

trnd-Projektfahrplan

# Mumm Dry Alkoholfrei:

Die Alternative zu Sekt mit trockener,  
fein-fruchtiger Note in Jahrgangsqualität.



trnd  
Projekt

Projektblog: [www.trnd.com/de/mumm](http://www.trnd.com/de/mumm)

Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: [Mincaly@trnd.com](mailto:Mincaly@trnd.com)

# trnd-Partner machen Mumm Dry Alkoholfrei bekannt.

Zeit zum Anstoßen! Und zwar auf das erste trnd-Projekt mit der Marke Mumm. Darin lernen wir ihr neuestes Produkt kennen – eine alkoholfreie Alternative zu Sekt.

Mumm Dry Alkoholfrei schmeckt dank seines weinigen Buketts\* ähnlich wie Sekt. Damit eignet er sich bestens zum Anstoßen und Genießen bei jeder Gelegenheit.

*Mit Mumm Dry Alkoholfrei kommst Du in leichten, prickelnden Genuss – ohne Alkohol.*



In einem Team aus 5.000 trnd-Partnern werden wir:

- Mumm Dry Alkoholfrei zusammen mit unserem Freundes- und Bekanntenkreis **verkosten**.
- In zwei Online-Umfragen unsere **Meinungen zusammentragen**.
- Das neue alkoholfreie Getränk **bekannt machen**: einfach durch gemeinsames Probieren mit Freunden, Verwandten und Kollegen sowie durch Teilen unserer Geschmackseindrücke in unserem Umfeld und online.
- Viele **Marktforschungsergebnisse sammeln**: Welchen Eindruck haben andere von Mumm Dry Alkoholfrei?

*\*Beim Bukett handelt es sich um geschmacksgebende Bestandteile.*

## Dein trnd Startpaket.

Damit Du Dich stellvertretend für die gesamte trnd-Community von Mumm Dry Alkoholfrei überzeugen kannst, erhältst Du folgendes Startpaket:

Für Dich zum gemeinsamen Verkosten mit Freunden, Bekannten, Verwandten und Kollegen:

- 12 x Mumm Dry Alkoholfrei (0,75 l)
- 1 x Flaschenverschluss

**Marktforschungsunterlagen** zum Befragen interessierter Leute in Deinem Umfeld



Auf dem Projektblog erhältst Du stets Infos und kannst mitdiskutieren:

[www.trnd.com/de/mumm](http://www.trnd.com/de/mumm)

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per Mail an:

[mumm@trnd.com](mailto:mumm@trnd.com)

## Momente genießen und ...

Ob große Ereignisse wie Geburtstage, Verlobungen oder einfach ein schönes Treffen mit lieben Leuten – es gibt immer einen Grund anzustoßen und ein Gläschen Sekt zu genießen.

Der richtige Begleiter kommt dabei oft von Mumm. Bereits seit 1922 trinken Menschen in Deutschland Mumm Sekt zu freudigen Anlässen. Mittlerweile gehört die Marke zu den Top Drei Sektmarken<sup>1</sup> und gewinnt mehr und mehr an Beliebtheit<sup>2</sup>.



Immer häufiger besteht auch der Wunsch, alkoholfrei anzustoßen und dabei gleichzeitig in einen sektähnlichen Genuss zu kommen: Wenn eine schwangere Freundin oder Bekannte dabei ist, wenn man noch mit dem Auto fährt oder einfach, weil man keinen Alkohol trinken möchte.

Alternativen zu Sekt gibt es bereits, Mumm hat nun eine ganz besondere entwickelt: Die erste trockene Variante in Jahrgangsqualität, deren Geschmack dem von Sekt sehr nahe kommt.

<sup>1</sup>Quelle: IRI, Abs. LEH total exkl. Aldi 2016

<sup>2</sup>Quelle: GfK Haushaltspanel, Wiederkaufsrate und Intensität 2016

## ... Mumm neu entdecken.

Das vertraute Mumm Genusserlebnis garantiert die Marke auch für ihr alkoholfreies Produkt. Mumm Dry Alkoholfrei ist trocken und fein-fruchtig. Das macht ihn zu einer echten Sekt-Alternative.

