Presseinformation

Spooky Halloween!

Schaurig-schöne Grusel-Snacks mit Kuemmerling

Wiesbaden, 23. August 2021. Buuuhuu – bald ist es wieder soweit! Die wohl düsterste Nacht des Jahres steht bevor. Und was darf an Halloween auf keinen Fall fehlen? Natürlich horrormäßig gute Snacks. Vorhang auf für die perfekte Gruselshow mit Kuemmerling: Der Kult-Kräuterlikör wird in der Regel pur und gut gekühlt genossen, hat aber noch einiges mehr zu bieten – und zeigt sich zu Halloween von seiner spooky Seite. Gemeinsam mit dem Foodblogger Patrick Rosenthal (www.patrickrosenthal.de) hat Kuemmerling gespenstisch gute Rezepte kreiert, die absolut halloween-tauglich sind.

Die schaurig-schönen Leckereien sind so schnell gezaubert, da bleibt genug Zeit für ein furchteinflößendes Halloween-Outfit. Und das beste: Die Grusel-Snacks machen nicht nur optisch etwas her, sondern schmecken auch noch erschreckend gut!

Kuemmerling Jelly Shots

Klein, aromatisch & mit Kick! So präsentiert sich nicht nur Kuemmerling Pfefferminz, sondern auch die giftig-grünen Kuemmerling Jelly Shots. Die intensive Minznote des Kräuter-Newcomers kommt auch optisch besonders gut zur Geltung. Und das beste: Die Shots lassen sich mit nur wenigen Handgriffen zubereiten. Besonders gruselig wird's mit dekorativen Accessoires wie essbaren Gummiaugen, Fledermäusen oder Gummiwürmern, die sich in den Gläschen verirren. Uuunheimlich gut!

HENKELL & CO. SEKTKELLEREI KG
Biebricher Allee 142 · 65187 Wiesbaden · Telefon +49 611 63-0 · Telefax +49 611 63-335 · www.henkell-freixenet.com

Kuemmerling Grazing Board

Grazing oder Cheese Boards liegen aktuell voll im Trend. Warum die „klassische“ Käse- oder Wurstplatte nicht einfach mal pimpen und mit gruseligen Snacks bestücken? Gesagt, getan: Essbare Spinnen, Schlangen oder Hexenbesen versammeln sich gemeinsam mit dem Kult-Kräuter Kuemmerling zu einem erschreckend köstlichen Halloween-Happening. Das Grazing Board ist im Nu zubereitet und hat dabei optisch ganz schön was auf dem Kasten – Gruselfaktor inklusive! Mit Kuemmerling Kräuterlikör und Kuemmerling Pfefferminz dekoriert, ist auch ein „kurzer“ Drink direkt griffbereit.

Lust bekommen? Dann direkt ausprobieren und mit Ihren Leser:innen teilen! Kuemmerling Kräuterlikör und Kuemmerling Pfefferminz sind im 25er-Pack (25 x 0,02 l) für je 12,49 Euro im Handel und im Henkell-Freixenet-Onlineshop (www.freixenet-onlineshop.de) erhältlich.

Die vollständigen Rezepte mit Kuemmerling finden Sie im Dokument anbei.

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. Seit 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 und 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.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet
Anja Koeslag
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. 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