

Persinformatie

Van arts naar ondernemer: Lav'a Belle bestaat vijf jaar en breidt uit op de Nederlandse markt

Het Duitse premium aperitiefmerk met Franse inspiratie is sinds dit jaar in Nederland verkrijgbaar via HANOS en een eigen webshop. Oprichter Veronika Ebert bouwt de markt persoonlijk verder uit – van Amsterdam tot Rotterdam en ver daarbuiten.

Stuttgart/Amsterdam, september 2026. Vijf jaar na de verkoop van de eerste fles begint voor het Duitse premium drankenmerk Lav'a Belle een nieuw hoofdstuk in Nederland. Lav'a Belle werd in 2021 in Stuttgart opgericht en is geïnspireerd op de Franse Provence. Wat begon als een persoonlijk passieproject, groeide uit tot een internationaal merk dat inmiddels wordt geschonken in meer dan 1.000 bars, restaurants en hotels in Duitsland en in tal van horecazaken elders in Europa.

Sinds 2026 is Lav'a Belle ook gericht actief op de Nederlandse markt. De producten zijn verkrijgbaar via horecagroothandel HANOS en via een eigen Nederlandse webshop. Voorraad en verzending worden rechtstreeks vanuit Amsterdam verzorgd.

Daarmee wil Lav'a Belle van internationale export doorgroeien naar een echte, lokale marktontwikkeling in Nederland.

Van Horecava naar Gastvrij Rotterdam

Voor oprichter Veronika Ebert betekent de stap naar Nederland vooral één ding: zelf aanwezig zijn in de markt.

In januari presenteerde zij Lav'a Belle al tijdens Horecava in Amsterdam, de grootste Nederlandse vakbeurs voor foodservice en hospitality. Van 21 tot en met 23 september is Lav'a Belle opnieuw aanwezig op Gastvrij Rotterdam, waar het merk zich presenteert aan restaurateurs, bartenders, hoteliers en andere horecaprofessionals.

Ook buiten de vakbeurzen brengt Ebert ieder jaar meerdere weken door in Nederland. Ze bezoekt persoonlijk bars, restaurants en hotels, organiseert proeverijen en spreekt met de mensen die uiteindelijk bepalen welke producten op de Nederlandse drankenkaart terechtkomen.

“Voor ons moet Nederland geen exportmarkt worden die we op afstand bedienen,” zegt Veronika Ebert. “Ik wil begrijpen hoe de Nederlandse horeca werkt, wat bartenders en

ondernemers nodig hebben en naar welke dranken hun gasten op zoek zijn. Een merk bouw je naar mijn overtuiging niet alleen met distributie. Het ontstaat door persoonlijke relaties en door aanwezig te zijn op de plekken waar het daadwerkelijk wordt geschonken.”

Een Duits merk, ontstaan uit liefde voor de Franse Riviera

Centraal binnen het merk staat Lav’a Belle Apéritif: een in Duitsland ontwikkeld premium aperitief op basis van Franse lavendel en kruiden uit de Provence.

Het idee ontstond vanuit Veronika Eberts jarenlange verbondenheid met Frankrijk. Al vele jaren brengt zij regelmatig meerdere weken door in Parijs, aan de Côte d’Azur en vooral in de Provence. De lavendelvelden, mediterrane kruiden, kleuren, het licht en de Franse aperitiefcultuur vormden uiteindelijk de inspiratie voor Lav’a Belle.

“Voor mij is de Provence niet zomaar een reisbestemming, maar een levensgevoel,” vertelt Ebert. “Met Lav’a Belle wilde ik precies dat gevoel vangen en een stukje Franse Riviera in het glas brengen.”

De gepromoveerde arts liet hiervoor haar veilige carrière achter zich en ontwikkelde samen met haar man Constantin Ebert in Duitsland een aperitief waarvoor op dat moment nauwelijks een vergelijkbaar product bestond: floraal en kruidig, duidelijk minder zoet en droger dan veel traditionele likeuren, en specifiek ontwikkeld om zowel als aperitief als basis voor spritzdranken en cocktails te worden gedronken.

Lav’a Belle combineert zo zijn Duitse ondernemende oorsprong met een uitgesproken Frans-mediterrane product- en merkwereld.

Juist in Nederland sluit het merk daarmee aan bij een horecalandschap waarin het traditionele borrel- en cocktailmoment zich verder ontwikkelt. Naast bekende klassiekers zoeken gasten steeds vaker naar onderscheidende spritzvarianten, karaktervolle signature drinks en producten die niet alleen smaak bieden, maar ook herkomst, visuele herkenbaarheid en een sterk verhaal.

