



PRESSEINFORMATION

## **Der Schatz der Alpen**

**Unser AlpenSalz. Unsere Heimat. Unser Geschmack.**

**Die Salzmarke Bad Reichenhaller ist seit Generationen Grundlage guten Geschmacks. „Das Salz in der Suppe“ darf nicht fehlen. Es hebt die natürlichen Aromen von Speisen hervor und verleiht vielen Gerichten ihren runden Geschmack. Früher war Salz ein teures Luxusgut, sogar ein Zahlungsmittel, heute ist es unser täglicher Begleiter beim Kochen und Würzen. Richtig dosiert ist Salz zudem lebensnotwendig für unseren Körper. Bad Reichenhaller, seit Jahrzehnten die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment, bietet Lebensmittelhandel und Verbrauchern ein breites Sortiment für jeden Geschmack mit ausgewählten Zutaten und Zusätzen für eine ausgewogene Ernährung.**

Ursprung des Erfolgs ist das feine Siedesalz von bester Reinheit und Güte, das aus reiner Alpensole gewonnen wird. Das Salzsieden in Bad Reichenhall hat eine Jahrtausende alte Tradition. Archäologische Funde belegen, dass schon 2.000 v. Chr. Kelten in der Gegend Salz gewonnen haben. Dem Reichtum an „Hall“, so das westgermanische Wort für Salz, verdankt der Ort seinen Namen und seinen Wohlstand.

### **Vom regionalen Salzanbieter zur nationalen Marke**

Obwohl stets auf dem neuesten Stand der Technik und aufgeschlossen gegenüber Innovationen hat sich die Marke Bad Reichenhaller seit jeher zu Tradition und Herkunft bekannt. Rote Banderole mit weißem Schriftzug und blaue Raute auf weißem Grund in Anlehnung an das Bayerische Staatswappen – mit den noch heute für Bad Reichenhaller typischen Markenmerkmalen kam 1950 erstmals „Reichenhaller Siede-Speisesalz“ auf den bayerischen Markt. Statt im 50 Kilogramm Sack war Salz nun zum ersten Mal im handlichen 500 Gramm Paket erhältlich. Aufgrund der Beliebtheit der praktischen Kleinverpackung wurde sieben Jahre später der Vertrieb auf ganz Deutschland ausgeweitet. Von 1971 bis 2016 war das Salz aus Bad Reichenhaller unter dem Markennamen Bad Reichenhaller MarkenSalz erhältlich. Seit 2016 schafft die Marke



einen klaren Bezug zu ihrer Heimat – den Alpen – und hat das schon seit Generationen als Küchenklassiker bekannte MarkenSalz in AlpenSalz umbenannt.

### **Innovationen im Namen der Gesundheit**

Bad Reichenhaller gilt in Deutschland als Vorreiter bei der Anreicherung von Speisesalz mit den Zusätzen Jod, Fluorid, Folsäure und Selen. Das erste jodierte Speisesalz aus Bad Reichenhall gab es Ende der 1950er Jahre. 1992 folgte der Zusatz Fluorid, 2002 das B-Vitamin Folsäure und 2023 das Spurenelement Selen.

### **Vielfalt für den Genuss**

Bad Reichenhaller Salz ist mehr als eine alltägliche Zutat beim Kochen und Würzen. Kombiniert mit erlesenen Kräutern und Gewürzen präsentiert die Marke Salz in all seiner Genussvielfalt. Alle Produkte enthalten weder Geschmacksverstärker, Gluten oder künstliche Aromen. Weil bei der gesamten Produktion keinerlei Produkte tierischen Ursprungs verwendet werden, sind sie für die vegane Küche optimal geeignet.

### **Salzwissen kompakt**

Die Welt des Salzes in Zahlen, Salz und Gesundheit, die Entstehung und Bedeutung von Salz – auf der Website [www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de) wird das Salz von den unterschiedlichsten Perspektiven aus beleuchtet. Raffinierte Rezepte, salzige Tipps und Tricks sowie Lehrmaterial veranschaulichen die Materie Salz und ihren Nutzen. Wem das zu theoretisch ist, der kann Salz auch ganz aktiv erleben: In der „schönsten Saline der Welt“, der Alten Saline Bad Reichenhall kann der Besucher im Bad Reichenhaller Markenmuseum die Geschichte des AlpenSalzes, seine Gewinnung und Verarbeitung im Wandel der Zeit nachvollziehen. Auf eine Entdeckungsreise durch Salz und Zeit kann man sich im Salzbergwerk Berchtesgaden begeben. Dort lässt sich eindrucksvoll die faszinierende Wunderwelt des „weißen Goldes“ in einem geheimnisvollen Rundgang unter Tage mit allen Sinnen erleben.



### **Ausgezeichnete Markenqualität**

Zahlreiche Auszeichnungen belegen, dass die Produkte aus Bad Reichenhall für echte Markenqualität stehen. So vergab die Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ dem Produkt „Edles Alpensalz Steak & Grill“ den Titel „HIT 2021“. Zuletzt würdigte die renommierte „Lebensmittel Zeitung“ die Traditionsmarke zum fünften Mal mit der Auszeichnung „Top-Marke 2023“.

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

Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

### **Pressekontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerte AG  
Petra Laqua  
Tel.: 07131 / 959 1846  
E-Mail: [petra.laqua@salzwerke.de](mailto:petra.laqua@salzwerke.de)  
[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)