Dieser sektähnliche, qualitativ hochwertige Geschmack ist einem innovativen Herstellungsverfahren zu verdanken: Die Mumm Kellermeister verwenden dafür ausschließlich erlesene Weine bester Herkunftsgebiete eines Jahrgangs. Jahrgangsprodukte enthalten mindestens 85 % Trauben des genannten Jahrgangs und zeugen von besonders hoher Qualität. In einem einzigartigen, fortschrittlichen Verfahren werden diese Weine entalkoholisiert. Wie das im Detail funktioniert, erfährst Du weiter hinten in diesem Projektfahrplan.



Alkoholfrei steht in diesem Fall auch für leichteren Genuss, denn das neue Getränk enthält verglichen mit Mumm Dry Jahrgangssekt nur rund ein Viertel der Kalorien. Laut Gesetz liegt der Restalkoholanteil – wie bei allen alkoholfreien Getränken – unter 0,5 Volumenprozent Alkohol. Damit ist Mumm Dry Alkoholfrei nicht für Kinder oder trockene Alkoholiker geeignet.



Schon gewusst?

Interessanterweise liegt der Alkoholgehalt bei vielen Fruchtsäften, insbesondere bei Traubensaft, in einem ähnlichen Bereich wie bei alkoholfreien Getränken. Nach zehn Tagen Reifezeit enthält sogar eine Banane bis zu 0,6 % Alkohol.

Mumm  
&Co.





# Genusstipps für Mumm Dry Alkoholfrei.

Für den optimalen Genuss von Mumm Dry Alkoholfrei sind die richtige Lagerung und Kühlung wesentlich. Außerdem spielen die Gläser eine Rolle. Kennen Du und Deine Freunde schon diese Tipps?



## Die richtige Lagerung:

- Bewahre die Flaschen stets kühl, dunkel und stehend auf. Lege sie nicht in Tonröhren/Steinregale, um sie vor Beschädigungen zu schützen. Denn diese können das Brechen der Flasche begünstigen.
- Angebrochene Flaschen so schnell wie möglich, am besten sofort, verzehren. Maximal 1–2 Tage lang mit dem Flaschenverschluss aus Deinem Startpaket im Kühlschrank aufbewahren.



## Die ideale Genusstemperatur ...

... für die Entfaltung von Perlen und geschmacksgebenden Bestandteilen (Bukett) erreichst Du, wenn Du die Flasche über Nacht in den Kühlschrank stellst – nicht ins Gefrierfach. Zum Kühlhalten empfiehlt Mumm einen Sektkühler mit Eiswürfeln und Wasser.



## Das perfekte Glas ...

... ist eine dünnwandige, schlanke, hohe Flöte – so kann sich das Bukett entfalten. Für eine optimale Perlenbildung reinigst Du die Gläser nur mit klarem, heißem Wasser – ohne Spülmittel – und trocknest sie mit einem feinen Tuch. Poliere sie gleich, nicht erst vor dem Trinken, dann prickelt es noch besser.

## Mumm Expertentipp für Spontane:

Einen Sektkühler mit Eiswürfeln füllen, Wasser zugießen und ca. 2 EL Salz darauf streuen. So taut das Eis und es entsteht Verdunstungskälte. Die Flasche darin ca. 10 Minuten lang sanft drehen – schon ist die Trinktemperatur erreicht. Das Verfahren nennt man „frappieren“.

# Projektlauf.

1

Kennenlernen und Fotos machen.



## Auspacken und kennenlernen:

Hurra, Dein Startpaket ist da! Nach dem Auspacken kannst Du gleich ein paar Flaschen kühl stellen und Dich dann in aller Ruhe mit den Infos in diesem Projektfahrplan vertraut machen – wenn Du magst, gleich zusammen mit Deinen Verwandten, den Nachbarn oder Freunden. Dann könnt Ihr Euch direkt überlegen, wann, wo und wie Ihr Mumm Dry Alkoholfrei verkosten wollt.

