



Haselünner Getränk mit Bio-Siegel

Haselünne. Die Teuflich Lecker Vertriebs GmbH in Haselünne hat für ihr Bodden-Bowle Sortiment das Bio-Siegel erhalten.

Gegründet wurde die Gesellschaft im Frühjahr 2015 von Friedrich Berentzen und Gregor Menger, die einer Pressemitteilung zufolge beide über langjährige Erfahrungen und ein breites Netzwerk in der Getränkebranche verfügen. Das Haselünner Unternehmen vertreibt mehrere leicht alkoholische Weincocktails. Mit der Bodden Bowle sowie dem Bodden Punsch verfügt das Unternehmen über zwei saisonale Getränke-Spezialitäten, die sich eigenen Angaben zufolge einer stetig wachsenden Beliebtheit erfreuen. „Wir sind Bio“ freut sich Gesellschafter Gregor Menger. „Dieser Schritt ist elementar für unser junges Unternehmen, um uns auch qualitativ vom Wettbewerb abzusetzen und weitere Kunden zu akquirieren“, ergänzt das ehemalige Geschäftsleitungsmitglied von Getränke Essmann weiter.

Zertifiziert wurde zunächst die Bowle-Produktlinie, die es in den Geschmacksrichtungen Burgunder mit Holunder oder Rhabarber sowie neuerdings auch Sanddorn gibt. Das winterliche Punsch-Sortiment soll in Kürze ebenfalls das Bio Siegel erhalten. „Die durchweg positiven Reaktionen auf die Zertifizierung zeigen, dass wir mit unserem Unternehmen auf dem richtigen Weg sind. Zudem bewegen wir uns mit unseren Produkten im stark wachsenden Markt der leicht-alkoholischen Getränke. Ideale Voraussetzungen für ein dynamisches Wachstum unserer Marketing und Vertriebsgesellschaft“, ergänzt Friedrich Berentzen.

Vertrieben werden die Produkte hauptsächlich über den Getränkefachhandel und die Gastronomie. Durch das Bio-Siegel eröffnen sich den Emsländern nun weitere Absatzkanäle, wie zum Beispiel Bio- und Hofläden sowie Reformhäuser. Die geographische Heimat der „Bodden Produkte“ liegt im mecklenburgischen Naturpark Bodden. Startprodukt war die Holunder-Bowle. Die Idee zu diesem Weincocktail entstand im Rahmen eines Künstlerworkshops im Jahre 2002 auf dem Zingst. Seitdem wurde das Sortiment um mehrere Geschmacksrichtungen ergänzt.

Das Etikett wurde vom Erfinder der Idee selbst gemalt. Die mecklenburgische Ostseeküste bietet dem Unternehmen eine perfekte Plattform, um die Produkte einem breiten Urlauberpublikum zu präsentieren. „Neben einem starken Fachhändlernetz werden unsere Produkte inzwischen in einer Vielzahl gastronomischer Betriebe von Hotels bis zu Ausflugsdampfern in der Boddenregion angeboten.“

Der aktuelle Urlaubsboom hilft uns dabei immens, um weitere Kunden hinzuzugewinnen“, so Menger weiter, der regelmäßig in der Bodden Region unterwegs ist.

„Mit unserer neuen „Sanddorn-Bowle“ haben wir jetzt gezielt ein Produkt für die Küstenregionen entwickelt, wo die Sanddorn-Frucht zum Pflichtsortiment eines jeden Händlers gehört“, ergänzt Friedrich Berentzen. Neben der Ostseeküste haben die Haselünner das Vertriebsnetz, seit Übernahme der Vermarktung im März 2015, deutlich in Richtung Süden ausweiten können. So werden die „Teuflich Leckeren“ Produkte inzwischen bis nach Bayern vertrieben. Ebenso erfreut sich der Webshop einer zunehmenden Frequenz. Beim Distributionsaufbau wird das Unternehmen von einigen Handelsagenturen in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Hamburg Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern unterstützt. Bis zum Jahresende soll das Teuflich Lecker Portfolio je drei leicht-alkoholische Sommer und Winter-Spezialitäten umfassen.

Quelle: Meppener Tagespost vom 14.06.2016



Die Teuflich Lecker Vertriebs GmbH in Haselünne hat für ihr Bodden-Bowle Sortiment das Bio-Siegel erhalten.
Foto: Teuflich Lecker

Weitere Infos bekommen Sie unter:

Teuflich Lecker Vertriebs GmbH

Anschrift: Markt 8 , 49740 Haselünne
Telefon: 0172/6742618 (Friedrich Berentzen)
0173/3220802 (Gregor Menger)
Mail: berentzen@teuflich-lecker.com
Internet: www.teuflich-lecker.com