

13.11.2024 – 13:10 Uhr

Die Erfolgsstory von Lav'a Belle / Ein junges Gründerehepaar erobert mit ihrem lila Likör die Aperitifszenen



Stuttgart (ots) -

Ein Start-up, das einen Wunsch zur Idee machte und eine Vision in die Tat umsetzte: Veronika und Constantin Ebert, ein junges Ehepaar in den 30ern aus Stuttgart sind echte Frankreich-Enthusiasten und wünschten sich einen Aperitif, der den Zauber Südfrankreichs einfängt. Dabei war Ihnen sowohl der typische Geschmack als auch die Farbe der Provence, der wunderschönen Lavendelfelder wichtig. Aber so etwas gab es nicht. Also beschlossen sie, einen Likör zu kreieren, der all ihren Vorstellungen entspricht: Lav'a Belle wurde geboren!

Von der ersten Idee, über die Entwicklung der Rezeptur, der Marke, Gründung der Lavabelle GmbH und der Beauftragung eines Lohnabfüllers vergingen nicht einmal ein halbes Jahr.

"Wir hatten überhaupt keine Ahnung von der Materie, haben uns aber immer tiefer reingefuchst", sagt Veronika Ebert.

Anfangs ließen sie 600 Flaschen abfüllen, das Wohnzimmer wurde zum Lager. Die Flaschen waren innerhalb von drei Wochen über ihren Online-Shop ausverkauft. Der Beginn der Erfolgsstory!

Inzwischen führen mehr als 20 Online-Shops, über 60 Einzelhändler und bis zu 40 Großhändler den lila Aperitif. Der Absatz von Lav'a Belle wächst kontinuierlich und hat sich nach einem starken Start aus dem Stand in 2021 bis 2023 bereits annähernd verdoppelt. Die Nachfrage und der Verkauf steigen stetig - so ist der Absatz zum Halbjahr 2024 noch einmal um über 20 Prozent gestiegen, insbesondere durch die hohe Nachfrage in der Gastronomie.

Waren es in 2022 nur ein paar Gastronomen in Stuttgart, ist Lav'a Belle heute bereits in ganz Deutschland erhältlich. In fast 200 Bars und Restaurants steht Lav'a Belle auf der Karte.

Und seit diesem Jahr geht Lav'a Belle auch über die Grenzen und hat bereits zahlreiche Abnehmer in Österreich, der Schweiz, Frankreich und den Niederlanden.

Um dem Zeitgeist zu entsprechen, kam bald noch die alkoholfreie Variante Lav'a Belle Liberté dazu. So wird Lav'a

Belle dem Trend der leichteren Cocktails und alkoholfreien Drinks mit spannenden Aromen noch mehr gerecht.

Das Hobby wurde schnell zum Fulltime-Job. Veronika Ebert hat inzwischen ihren Job als Ärztin an den Nagel gehängt und kümmert sich ausschließlich um ihr Unternehmen. Sie selbst übernimmt den Vertrieb und bereist die Großhändler und Gastronomen in Deutschland und den Nachbarländern. "Fußarbeit", die anstrengend ist, ihr aber absolute Freude macht. Denn der persönliche Austausch mit den Großhändlern und Gastronomen ist ihr besonders wichtig, nur so kann das Vertriebskonzept weiterentwickelt und professionalisiert werden. "Lavabelle ist unser Baby. Wir haben ihm laufen beigebracht, nun wollen wir viel Zeit mit ihm verbringen und die bestmögliche Ausbildung geben, damit es bald auf eigenen Füßen stehen kann.", so Veronika Ebert.

Währenddessen kümmert sich Constantin Ebert um die Prozesse im Hintergrund. So hat er 2024 neue IT-Lösungen eingeführt und die Logistik des Unternehmens mit neuen Partnern auf Wachstum und Internationalisierung ausgerichtet. "Als nächstes müssen wir dringend die Finanzprozesse und Buchhaltung automatisieren", sagt Ebert.

In der ersten Jahreshälfte gab es auch einen Soft-Relaunch des Corporate Designs, das von einem absoluten Profi in Sachen Spirituosen entworfen wurde. "Die unverkennbare Farbgebung des Etiketts und das Einhorn im Logo sind geblieben, haben nur einen frischen und moderneren Touch bekommen.", sagt Veronika Ebert über das neue Design von Lav'a Belle.

Damit nicht genug: Lav'a Belle hat bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Neben Gold und Silber in vielen internationalen Wettbewerben auch volle 100% und somit Gold bei der strengen Prüfung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) 2023 sowie ebenfalls Gold bei der "Women's International Trophy" 2024.

Und gerade wurde eine neue Partnerschaft mit einem Distributeur in Österreich bestätigt. Auch eine absolute Neuheit ist in der gemeinsamen Entwicklung: "Le Spritz" - ein Aperitif mit Lav'a Belle, Roséwein und Sprudelwasser als "Ready-to-Drink"-Getränk, in einer handlichen 0,33-Liter-Flasche. Santé!

Weitere Informationen zu Lav'a Belle: www.lavabelle.eu

Über Lav'a Belle:

Lav'a Belle ist ein Likör bzw. Apéritif, hergestellt aus bestem Bio-Lavendel und Bourbon-Vanille, harmonisch verbunden mit einer speziellen Kräutermischung aus der Provence. Er besticht mit seinem unverwechselbaren Geschmack und seiner lila Farbe. Lav'a Belle ist weniger süß, eher frischer, herber als andere Liköre und vielseitig kombinierbar. Er ist vegan und hat einen Alkoholgehalt von 18% Vol. Hergestellt wird er mit Sorgfalt und unter höchsten Qualitäts-Standards in Deutschland. Lav'a Belle gibt es auch als "Liberté", also ohne Alkohol. Der Preis für beide Varianten in der 0,7 l Flasche liegt bei 26,00 Euro.

Pressekontakt:

Britta I. L. Mader, Hamburg
Mail: britta.mader@yahoo.com
Fon: 0170 5833091

Medieninhalte



Lav'a Belle an der Côte d'Azur / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/177393 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.



Lav'a Belle im Lavendelfeld / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/177393 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.



Veronika und Constantin Ebert / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/177393 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.



Constantin und Veronika Ebert / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/177393 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100100548/100925793> abgerufen werden.