## Fotos machen:

Schöne Momente beim Auspacken, Informieren und Probieren mit Deinen Lieben kannst Du auf Fotos festhalten. Teile Deine Bilder in sozialen Netzwerken wie Facebook, Instagram oder Twitter, auf Deinem eigenen Blog sowie natürlich auch mit allen trnd-Partnern in unserer gemeinsamen Mumm Dry Alkoholfrei Foto-galerie. Logge Dich dazu einfach im meintrnd-Bereich auf [www.trnd.com/de](http://www.trnd.com/de) ein und klicke auf „Foto(s) hochladen“.

2

Meinung sagen.



Deine ehrliche Meinung zu Mumm Dry Alkoholfrei übermittelst Du während der drei Projektwochen in zwei **Online-Umfragen**:

- bei Projektbeginn in der Startumfrage
- bei Projektende in der Abschlussumfrage

Sobald Du an einer der Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per E-Mail informiert.

**3**

### Mumm Dry Alkoholfrei bekannt machen.



Wenn Dich Mumm Dry Alkoholfrei überzeugt, dann hilf in diesem Projekt mit, die neue, alkoholfreie Sekt-Alternative noch bekannter zu machen.

#### Zum Bekanntmachen kannst Du:

- Deinen Verwandten und Freunden ein Gläschen anbieten, wenn sie zu Besuch sind.
- Allen Interessierten von Deinem Insiderwissen erzählen: Wie funktioniert die Entalkoholisierung? Welche Meilensteine hat Mumm schon in seiner Markengeschichte zurückgelegt?
- Deine Meinung sowie Fotos von Probiermomenten auf Deinem eigenen Blog oder in sozialen Netzwerken wie Facebook, Instagram und Twitter teilen – verwende dazu den Hashtag #mummalkoholfrei. Von Deinen Erfahrungen können auf diese Weise andere Interessierte profitieren.

Weitere Tipps findest Du ab der übernächsten Seite in diesem Projektfahrplan.

**4**

### Hilf mit bei der Marktforschung.



Werde zum Mumm Marktforscher! Denn die Meinungen aus Deinem Freundes- und Bekanntenkreis sind hilfreich für die Produktentwickler bei Mumm. Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du bis zu **10 Freunde, Verwandte und Bekannte zu Mumm Dry Alkoholfrei befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über den optimalen alkoholfreien Genuss erzählen. Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

## trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

#### Offenheit.

Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

#### Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Beiträgen und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

#### Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



# Ideen zum Weitersagen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf Mumm Dry Alkoholfrei aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:

*Mumm Dry Alkoholfrei hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp.*



Lade Deine Freunde, Verwandten und Nachbarn zu einer kleinen Verkostung ein. Am besten reichst Du ihnen erst einmal nur die gefüllten Gläser, lässt sie probieren und ganz unvoreingenommen ihr Geschmacksurteil abgeben. Anschließend holst Du die Flasche hervor und zeigst ihnen die Neuheit von Mumm. Dazu kannst Du beispielsweise Käse, Weißbrot und Obst reichen.

Wenn Du eingeladen bist, z. B. zu einer Grillparty, kannst Du auch ein paar Flaschen beisteuern. Oder Du überrascht Deine Freunde mit köstlichen, alkoholfreien Drinks – Anregungen dazu findest Du weiter hinten in diesem Projektfahrplan.

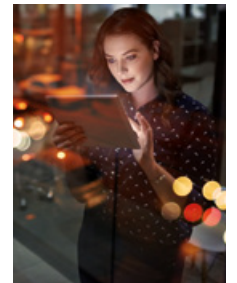
Auf der Arbeit gibt es immer wieder Gründe zum Anstoßen – auf ein erfolgreiches Projekt, neue Kollegen, Geburtstage oder auch einfach, um den Kollegen eine Freude zu machen: Nimm ein, zwei Flaschen Mumm Dry Alkoholfrei mit zur Arbeit, stelle sie kühl und versüße Dir und den anderen so die Pause. Denn damit ist Anstoßen jederzeit erlaubt.



