

RÜCKER Relaunch Hirtenkäse:

Aus Waterkant wird Friesischer Hirtenkäse

Neues Küstenbauernmilch-Siegel stützt Herkunft von der norddeutschen Küste

Aurich, im Februar 2019 – Norddeutsche Lebensart liegt bei Rucker in der Familie und ist seit vier Generationen Tradition: Als fest an der Küste verwurzelt Familienunternehmen lädt Rucker seine Kunden ein, mit jedem RÜCKER Käse ein Stück entspannte, norddeutsche Lebensart zu genießen. Ab April 2019 wird aus Waterkant deshalb Friesischer Hirtenkäse – damit wird schon im Produktnamen klar, dass der Käse aus Ostfriesland kommt, dort, wo andere Urlaub machen, und es sich bei diesem Produkt um Hirtenkäse handelt. Das neue Küstenbauernmilch-Siegel auf den Packungsvorderseiten verdeutlicht zudem das küstenfrische Herkunftsversprechen der RÜCKER Weißkäsespezialitäten. Der Relaunch der Hirtenkäse-Scheibe, der Salatwürfel und Der Cremige wird mit Werbung (OOH und Funk) sowie Verkostungsaktionen im Handel unterstützt.

Aus Waterkant wird Friesischer Hirtenkäse



Der Produktname Waterkant war seit Start der LEH-Marke RÜCKER das sinnbildliche Wort für die norddeutschen Hirtenkäsespezialitäten. Das Verbraucherfeedback zeigte jedoch, dass Hirtenkäse aus Norddeutschland für viele Konsumenten durchaus erklärungsbedürftig ist: Sie kennen Feta oder aber Hirtenkäse. Die bewusst norddeutsche RÜCKER Hirtenkäse-Positionierung wurde nun nochmals geschärft: Aus Waterkant wird Friesischer Hirtenkäse – und damit werden die Käsespezialität und ihre Herkunft bereits eindeutig im Produktnamen verortet. Diese Umstellung hat die Traditionsmolkerei von der Küste auch zum Anlass genommen, die Verzehrsvorschlagsmotive auszutauschen, um noch konkretere Verwendungsvorschläge für den Hirtenkäse zu geben. Was bleibt, ist das signifikante Motiv der „Deichsitzer“, denn dieses symbolisiert weiterhin, leicht modifiziert, die norddeutsche Küstenherkunft.

Herkunftssiegel Küstenbauernmilch



Um den regionalen Produktvorteil mit u. a. kurzen Transportwegen den Käufern von RÜCKER Käsespezialitäten noch eindeutiger zu kommunizieren, wird RÜCKER zudem auf den Hirtenkäse-Verpackungen das Siegel „Küstenbauernmilch – garantierte Herkunft“ anbringen.

Salzhaltige Seeluft und saftiges Küstengrünland – das sind seit über 125 Jahren die Zutaten für die frische Küstenbauernmilch, aus der die Familienmolkerei mit größter Sorgfalt unverwechselbar norddeutsche Käsespezialitäten herstellt. RÜCKER Käse ist ausschließlich aus Milch von Höfen, die maximal 80 km von der Nordseeküste entfernt liegen – garantiert frische Küstenbauernmilch für echten Käsegenuss.

Auch die SB-Packungen der RÜCKER Gelbkäsesorten werden dieses Siegel zeitnah erhalten.

RÜCKER GlutGut Grill- und Backkäse



Der Grill- und Backkäse wird auch zukünftig GlutGut heißen, bekommt aber ein neues, geschmackvolles Verzehrerschlagsmotiv auf der unteren Packungsvorderseite.

Auch das Lagerfeuer-Stimmungsbild auf der Vorderseite wurde in ein Grillpicknick am Deich-Motiv getauscht, sodass Verbraucher noch mehr Anlässe und Ideen für den Einsatz von GlutGut bereits auf der Verpackung sehen können.



Mit Snoopstar RÜCKER Käse entdecken



Im Rahmen des Relaunches 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.

Werbung (OOH und Funk) unterstützt Launch von Friesischer Hirtenkäse

Die Produktwelt des Friesischen Hirtenkäses ist Dreh- und Angelpunkt der Funkspots und der Plakate im Rahmen der OOH-Kampagne, die in Norddeutschland von Ende April bis Anfang Mai 2019 geschaltet werden. Nationale Anzeigen in Fachmedien informieren zudem die Handelsentscheider. Für noch mehr Probierkontakte: Die Einführungskampagne wird in norddeutschen Märkten mit Verkostungsaktionen unterstützt.

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 „GlutGut“. 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, Egelse Straße 111, 26605 Aurich
Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org

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