Met zijn intens paarse kleur en karakteristieke profiel van lavendel en Provençaalse kruiden wil Lav’a Belle daarom nadrukkelijk niet de zoveelste variant op een bekend oranje aperitief zijn, maar een eigen alternatief op de drankenkaart.

Aperitief mét én zonder alcohol

Tegelijkertijd groeit in Nederland de vraag naar hoogwaardige alcoholvrije dranken.

Lav’a Belle speelde al vroeg op deze ontwikkeling in. In 2022 introduceerde het merk **Lav’a Belle Liberté**, een alcoholvrij alternatief, op een moment dat premium alcoholvrije aperitieven nog een veel kleinere categorie vormden.

Liberté vertaalt de florale en kruidige wereld van Lav’a Belle naar een aperitief met minder dan 0,5 procent alcohol en richt zich op gasten die tijdens het aperitief- of spritzmoment bewust voor alcoholvrij kiezen, zonder daarbij concessies te willen doen aan complexiteit, smaak of presentatie in het glas.

Inmiddels bestaat het assortiment daarnaast uit **Le Spritz**, een kant-en-klare drank op wijnbasis, en **L'Amère**, een bitter aperitief ontwikkeld voor hoogwaardige barconcepten en toepassingen in de stijl van een Negroni.

Van 600 flessen in een woonkamer in Stuttgart naar een internationaal merk

Het verhaal van Lav'a Belle begon aanzienlijk kleiner.

De eerste 600 flessen stonden nog opgeslagen in de woonkamer van het oprichtersechtpaar in Stuttgart. Vijf jaar later is het Duitse merk vertegenwoordigd in meerdere Europese markten, waaronder Duitsland, Oostenrijk, Frankrijk, Zwitserland, Spanje en Nederland.

Ook de rol van Veronika Ebert is in die jaren nauwelijks veranderd. Waar veel groeiende merken taken al vroeg onderbrengen bij grotere teams, is zij nog altijd persoonlijk verantwoordelijk voor sales, marketing, pers, social media, evenementen en de contacten met horeca en hotellerie.

Jaarlijks legt zij daarvoor ongeveer 100.000 kilometer af, bezoekt ze horecazaken door heel Europa, organiseert ze proeverijen en produceert ze zelf een groot deel van de foto- en videocontent van het merk. Meer dan 340 nachten per jaar brengt ze door in hotels.

Nederland maakt inmiddels structureel deel uit van die route.

Amsterdam fungeert daarbij niet alleen als distributie- en logistieke locatie. Vanuit daar wil Lav'a Belle stap voor stap een sterkere positie binnen de Nederlandse horeca opbouwen – via HANOS, rechtstreeks contact met bars en restaurants en de voortdurende persoonlijke aanwezigheid van de oprichter in de markt.

Internationaal bekroond – en nog altijd onafhankelijk

Lav'a Belle ontving inmiddels ook verschillende internationale onderscheidingen. In 2026 werd Lav'a Belle Apéritif tijdens de International Spirits Award uitgeroepen tot **“Aperitif van het Jaar – nationale categorie”**. In hetzelfde jaar ontving Lav'a Belle Liberté de onderscheiding **“Product van het Jaar – categorie Dranken”** van de Duitse nieuwszender n-tv.

Ondanks de groei is Lav'a Belle tot op de dag van vandaag volledig onafhankelijk.

Achter het merk staat geen internationaal drankenconcern, maar nog altijd het Duitse oprichtersechtpaar zelf. Terwijl Constantin Ebert verantwoordelijk is voor productie, logistiek en bedrijfsontwikkeling, is Veronika Ebert het gezicht van het merk in de markt.

Voor Nederland is de ambitie daarom helder: niet simpelweg zo snel mogelijk zo breed mogelijk verkrijgbaar zijn, maar Lav'a Belle samen met de Nederlandse horeca duurzaam uitbouwen tot een onderscheidend premium aperitiefmerk.

Verkrijgbaarheid in Nederland

Lav'a Belle is verkrijgbaar via HANOS en via de Nederlandse Lav'a Belle-webshop. Voorraad en verzending worden verzorgd vanuit Amsterdam.

Perscontact:

Veronika Ebert

Oprichter & algemeen directeur | Sales, Marketing, PR & Events

 veronika@lavabelle.eu

 +49 163 2581100

 www.lavabelle.eu

 [instagram.com/lav.a.belle](https://www.instagram.com/lav.a.belle)