

Ostsee Cheddar-Wochen bei RÜCKER!

Video-Release:

Mit Harro Füllgrabe „Auf der Spur vom Ostsee Cheddar“ – von Aurich bis nach Wismar

Immer dem Käse nach: Für RÜCKER bereiste Harro Füllgrabe im Sommer 2022 Norddeutschland auf den Spuren des Ostsee Cheddars. Ostfriesland mit dem Van statt Namibia mit dem Jeep? Das tauscht Extremreporter Harro Füllgrabe nicht alle Tage. Die ungewöhnliche Reisereportage ist ab sofort auf allen RÜCKER Online-Kanälen zu sehen. Das Video-Release der Tour steht unter dem Motto „RÜCKER Ostsee Cheddar-Wochen“ und wird u. a. mit Rabattgutscheinen in den eigenen Käseläden und im RÜCKER Onlineshop begleitet.



Harro Füllgrabe probiert Milch.



Die alte Meierei heute & damals.



Insa Rücker und Harro Füllgrabe.

Aurich, den 14.11.2022 – „Was uns von anderen Käseherstellern unterscheidet? Die Liebe zum Detail. Wenn wir auf Marketing setzen, dann muss es einfach passen. So wie Harro Füllgrabe als gebürtiger Ostfrieser perfekt zu uns als norddeutsches Familienunternehmen passt. Und wenn wir schon ein Camping-Motiv auf der Verpackung des Ostsee Cheddars zeigen, dann drehen wir auch nicht einfach einen beliebigen Unternehmensfilm, sondern gleich eine Reisereportage. Mit vielen Tipps und Informationen zu unserer gemeinsamen Heimat. Das ist echter Mehrwert für den Konsumenten“, erklärt Teilinhaberin Insa Rücker die Idee von „Auf der Spur vom Ostsee Cheddar“. „Die Videos präsentieren wir im Rahmen der RÜCKER Ostsee Cheddar-Wochen bis Anfang Dezember Stück für Stück auf unseren Kanälen und flankieren sie mit Aktionen wie beispielsweise Rabattgutscheinen.“

Insa Rücker hat die Reise von Harro Füllgrabe in einem eigenen Blogbeitrag zusammengefasst – mit vielen persönlichen Eindrücken, Norddeutschland-Tipps und leckeren Rezepten: <https://www.molkerei-ruecker.de/blog/camping-nord-und-ostseekueste/>

Die Tour in vier bzw. fünf Videos

Tag 1: Die Reise beginnt

https://www.youtube.com/watch?v=z6pcxN_vVRU

Tourstart. Vom Das Käsehaus in Aurich ging es auf die Reise mit Stationen in Ostfriesland: Sandwater, der schiefe Turm von Suurhusen und ein Burger-Essen in der GenussKumpelei in Timmel standen auf dem Plan.

Tag 2: Woher kommt eigentlich die Milch für unseren Ostsee Cheddar?

<https://www.youtube.com/watch?v=3Yef2avleDc&t=10s>

Entlang der Küste besuchte Harro Füllgrabe die Leuchttürme in Campen und Pilsund und fuhr bis nach Carolinensiel. Direkt vom Stall ging es in die Thermomix-Küche: Um zu erfahren, was die RÜCKER Küstenbauernmilch ausmacht, besuchte Harro Füllgrabe Rina Wilken auf ihrem Hof und kochte mit ihr.

Tag 3: Die Anfänge der Familienmolkerei Rücker

https://www.youtube.com/watch?v=e_mv8QP2Ue4

Weiter ging es für Harro Füllgrabe bis zum Ursprung der Familienmolkerei Rücker auf Fehmarn. Nach der Besichtigung der alten Meierei, die Eduard Wilhelm Rücker 1890 gründete, folgte ein Strandbesuch. Kulinarisch stand hier eine One-Pot-Pasta mit Ostsee Cheddar auf dem Plan. Ein Essen perfekt für Camper.

Tag 4: Die heiligen Hallen von Wismar

<https://www.youtube.com/watch?v=qzBPjOJ92Sc>

In Wismar angekommen ist Harro dem Ostsee Cheddar auf die Spur gekommen. Bei einem Treffen mit Insa Rücker wurden die Produktion und der Reifekeller besichtigt, verkostet, zusammen fachgesimpelt und die norddeutschen Reiseindrücke erzählt. Tourende.

Das ganze Tourvideo „Auf der Spur vom Ostsee Ceddar“ finden Sie hier:

<https://www.youtube.com/watch?v=1K9W8pesrwg>



Harro Füllgrabe beim Picknick.



Harro Füllgrabe beim Melken.



Harro Füllgrabe auf der Weide.



Key-Visual zur Tour



Insa Rücker und Harro Füllgrabe.



... beim Probieren ...

Über das Familienunternehmen Rücker

Das Traditionsunternehmen Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit über 130 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 800 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 Küstenbauernmilch 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, hergestellt aus frischer, norddeutscher Küstenbauernmilch. Dazu gehören u. a. die naturgereiften,

herzhaften Käsespezialitäten Alter Schwede, Alt-Mecklenburger, Küsten-Urtyp, Ostsee Cheddar und das Käsefondue to go aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie die Weißkäse Friesischer Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk. RÜCKER ist Qualitäts- und Marktführer norddeutscher, naturgereifter Käsespezialitäten. Mit RÜCKER Vega Lecker schlägt das Familienunternehmen ein neues Kapitel auf: Proteinreiche pflanzliche Spezialitäten aus den heimischen Rohstoffen Hanf und Erbsen – nachhaltig hergestellte Produktinnovationen für die bewusste, ausgewogene Ernährung von heute. RÜCKER steht für Spezialitäten. Und das gilt auch für die veganen Produkte der RÜCKER Vega Lecker Range. Mega lecker? Vega Lecker!

Weitere Informationen unter

Website: www.molkerei-ruecker.de

Online-Shop: <https://www.ruecker-kaese-shop.de>

Facebook: <https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>

Instagram: https://www.instagram.com/insa_ruecker/

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/familienmolkerei-ruecker/>

Youtube: <https://www.youtube.com/c/MolkereiRuecker>

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: 0170-5417253, E-Mail: iruecker@ruecker.org

Kerstin Altmann, Oelkersallee 40, 22769 Hamburg
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de