



Wernesgrüner Helles: Milder Hellbiergenuss für den ostdeutschen Heimatmarkt

Wernesgrün, 08.01.2025 – Pünktlich zum Jahresbeginn schafft Wernesgrüner mit einer eigenen Hellbierspezialität ein attraktives, heimisches Angebot im weiterhin wachsenden, bislang bayerisch geprägten Hellbiermarkt. Das neue Wernesgrüner Helles zeichnet sich durch seinen milden, ausgewogenen Geschmack aus und ist wie geschaffen für gesellige Momente. Mit diesem Produkt stärkt die Marke den modernen Markenauftritt – ganz im Sinne des Wernesgrüner Mottos „Uns verbindet mehr.“

Das Hellbiersegment erfreut sich bundesweit einer stetig wachsenden Beliebtheit und gewinnt kontinuierlich Marktanteile. Auch in Ostdeutschland entwickelt sich Hellbier mit zuletzt + 13,6 % extrem positiv im sonst rückläufigen Biermarkt (- 0,2 %).¹ Mit der Markteinführung von Wernesgrüner Helles zum 2. Januar 2025 knüpft Wernesgrüner an diesen Trend an und setzt passend zum Claim „Uns verbindet mehr.“ weiter auf regionale Identität und Verbundenheit. Damit richtet sich Wernesgrüner neben männlichen Biertrinkern an eine breitere Zielgruppe: Das leicht zugängliche Bier spricht insbesondere auch jüngere und weibliche Konsumierende an, die mildere Geschmacksprofile bevorzugen.

Katja Wüstling, Brand Manager Wernesgrüner, freut sich über das Neuprodukt im Wernesgrüner Markensortiment: „Wernesgrüner Helles reiht sich optimal in unser Portfolio ein und steht für einen unkomplizierten Biergenuss, der die Neupositionierung der Marke weiter unterstützt. Es verbindet traditionelle Braukunst mit dem Geschmack, den immer mehr Konsument:innen heute schätzen.“



Der Neuzugang ist durch sein hellblau-beiges Design und den prägnanten „Helles“-Schriftzug deutlich als Hellbier erkennbar und hebt sich klar vom bisherigen Wernesgrüner Sortiment ab. Mit seiner malzig-milden Note und dezenter Bittere ist Wernesgrüner Helles der ideale Begleiter für gemeinsame Aktivitäten mit Freunden und der Familie. Gebraut mit kristallklarem Wasser aus dem hauseigenen Brunnen und ausgewählten Rohstoffen entsteht ein goldgelber, erfrischender Biergenuss mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % vol. Das neue Wernesgrüner Helles ist ab sofort im 20 x 0,5 l Kasten (UVP: 16,99 EUR / Einzelflasche 0,89 EUR) im ostdeutschen Handel und in ausgewählten Gastronomien verfügbar.

¹ (Nielsen, D-Ost, YTD Nov. 2024)



PRESSEMITTEILUNG

Die Neueinführung wird durch verschiedene Kommunikationsmaßnahmen über Social Media und aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien am POS und POC unterstützt. Für weitere Sichtbarkeit und zahlreiche Probierkontakte sorgt die Einbindung des Neuprodukts in bestehende Sponsoring-Partnerschaften wie bei den Niners Chemnitz und dem FC Erzgebirge Aue. Hier wird die Marke über Werbemittel, Bandenwerbung und Anzeigen für die Fans erlebbar. Für die Kommunikation wurde ein eigenständiges Motiv mit dem Claim „Schön, dich kennenzulernen: Wernesgrüner Helles“ entwickelt: Es fängt einen typischen Hellbier-Moment mit einer Gruppe von Freunden ein, die draußen in der Natur am frühen Abend gemeinsam ein kühles Wernesgrüner Helles genießt.

Über Wernesgrüner:

Wernesgrüner pflegt seine Brautradition seit 1436. Die Brauerei ist mit ihrer Heimat tief verbunden und schafft gemäß der Devise „Uns verbindet mehr.“ gemeinsame Erlebnisse, die das moderne ostdeutsche Lebensgefühl aufgreifen. Ihren einzigartigen Geschmack verdanken die Wernesgrüner Biere der Verwendung allerbesten Zutaten: kristallklares Wasser aus den tiefen Quellen des Naturparks Erzgebirge/Vogtland, goldene Braugerste und edler Hopfen aus den Anbaugebieten Hallertau und Elbe-Saale. Zum Sortiment gehören Wernesgrüner Pils Legende, Alkoholfrei, Naturradler Zitrone und Naturradler Maracuja, Naturtrüb vom Fass (exklusiv in der Gastronomie), sowie neu seit 2025 Wernesgrüner Helles. Wernesgrüner ist Teil der Carlsberg Deutschland-Gruppe. www.wernesgruener.de

Pressekontakt:

v-welten projektagentur
Tanja Voßwinkel-Fischer

Handweg 47
21077 Hamburg
Telefon: 0172-4060294
E-Mail: tvosswinkel@v-welten.de

Carlsberg Deutschland GmbH

Natalie Kraemer
Unternehmenskommunikation
Jürgen-Töpfer-Str.50, Haus 18
22763 Hamburg
Telefon: 0173-6374546
E-Mail: natalie.kraemer@carlsberg.de