

Magdeburg, 15.November 2019

Informationen zur Pressekonferenz zum 95. Geburtstag der Abtshof Magdeburg GmbH

Sehr geehrte Damen und Herren,

95. Geburtstag der Abtshof Magdeburg GmbH

das Unternehmen wurde im Jahr 1924 als Niederlassung des Weingutes „Marienhof“ aus Niederremmel/Piesport an der Mosel am heutigen Standort gegründet. Bereits 1928 begann man, neben der reinen Abfüllung von Wein, mit der Herstellung von Kräuterspirituosen.

Nach erheblicher Zerstörung im Weltkrieg begann man nach der Wiederherstellung der Produktionsräume, in 1946 mit forcierter Spirituosenproduktion wieder neu.

Bereits während der Zeit als VEB - seit 1950 - wurde an der Weiterentwicklung des Betriebes zu einem modernen mittelständischen Unternehmen mit Spitzenleistungen im Abfüllsektor in den 80er Jahren gearbeitet.

Seit der Privatisierung in 1992 hat sich das Unternehmen mehr und mehr von der Herstellung generischer Spirituosen, wie zum Beispiel „Klarer“, „Goldbrand“, Kirschenlikör und Saure Liköre, zum Spezialisten für feinste Premium-Spirituosen, gefertigt in einer eigens dafür eingerichteten Manufaktur, gewandelt.

Ende der 90er Jahre entwickelte man nach Aufhebung des Verkaufsverbotes als einer der ersten im deutschen Markt einen Absinth und meldete im weiteren Verlauf diesen unter dem einprägsamen Namen „66“ zum Markenschutz an.

Unserer Absinth Marke „66“ wurde mit der Verpflichtung des Goth- & Tattoo-Models Cassidy Rose als Marken-Botschafterin ein neues, emotionales Markenimage verliehen.

Absinth 66® Deutschlands Absinth-Marktführer „Made in Magdeburg“

Absinth 66® ist Marktführer in Deutschlands Absinthmarkt.

In den letzten vier Jahren war der wertmäßige Absatzanteil vom Absinth 66® im Lebensmittelhandel jeweils über 60% des Absinthmarktes, in den letzten 12 Monaten sogar 66,8%.

Absinth 66® und Jahrhundertjubiläum der „Goldenen 20er Jahre“

Der bevorstehende Jahreswechsel läutet das **Jahrhundertjubiläum** der „Goldenen 20er Jahre“ ein. Der Genuss von Absinth hatte damals einen hohen gesellschaftlichen Stellenwert.

Absinth 66® - Neuheiten

Aus Anlass dieses Ereignisses bringt das Traditionsunternehmen Abtshof – selbst 1924 gegründet – eine Sonderedition auf den Markt, die

Absinth 66® Golden Edition.

Ein besonderer Absinth, der sich mit seiner hellgoldenen Farbe und einem Zweig echten Wermutkrautes in jeder Flasche optisch eindrucksvoll präsentiert.

Die Golden Edition von Absinth 66® greift mit seinem goldenen Etikett und farbkorrespondierendem Inhalt das Thema der Zwanziger Jahre auf.

Geschmacklich verzaubern elegante Noten von Wermut und Fenchel gefolgt von einer harmonischen Anisnote und einer ausgewogenen Komposition weiterer ausgewählter Kräuter.

Ein Blütenzweig des Wermutkrautes im Inneren der Flasche und ein erhöhter Thujongehalt unterstreichen die Extravaganz dieser Sonderabfüllung.

Die edle Ausstattung in zeitgemäßen Apothekerflaschen und von Hand konfektioniert, versprüht einen Hauch von Dekadenz der damaligen Zeit. Ein Absinth, unverwechselbar im Geschmack und Aussehen.

Während die Absinth 66® „Golden Edition“ wohl eher in spezialisierten Fachgeschäften angeboten wird, wird die zweite Neuheit im Zusammenhang mit dem bevorstehenden Jubiläum der goldenen Zwanziger im gesamten Lebensmittelhandel erhältlich sein.

In der attraktiven Geschenkpackung

Absinth 66® „Die Goldenen Zwanziger“ – EDITION

befindet sich neben einer Flasche mit 0,5L Inhalt auch ein Original Absinth 66® - Glas und eine edler Schmetterlings-Absinthlöffel. Hiermit kann man zu Hause das Absinth-Ritual, das Abbrennen von in Absinth getränktem Zucker, auch zu Hause genießen.

Partnerschaft mit Musical „BERLIN BERLIN – Das Berlin der 20er Jahre“

Die Partnerschaft von Absinth 66® mit dem eigens für das „Goldene Zwanziger“-Jubiläum komponierten Musical

„BERLIN BERLIN – Das Berlin der 20er Jahre“

mit Uraufführung am 19. Dezember 2019 im Admiralspalast in Berlin unterstreicht unsere Fokussierung auf dieses Thema. Auf der Tour durch zunächst 6 deutsche Metropolen, neben Berlin auch München, Köln, Düsseldorf, Hamburg und Stuttgart, erwartet man 150.000 Besucher. Vor und nach den Aufführungen und in der Pause können Cocktail-Kreationen mit Absinth 66® genossen werden.

Während der Spielzeit des Musicals in Berlin wird es Anfang Januar für 10 Barkeeper/Barmaiden die Möglichkeit für eine ganz spezielle Absinth-Schulung geben. Nach der ca. 1 stündigen Trainingssession werden alle Teilnehmer in die Vorstellung vor Ort eingeladen.

Ein Teilnehmer aus Magdeburg könnte auch dabei sein. Bewerben für diesen exklusiven Platz können sich die Barspezialisten bis zum 13. Dezember 2019 unter goldene-zwanziger@abtshof.de mit folgendem Betreff: „Ich will mit ins Berlin der 20er Jahre“.

Bei Fragen können Sie sich an Helmut Mager, Leiter Vermarktung, Tel.: 0391 / 40515-28, mager@abtshof.de wenden.