*Die alkoholfreie Variante von Mumm Dry kannst Du auch mit Kollegen genießen.*

Wenn Du mit Freunden und Bekannten über leichtere Ernährung sprichst, kannst Du ihnen erzählen, dass Mumm Dry Alkoholfrei weniger Kalorien als herkömmlicher Sekt enthält. Damit könnt Ihr auch guten Gewissens auf einen Sieg nach dem Sport anstoßen.

Damit auch Leute, die Du nicht persönlich triffst, von Deinen Eindrücken zu Mumm Dry Alkoholfrei erfahren, kannst Du online von Deinen Verkostungen berichten und Bilder posten, u. a. bei Facebook, Instagram oder Twitter sowie auf Deinem eigenen Blog. Verwende dabei den Hashtag [#mummalkohlfrei](#).



Sicher hast Du selbst viele **gute Ideen zum Weitersagen**. Verrate uns, was Du tust, um Mumm Dry Alkoholfrei bei Freunden, Bekannten und Verwandten ins Gespräch zu bringen. Wir freuen uns auf Deine tollen Einfälle und Fotos.

# So entsteht alkoholfreier Genuss.

Die Marke Mumm legt hohen Wert auf Qualität und Geschmack. Deshalb investierte das Unternehmen in ein hochmodernes Verfahren zur Entalkoholisierung, das im deutschen Sektmarkt einzigartig ist.

Ausgangspunkt für die alkoholfreie Alternative ist eine Cuvée (Mischung) ausgewählter Weine. Mit der sogenannten Dünnschicht-Vakuumdestillation wird ihr der Alkohol entzogen. Und so funktioniert es:

- In der Entalkoholisierungsanlage, die aus rund 40 Edelstahltrichtern besteht, werden die Weine unter Vakuum (Unterdruck) schonend erwärmt.
- Auf den Trichtern bildet die Flüssigkeit einen hauchdünnen Film, aus dem zunächst die leicht flüchtigen, geschmacksgebenden Komponenten (Buket) schonend abgetrennt werden. Sie werden aufgefangen und separat gelagert.
- In einem zweiten Schritt wird die Weinmischung entalkoholisiert. Dabei kann der Alkohol unter Vakuum vollständig verdampfen. Zurück bleibt alkoholfreier Wein, dem nun sein natürliches Bukett unverändert wieder zugesetzt wird.
- Der letzte Schritt vor der Abfüllung ist die Zugabe von Kohlensäure sowie die Harmonisierung des Produktes durch Zusatz der Versanddosage. Letzteres ist die Feinabstimmung, die dem alkoholfreien Getränk die gewünschte geschmackliche Abrundung verleiht.



## Schon gewusst?

Das Prickeln in herkömmlichem Sekt entsteht durch die zweite alkoholische Gärung (die erste erfolgt, wenn die Trauben zu Wein vergoren werden). Da dieser Schritt in der alkoholfreien Variante entfällt, wird Kohlensäure hinzugefügt. Aufgrund dieses Unterschieds in der Herstellung lautet die richtige Bezeichnung für Mumm Dry Alkoholfrei nicht „alkoholfreier Sekt“, sondern „schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein“.

# Mumm Rezepte für alkoholfreie Cocktails.

Mit Mumm Dry Alkoholfrei und ein paar Zutaten lassen sich erfrischende Mocktails (alkoholfreie Cocktails) zaubern. Hier zeigen wir Euch zwei Rezepte, mit denen Ihr Euch den Sommer schmecken lassen könnt.

