



MEDIENMITTEILUNG

Mit einem Paukenschlag ins sechste Geschäftsjahr

TRÖPFEL wartet mit einer Schweizer Premiere auf und lanciert das erste Getränk mit der Aronia Beere vom Bodensee.

Mammern, 18. September 2010. Nach fünfjährigem, erfolgreichem Aufbau der prickelnd-perlenden Ostschweizer Kreation aus Trauben und Äpfeln – dem Tröpfel, ist es den beiden umtriebigen Erfinderinnen gelungen, das bestehende Sortiment um eine Innovation im Getränkemarkt zu erweitern.

Seit der Erfindung des eleganten, aromatischen Tröpfels vor fünf Jahren, wurde schon mehr als eine Million Mal mit der attraktiven, alkoholfreien Alternative angestossen. Dies hätten sich die beiden findigen Thurgauer Wirtinnen Patricia Dähler und Esther Schaefer bei der Schaffung der exquisiten Mischung aus Trauben und Äpfeln kaum vorstellen können.

Der fulminante Expansionskurs wird nun fortgesetzt und die Tröpfel Linie um eine weitere Attraktion ausgebaut. Mit dem Wissen um die Anbaupläne der wertvollen Aronia Beere in der Schweiz, starteten sie Entwicklungsversuche und sicherten sich eine Option auf die allererste, diesjährige Schweizer Bodensee-Safternte der Powerbeere.

Tröpfel wird farbig

Der neue Tröpfel bringt Farbe ins Sortiment. Durch die Beimischung der Aronia Beere – im Volksmund auch Apfelbeere genannt – wird der Tröpfel Sec rot und frischt das Sortiment durch seine bunte Farbe auf. Die kleine, wertvolle Beere prägt die neue Kreation und verleiht dem Getränk eine süffige, erfrischende Note. Mit dem



roten Tröpfel Sec wird das erste Getränk aus der Schweizer Bodensee-Ernte der Aronia Beere auf den Markt gebracht.

Limitierte Jubiläumspackung des St. Galler Künstlers Martin Synacek

Die Geschenkpackung des Jubiläumsjahres ist eine weitere Premiere aus dem Hause Tröpfel. Der für seine aussergewöhnlichen ‚Chüeli‘ Motive bekannte Ostschweizer Künstler Martin Synacek konnte für eine Zusammenarbeit mit dem Tröpfel begeistert werden. Er kreierte die exklusive Auflage der Jubiläumsetikette. In limitierter Stückzahl ist der Tröpfel zusammen mit zwei Sektgläsern in der Geschenkpackung für CHF 43.50.- im Handel oder an unseren Auftritten an der GOURMESSE und der WEGA erhältlich.

Degustieren Sie mit uns den Tröpfel an folgenden Messen:

GOURMESSE, Zürcher Kongresshaus, 8. bis 11. Oktober 2010

WEGA, die Thurgauer Messe in Weinfelden (TG), 30. Sept. bis 4. Okt. 2010

Weitere Informationen zum Tröpfel, die Basisdokumentation und das Bildmaterial finden Sie auf unserer Internetseite unter www.troepfel.ch.

Ebenfalls finden Sie dort alle Verkaufsstellen, die den Tröpfel im Sortiment führen.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Patricia Dähler-Kraus
c/o Klingenzeller Hof
Klingenzell, 8264 Eschenz TG

Esther Schaefer-Meier
c/o Gasthaus Adler
Hauptstrasse 4, 8265 Mammern

Tel. 079 459 27 03
Email: info@klingenzellerhof.ch

Tel. 052 741 29 29
E.Mail: info@troepfel.ch



Hintergrundinformationen zur Tröpfel GmbH

Die Firma Tröpfel wurde 2005 durch Patricia Dähler und Esther Schaefer mit der Erfindung des alkoholfreien, prickelnd-perlenden Tröpfels gegründet, als im Zuge der Einführung der 0.5 Promillegrenze für Autofahrer den beiden Wirtinnen klar wurde, dass sie ihren Gästen eine alkoholfreie, elegante Alternative für die Momente des Anstossens bieten wollten.

Sie setzten sich zusammen und experimentierten mit den einheimischen Trauben und Äpfeln, bis die finale Kreation sie restlos überzeugte: Der Tröpfel Demi Sec begeisterte die Gäste vom ersten Glas weg. Im 2008 wurde mit dem Tröpfel Brut eine herbere Variante lanciert und heute mit dem Tröpfel Sec, der die rote Farbe durch die Aronia Beer erhält, eine absolute Neuheit für den Schweizer Markt geschaffen.

Die beiden Unternehmerinnen verschafften sich seit der Firmengründung Respekt und gewannen den Thurgauer Jungunternehmerpreis im 2007 und die Schweizer Goldmedaille für Regionalprodukte 2007/2008.





Hintergrundinformationen zur Aronia Beere:

Die ursprünglich aus Nordamerika stammende Aronia gelangte um 1900 nach Mittel- und Osteuropa und wurde vom Botaniker und Pflanzenzüchter Iwan W. Michurin entdeckt. Schon seit 1935 wird die Aronia im Sortiment der empfohlenen Obstarten geführt.

Besonders im Fokus steht die Beere jedoch seit den wissenschaftlichen Untersuchungen über ihre Inhaltsstoffe und deren Wirkungen. Seit 1970 gilt sie als Heilpflanze und ist für die medizinische Forschung hoch interessant.

Dieses Jahr wird die Aronia Ernte des Bodensees zum ersten Mal in der Schweiz zu Aroniasaft verarbeitet. Die einfache und vielfältige Verarbeitung der Aronia, macht sie zu einem wertvollen Wildobst.

Weitere Information: IG Aronia Schweiz, www.aroniabeere.ch

Limitierte Jubiläumspackung mit der Etikette des St. Galler Künstlers Martin Synacek

