



PRESSEMITTEILUNG

Jägermeister

Jägermeister Winter Edition

Glühwein war gestern.

Gemeinsame Winterabende werden würzig-warm.

Wolfenbüttel, Oktober 2025 – Pünktlich zur kalten Jahreszeit launcht Jägermeister seine Winter Edition. Die saisonale Variante des Kräuterlikörs ist ab Oktober 2025 in Deutschland und Polen erhältlich. Sie basiert auf der traditionellen Jägermeister-Rezeptur mit 56 Kräutern, Blüten, Wurzeln und Früchten, verfeinert mit winterlichen Gewürzen wie Vanille und Zimt.

Dieser Gewürzmix verleiht dem Kräuterlikör einen milden, süßen Geschmack, perfekt für gemeinsame Winterabende. Mit einem Alkoholgehalt von 25 % vol. lässt sich die Winter Edition sowohl pur bei Zimmertemperatur als auch gemixt mit heißem Apfelsaft genießen - eine leckere Alternative zum Glühwein. Die Edition ist eine Neuauflage des zwischen 2013 und 2016 beliebten „Winterkräuter“.

„Die neue Jägermeister Winter Edition ist unsere Antwort auf das wachsende Interesse unserer Zielgruppe an einzigartigen, milden Geschmackserlebnissen für gesellige Abende im Kreis von Freunden und Familie. Auf vielfachen Wunsch unserer Fans freuen wir uns, diesen winterlichen Genuss nun erneut auf den Markt zu bringen“, erklärt Fabian Fischer, Senior Global Innovation Manager bei Mast-Jägermeister SE.

„Die Winter Edition ist eine echte Alternative zum klassischen Kräuterlikör Kernprodukt. In der Rezeptur finden feine winterliche Gewürze wie Vanille, Zimt, Nelken und Kardamom eine besondere Berücksichtigung, so dass ein Geschmacksprofil mit einer sanften Süße, eingebettet in eine würzige Komplexität, entstanden ist, die im Genuss eine wohlig-wärmende Tiefe vermittelt“, erläutert Dr. Berndt Finke, Vice President Products & Quality bei Mast-Jägermeister SE.



PRESSEMITTEILUNG

Jägermeister

In Deutschland ist die Edition nur in der kalten Jahreszeit als 0,7-Liter-Flasche im teilnehmenden Handel sowie im E-Commerce als Bundle mit speziellen Tumbler-Gläsern erhältlich. Online-Verkaufsstart ist der 9. Oktober 2025.

Servierempfehlung: Für einen wärmenden Drink empfehlen wir die Kombination mit heißem Apfelsaft. 50 ml Jägermeister Winter Edition mit 100 ml naturtrübem Apfelsaft in einem Topf erhitzen und anschließend in eine Tasse füllen. Optional mit einer Apfelscheibe und einer Zimtstange garnieren.

Kontakt

Mast-Jägermeister Deutschland GmbH
Britta Staeger
Senior PR Manager
Tel.: +49 5331 81-0
E-mail: presse@jaegermeister.de

Über Jägermeister

Der weltweit erfolgreiche Premium-Kräuterlikör wurde vor 90 Jahren von Curt Mast auf den Markt gebracht. Das Rezept aus 56 Kräutern, Blüten und Wurzeln ist bis heute unverändert. Traditionell wird Jägermeister ausschließlich in der norddeutschen Kleinstadt Wolfenbüttel hergestellt. Die Abfüllung erfolgt in den Werken in Wolfenbüttel-Linden sowie im sächsischen Kamenz. Von hier wird der Kräuterlikör in der markanten Flasche in mehr als 150 Länder exportiert. Das Familienunternehmen beschäftigt weltweit rund 1.000 Mitarbeitende.

Zum Markenportfolio gehören ab 2020 auch Teremana, die vom Hollywood-Schauspieler und Unternehmer Dwayne Johnson gegründete Tequila-Marke, und GIN SUL, der in Hamburg-Altona produziert wird.