## Blaubeer Minz Mocktail



### Das wird benötigt:

- 40 g Blaubeeren
- 8 Blätter Minze
- 2 TL Zucker
- 1 Limette (Saft)
- 250 ml Mumm Dry Alkoholfrei
- Eiswürfel
- Minze und Blaubeeren zum Servieren
- Stößel oder Holzlöffel, Zitruspresse

### So wird's zubereitet:

Blaubeeren, Minze, Zucker und Limettensaft in ein Cocktailglas geben. Mit einem Stößel oder dem Stiel eines Holzlöffels zerdrücken. Eiswürfel ins Glas geben und mit Mumm Dry Alkoholfrei auffüllen. Vorsichtig verrühren und mit Minze und Blaubeeren servieren. Cheers!

## Salziger Holunderblüten Mocktail

### Das wird benötigt:

- 30 ml Holunderblütensirup
- 15 ml Zitronensaft
- ¼ TL Salz
- 50 ml Sodawasser
- 100 ml Mumm Dry Alkoholfrei
- Eiswürfel
- Rosmarin zum Servieren
- Zitronenzeste zum Servieren

### So wird's zubereitet:

Holunderblütensirup, Zitronensaft und Salz in einem Glas verrühren. Eiswürfel ins Glas geben. Mit Sodawasser und Mumm Dry Alkoholfrei auffüllen. Mit Rosmarin und Zitronenzeste servieren. Auf Euch!



## Schon gewusst?

Mocktail setzt sich zusammen aus „Cocktail“ und „to mock“ (engl. für „nachahmen“) und bezeichnet die alkoholfreie Variante eines Cocktails.



# Meilensteine der Marke Mumm.

Die Marke Mumm – Mitglied der Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei – blickt auf eine lange, ereignisreiche Geschichte zurück. Kennen Du und Deine Freunde bereits die folgenden Fakten?



**1827** gründen die aus Hessen stammenden Brüder Gottlieb, Jacobus und Philip Mumm im französischen Reims die Champagnerkellerei P. A. Mumm – benannt nach ihrem Vater Peter Arnold.



**1918** kehrt die Familie nach Deutschland zurück und gründet 1922 das Sekthaus Godefroy H. von Mumm & Co. in Frankfurt/Main – damit beginnt der Aufstieg von Mumm in Deutschland.



**1981** geht der erste TV-Spot mit der legendären Melodie über die deutschen Bildschirme. Diese Vertonung stammt vom berühmten Filmkomponisten Hans Zimmer, der u.a. auch die Musik für Filme wie „König der Löwen“ oder „Fluch der Karibik“ komponiert hat.



**2014** zeigt sich Mumm in kunstvollem Gewand – mit der speziell von einer Künstlerin erstellten Art-Edition. Ab Anfang Februar 2015 war diese als limitierte Auflage im Einzelhandel erhältlich. Seitdem präsentiert Mumm jedes Jahr das Flaschendesign eines anderen Künstlers.



**2017** unterstreicht Mumm mit dem neuen Jahrgangssekt seinen Premiumcharakter und seine langjährige Sekstradition. Er besteht ausschließlich aus ausgesuchten Weinen eines Jahrgangs und wird in elegante Flaschen mit neuer, edler Ausstattung abgefüllt.

# Zahlen und Fakten.

## Mumm Dry Alkoholfrei.

Die erste trockene, alkoholfreie Alternative zu Sekt.

Trockener, fein-fruchtiger, sektähnlicher Geschmack.

Jahrgangsqualität.

Leichter Genuss – weniger Kalorien als herkömmlicher Sekt.

Innovatives Verfahren zur Entalkoholisierung – einzigartig im deutschen Sektmarkt.

Elegantes Design.

Unverbindliche Preisempfehlung\*:

Mumm Dry Alkoholfrei (0,75 l): 5,99 Euro



\*Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.





# trnd

[www.trnd.com/de/mumm](http://www.trnd.com/de/mumm)

Ansprechpartnerin bei trnd: [Mincaly@trnd.com](mailto:Mincaly@trnd.com)

© 2017 trnd DACH GmbH Winzerstr. 47d-e - 80797 München