

## Neu: RÜCKER Küsten-Urtyp

### Die Einführung des charaktervollen Typen wird mit einer Gratis-testen-Aktion ab Februar 2018 unterstützt

Uriger Typ, einzigartiger Geschmack: Ab Mitte Februar 2018 gesellt sich der Küsten-Urtyp zu Alter Schwede, Alt-Mecklenburger und Nordberger ins Regal. Nach einem traditionellen Familienrezept von Urgroßvater Eduard Rücker hergestellt, vereint der Küsten-Urtyp die ganze Kompetenz der langen Käsetradition von Rücker und erweitert das Sortiment um einen richtig charaktervollen Typen – für Käsekenner und -genießer. Die Einführung im Handel wird mit einer Gratis-testen-Aktion unterstützt.

*Aurich, im Februar 2018* – Der einzig wahre Küsten-Urtyp trägt seinen Namen aus gutem Grund: Im Jahr 1890 zog Eduard Rücker auf die Ostseeinsel Fehmarn, um dort naturgereiften Tilsiter Holsteiner Art zu produzieren. Der Käse war so gut, dass er schnell zum Markenzeichen der kleinen Meierei wurde. In Anlehnung an diese Rücker-Historie und die norddeutsche Herkunft wurde dieser Käse nun in der Ostsee-Molkerei Wismar wieder neu aufgelegt – für Genießer, die es besonders kräftig mögen.



- **6 bis 8 Wochen Naturreifung** auf nordischen Fichtenholzbrettern
- **Ohne Zugabe von Zusatz- und Konservierungsstoffen**
- **45 % Fett i. T, laktosefrei** (< 0,1 g Laktose je 100 g)
- **Essbare, da natürliche Rotschmiererinde**
- Beste Milch von **regionalen Erzeugern**
- Modernste Technologien im Reifekeller Wismar garantieren **gleichbleibende Produktqualität und Produktsicherheit**

Der neue Typ im Käseregal ist die Fortführung der Erfolgsgeschichte der naturgereiften RÜCKER Käsespezialitäten: Seit Einführung der Marke RÜCKER 2012 hat sich der Absatz der SB-Scheiben vervierfacht. Für uns der Beweis, dass Verbraucher kräftige, norddeutsche Käsespezialitäten aus ausschließlich natürlichen Zutaten und einem klaren Herkunftsbezug im Produktnamen zu schätzen wissen. Der RÜCKER Küsten-Urtyp ist ab Mitte Februar 2018 zum UVP von 1,59 - 1,69 Euro (100 g) national im SB-Kühlregal erhältlich.



**Die Gratis-testen-VKF zur Markteinführung:  
Herzhaft probieren und Kaufpreis erstatten lassen!**

Der RÜCKER Küsten-Urtyp ist ein Typ für mehr Umsatz. Von Mitte Februar bis Ende April 2018 können Käseliebhaber genießen und sparen: Beim Kauf einer Aktionspackung mit dem Gratis-testen-Aufkleber erhalten Konsumenten bei Einreichung des Kassenbons den Einkaufspreis zurück. Dies ist unkompliziert online auf [www.molkerei-ruecker.de](http://www.molkerei-ruecker.de), per scondoo-App oder per Post möglich.

Die Produkteinführung wird darüber hinaus durch Verkostungen am Point-of-Sale, Fachpresseanzeigen sowie begleitende PR- und Social-Media-Aktivitäten beworben.

<b>Sorte</b>	<b>Küsten-Urtyp</b>
<b>Inhalt</b>	naturgereifter Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr. ohne Zugabe von Farb- und Konservierungsstoffen Unter Schutzatmosphäre verpackt laktosefrei, da < 0,1 g Laktose je 100 g
<b>Verpackung SB</b>	Verpackung: 100 g (UVP: 1,59 - 1,69 Euro)  Verkaufseinheit: 8 x 100 g Paletteneinheit: 341 Art.-Nr. 95084 EAN-Verpackung: 4008960217311 EAN-Karton: 4008960217335

**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 zu den Top-500-Familienunternehmen in Deutschland („Wirtschaftsblatt“ 2011-2015). Die Milch von rund 900 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 „GlutGut“.

Weitere Informationen unter [www.molkerei-ruecker.de](http://www.molkerei-ruecker.de)

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter <http://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](mailto:iruecker@ruecker.org)

Kerstin Altmann  
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: [altmann@kerstin-altmann.de](mailto:altmann@kerstin-altmann.de)