vielen Bereichen – zum Beispiel in der Gestaltung des handgeschliffenen  
38 Viktoriabechers oder den schon im vergangenen Jahr gemeinsam mit der Sommelier-  
39 Union Deutschland durchgeführten Genuss-Schulungen – vertraue man Spezialisten,  
40 die HÖVELS ORIGINAL beratend zur Seite stehen. Nur dann werde man auch dem  
41 Anspruch gerecht, eine Bierkomposition anzubieten, die wirklich einzigartig ist.

42  
43 Dabei sprechen die Sommelier-Union Deutschland und das Super-Premium dieselben  
44 Zielgruppen an: Männer und Frauen, die das Besondere zu schätzen wissen – eben  
45 einen guten Wein oder rotgold schimmerndes HÖVELS ORIGINAL. Andreas  
46 Thielemann: „Mit unserer Flasche, die schon auf den ersten Blick an einen guten  
47 Champagner erinnert, mit dem einzigartigen Viktoriabecher und mit unserer  
48 unbekanntem Schönen als Key Visual in der Kommunikation sind wir einfach anders.“

49  
50 Doch eines steht dabei stets im Vordergrund: Der Geschmack. Bernd Glauben: „Und da  
51 ist HÖVELS ORIGINAL etwas ganz Besonderes, braucht es doch mit seiner  
52 Aromenvielfalt den Vergleich mit einem guten Wein nicht scheuen.“

53  
54 Denn: HÖVELS ORIGINAL, das offizielle Bier der Sommelier-Union Deutschland,  
55 verführt die Sinne!

56  
57 3.897 Zeichen incl. Leerzeichen • 518 Wörter

58 Weitere Informationen auch unter [www.hoevels-original.de](http://www.hoevels-original.de)



Hövels verführt die Sinne.



SOMMELIER-UNION  
DEUTSCHLAND E.V.  
VEREINIGUNG DER WEINFACHLEUTE  
IN DER GASTRONOMIE

59 **BILDUNTERSCHRIFT (v.l.)**

60 Andreas Thielemann, Brand Manager Hövels Original, und Bernd Glauben, Präsident der Sommelier-Union  
61 Deutschland e.V., freuen sich über die Kooperation.

62

63 **Ansprechpartner für die Presse**

64 Sommelier-Union Deutschland e.V.

65 Bernd Glauben

66 Präsident

67 Am Viktoriabrunnen 2

68 96450 Coburg

69 Telefon (0 95 61) 876 0

70 Telefax (0 95 61) 876 222

71 E-Mail [Sommelier-Union@T-Online.de](mailto:Sommelier-Union@T-Online.de)

Hövels Original

Andreas Thielemann

Brand Manager

Steigerstr. 20

44145 Dortmund

Telefon (02 31) 8400 781

Telefax (02 31) 8400 67 781

E-Mail [A.Thielemann@Radeberger-Gruppe.de](mailto:A.Thielemann@Radeberger-Gruppe.de)