

Designerinnen treffen mit Logo ins Schwarze

Ein vereinfachter, aber unverwechselbarer Rehbock – das Logo auf den Kräuterlikörfaschen des Sachsenheimer Unternehmens Bockfieber – haben zwei Ludwigsburgerinnen entwickelt. Dafür haben Hannah Hänle und Lena Härter jetzt einen Designpreis gewonnen.

VON MARION BLUM

SACHSENHEIM. Der Begriff Bockfieber stammt aus der Jägersprache und bezeichnet das Gefühl höchster Konzentration kurz vor dem Abschuss – dann, wenn der Adrenalinspiegel im Blut des Schützen steigt. Bockfieber heißt auch ein Kräuterlikör, der deutschlandweit in Feinkostläden und Getränkefachhandlungen angeboten wird. Doch nicht nur der Inhalt der Flaschen kommt gut an und ist bereits mehrfach ausgezeichnet worden: Auch das Flaschenlogo ist jetzt prämiert worden – mit dem German Design Award für excellent communication design.

Das Logo, das recht vereinfacht, aber unverwechselbar die Umrisse eines Rehbocks zeigt, haben zwei Ludwigsburgerinnen kreiert: Die Grafikdesignerin Hannah Hänle, Mitarbeiterin bei Bockfieber, und Geschäftsführerin Lena Härter. „Hannah hat das Logo entwickelt, ich habe es auf die Flasche gebracht“, erzählt die junge Chefin. Das Motiv wird zusammen mit der Bezeichnung „Original Bockfieber Kräuterlikör“ direkt auf die schon geformte Flasche gedruckt. Das wirkt wertiger als ein Papieretikett und unterstreicht die minimalistische Optik. 100 Prozent Natur ist auch der Verschluss aus Kork.

„Das Logo sollte modern, aber trotzdem traditionell wirken“, beschreibt die Geschäftsführerin das Ziel. Auch die Verbundenheit zur Natur soll mit der Gestaltung der Flasche zum Ausdruck gebracht werden. Dass dies gelungen ist, beweist die Begründung der Jury: „Die mit der charakteristischen Holzmaserung einer Baumscheibe unterlegte Silhouette eines frontal dargestellten Bocks bewirkt ein hohes Maß an Aufmerksamkeit und Wiedererkennbarkeit. Ein klares, einprägsames Design, das sich modern und natürlich präsentiert.“

Bockfieber gehört zur HPH GmbH mit Sitz in Sachsenheim. Inhaber ist Holger Härter, Jahrgang 1956. Bis 2009 war er stellvertretender Vorstand und Finanzchef beim



Hannah Hänle (links) und Lena Härter freuen sich über den German Design Award, den sie für die Gestaltung der Bockfieber-Flaschen bekommen haben.

Foto: Alfred Drossel

Sportwagenhersteller Porsche. Und er ist passionierter Jäger. „Mein Vater hatte vor einigen Jahren die Schnapsidee, gemeinsam mit einem befreundeten Destillateurmeister einen Kräuterlikör herzustellen“, erzählt seine Tochter Lena. Gedacht war es als Geschenk für Jagdfreunde. Der Likör, der aus 32 verschiedenen Kräutern hergestellt wird, kam an. So wurde aus der Schnaps- eine Geschäftsidee. Drei Jahre ist das her, Bockfieber hat sich seitdem etabliert. Lena Härter holt eine Flasche aus dem Regal hervor und zeigt auf das Etikett, den ersten Entwurf. „Das hat damals ein Maler kreiert.“ Dieses Etikett aus Papier ist Vergangenheit, der Name Bockfieber aber ist geblieben.

Auch Lena Härter ist geblieben. Eigentlich wollte sie sich nur bei Bockfieber einbringen, um die Zeit zwischen abgeschlossenen Bachelorstudium (Betriebswirtschaftslehre/Marketingkommunikation) und Masterstudium zu überbrücken. Den Master hat sie inzwischen in der Tasche und ist geblieben. Sie ist ebenso dem Bockfieber erlegen wie Hannah Hänle, die zur gleichen Zeit einstieg. Auch sie befand sich damals in einer Umbruchsphase: Ihre Ausbildung als Grafikdesignerin hatte sie abgeschlossen, mittlerweile hat sie auch ihr Studium in Visueller Kommunikation absolviert.

Die beiden Frauen – Lena Härter ist 28

Jahre, Hannah Hänle 23 Jahre alt – geben der Marke Bockfieber ihr Gesicht und sind auf Messen präsent. „Es gibt eine große Community an jungen Jägern“, hat die Geschäftsführerin festgestellt. Auf ihren Wunsch hin entstand das zweite Produkt von Bockfieber: Das Sortiment sollte neben den herben Geschmacksaromen des Kräuterlikörs durch einen etwas süßeren Likör erweitert werden, Ihr Vater ließ sich überzeugen. Nach einer neunmonatigen Entwicklungsphase wird seit Sommer vorigen Jahres ein Nusslikör, kombiniert aus Hasel- und Walnüssen, angeboten. Auch hier lautet die Maxime, nur Zutaten von höchster Qualität und aus kontrolliertem Anbau zu verwenden. „Das Herstellungsverfahren ist aufwendig“, weist Lena Härter darauf hin, dass beide Liköre nicht nur mazeriert, also angesetzt, sondern auch destilliert werden. Wurden die Liköre anfangs in Österreich hergestellt, so ist die Produktion nach Bockfieberrezepten nun Sache der Brennerei Höllberg im Schwarzwald.

Nähe zur Natur bedeutet auch Nachhaltigkeit: Deshalb arbeiten Lena Härter und Hannah Hänle nach Konzepten, die form-schönen Flaschen mit dem einprägsamen Logo weiterzuverwenden. Denn auch nachdem diese geelert worden sind, sehen sie noch gut aus. Als Aufbewahrungsgefäße, Vasen oder Kerzenhalter können die Flaschen noch lange verwendet werden und somit in die ewigen Jagdgründe eingehen.