

RÜCKER Verpackungsrelaunch Gelbkäse:

Neue Skala mit Geschmacksintensität erleichtert schnelle Orientierung am Kühlregal und verdeutlicht traditionelle Naturreifung auf Holz



Aurich, im Januar 2019 – Die Marke RÜCKER steht nicht nur für die norddeutsche Küste, sondern auch für kräftigen, natürlichen Käsegenuss. Dieser wird auf den RÜCKER Verpackungen zukünftig noch besser herausgestellt. Ab Mitte März 2019 werden der Geschmack und die Qualität der naturgereiften Sorten Alter Schwede, Alt-Mecklenburger, Küsten-Urtyp und Nordberger durch die Abbildung einer Geschmacksintensitätsskala und den Zusatz „traditionell naturgereift auf Holz“ noch klarer kommuniziert. Die Produktnamen und die stimmungsvollen Küstenmotive auf den Verpackungen bleiben erhalten, werden aber zudem durch noch leckerere Serviervorschläge der naturgereiften RÜCKER Käsespezialitäten aufgewertet.

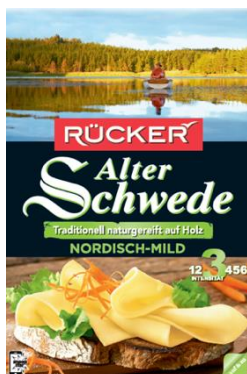
Die neue Geschmacksintensitätsskala



Wie kräftig ist RÜCKER Käse? Diese Frage beantwortet zukünftig für jede Sorte eine Skala von 1 bis 6. So bekommt z. B. der Alter Schwede Nordisch-Pikant als besonders herzhaftes Käsespezialität die Geschmacksintensitätsnote 5. Damit soll Konsumenten, die kräftige Käse schätzen, die schnelle Orientierung am Kühlregal noch einfacher gemacht werden.

Zudem wurden auf den Verpackungen von Alter Schwede und Alt-Mecklenburger die Käseverzehrvorschläge auf der Packungsvorderseite noch genussvoller integriert und die Schriftzüge mit den Produktnamen leicht modernisiert.

Das Qualitätsmerkmal „traditionell naturgereift auf Holz“



Die Natürlichkeit eines Produktes, das haben Marktforschungsergebnisse gezeigt, ist für Verbraucher ein wichtiges Kaufkriterium. Der neue Zusatz „traditionell naturgereift auf Holz“ direkt unter dem Produktnamen verdeutlicht nun die natürliche Reifung der Käsespezialitäten auf naturbelassenen Holzbrettern, im Gegensatz zu anderen Käsesorten, die z. B. in der Folie reifen und so auch in den Handel kommen.

Zum Hintergrund: RÜCKER Käsespezialitäten reifen wie früher zwischen 6 und 12 Wochen auf naturbelassenen, nordischen Fichtenholzbrettern in den Käsekellern der Ostsee-Molkerei Wismar, wo sie mit einer kräftigen Mischung verschiedener Rotkulturen und Salzwasser behandelt werden.

Zum Start der Grillsaison 2019



Auf der Verpackung des Nordberger Genießerkäses gibt es zum Start der Grillsaison 2019 noch einen konkreten Tipp zur Verwendung der feinwürzigen Käsespezialität: „Ideal für Burger“. So sollen neue Verwendungsanlässe der norddeutschen Käsespezialität geschaffen werden.

Von allen naturgereiften RÜCKER Käsespezialitäten bekommt Nordberger am meisten Zeit, natürlich zu reifen:

Der Genießerkäse mit der leichten Süße erinnert im Geschmack an einen Bergkäse – er reift aber im hohen Norden. Ein echter Nordberger also, der in der warmen Küche feinwürzige Akzente setzt und daher sehr gut zu Grill-Burgern passt.

Mit Snoopstar RÜCKER Käse entdecken



Im Rahmen des Verpackungsrelaunches führt RÜCKER auf allen Verpackungen auch die Kooperation mit Snoopstar ein.

Snoopstar ist eine Augmented-Reality-Anwendung: Wenn man zukünftig seine Handy-Kamera auf die Käseverpackung hält, bekommt man direkt Infos zu Inhaltsstoffen, Rezepten etc. zu sehen.

Zu erkennen ist diese Möglichkeit am Snoopstar-Logo auf der linken, unteren Verpackungsvorderseite der RÜCKER Käsespezialitäten.

„Die neuen Packungsdesigns wurden in umfangreichen Marktforschungen getestet und für sehr gut befunden. Verbraucher verbinden mit dem neuen Design der RÜCKER Verpackung u. a. ein hohes Vertrauen in das Produkt, sie schätzen die sehr gute Qualität und erkennen den kräftigen Käse“, so Inhaber Klaus Rücker zu den Ergebnissen der relaunchbegleitenden Marktforschung.

Über die Molkerei Rücker:

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit über 125 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 850 Millionen Kilogramm zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und die Rücker GmbH in Aurich zu den Top-100-Unternehmen in Niedersachsen sowie zu den 15 größten Unternehmen in Ostfriesland (NordLB 2018). Die Milch von rund 700 norddeutschen Landwirten wird im Jahr zu 90.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchpulver verarbeitet. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note: „Alter Schwede“, „Alt-Mecklenburger“, „Nordberger“, „Küsten-Urtyp“, „Waterkant“ und der Grill- und Backkäse „Glut-Gut“. Die norddeutsche LEH-Marke RÜCKER ist in der Studie Deutschlands Beste 2018 eine der zehn beliebtesten Marken in der Alltag-Kategorie Käse.

Weitere Informationen unter www.molkerei-ruecker.de

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter www.molkerei-ruecker.de/presse

Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rücker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelser Straße 111, 26605 Aurich
Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org

Kerstin Altmann
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de