



PRESSEINFORMATION

Ab Herbst 2016: Neuer Name, neues Design – Bad Reichenhaller rückt Alpen in den Fokus

Heilbronn, im August 2016 | Aus MarkenSalz wird AlpenSalz: Die Salzmarke Bad Reichenhaller hebt ihren Ursprung in den Alpen stärker hervor und benennt das schon seit Generationen als Küchenklassiker bekannte MarkenSalz zum AlpenSalz um. Ein neu gestaltetes Verpackungsdesign unterstreicht den Relaunch.

Die Erfolgsgeschichte der Marke beginnt in den 1930ern. Zunächst nur in Bayern verbreitet, war das damalige Bad Reichenhaller „Spezial-Salz“ rund 30 Jahre später aus deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment und bietet ein breites Sortiment an Salzprodukten – natürlich mit ausgewählten Zutaten und Zusätzen für eine ausgewogene Ernährung.

Qualität „Made in Germany“

Die bayerische Herkunft ist seit jeher ein wichtiger Bestandteil der Marke, – in Zeiten, in denen die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln so hoch war wie noch nie, sogar umso mehr. Die Markenheimat steht deshalb künftig bei Bad Reichenhaller mehr im Mittelpunkt: Aus dem MarkenSalz, das leidenschaftlichen Köchinnen und Köchen seit den 1970ern unter dieser Bezeichnung ein fester Begriff ist, wird jetzt AlpenSalz. Mit der Änderung des Produktnamens hebt Bad Reichenhaller die Markenheimat noch deutlicher hervor.

Der Ursprung des Erfolgs liegt in den Tiefen der Alpen. Vor rund 250 Millionen Jahren durch die Verdunstung des Urmeeres entstanden, befindet sich das kostbare AlpenSalz seither geschützt in den Bergen.



Klares Gebirgswasser löst es allmählich aus dem Felsgestein, dabei entsteht reine Alpensole – der natürliche Ursprung aller Bad Reichenhaller Produkte.

Natürliche Alpenwelt als Blickfang

Der Relaunch des Namens geht auch mit einer optischen Veränderung einher: Die Verpackungen der Pakete, Dosen und des Beutels des Basissortiments erscheinen in einem modernisierten Design, bei dem die kantigen Alpen stärker und größer in den Fokus rücken. Die schon seit Generationen bekannten Markenelemente, die rote Banderole und die weiße Raute, bleiben erhalten, werden aber in der Gestaltung etwas filigraner. Die umgestaltete Produktverpackung bringt auch weitere Besonderheiten zum Vorschein: Der neue 500 g Beutel für das grobe AlpenSalz ohne Zusatzstoffe ist nun transparent, unterstreicht den reinen Produktcharakter und hebt die grobe Körnung hervor.

Bildmaterial:



BRH_AlpenSalz_Sortiment.jpg

Über 40 Jahre lang hießen die Salzprodukte von Bad Reichenhaller MarkenSalz – ab Herbst 2016 wird daraus AlpenSalz. Mit dem Relaunch hebt Deutschlands größte Salzmarke ihren Ursprung in den Alpen stärker hervor.



Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten. Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie im Anhang, der Abdruck ist honorarfrei bei Angabe der Bildquelle „Bad Reichenhaller“ bzw. wie oben angegeben.

Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie anderes Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf!

Kontakt:

SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Tanja Rupp | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-14
E-Mail: t.rupp@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de