

Ab April 2026 neu im Handel

## Design-Relaunch für maximale Regalsichtbarkeit: RÜCKER Grill- und Pfannenkäse



**Aurich, im Januar 2026** RÜCKER setzt im wachstumsstarken Segment Grill- und Pfannenkäse ein klares Zeichen am PoS: Zum Jahresauftakt 2026 präsentiert sich die Grill- und Pfannenkäse-Range mit einem umfassenden Design-Relaunch. Ziel ist es, die Sichtbarkeit im Kühlregal deutlich zu erhöhen, die Markenwirkung zu stärken und damit zusätzliche Kaufimpulse zu erzielen. Für den Handel entsteht damit ein aufmerksamkeitsstarkes, absatzorientiertes Sortiment, das zusätzliche Wachstumspotenziale erschließt.

Der neue Markenauftritt folgt einem klaren Prinzip: weniger visuelle Reize, mehr Produktfokus, maximale Sichtbarkeit im Regal. Die Verpackungen wirken damit ruhiger, aufgeräumter und moderner. Reduzierte Flammenelemente, ein purer Serviervorschlag und eine klarere Typografie sorgen für noch bessere Orientierung im Regal. Gleichzeitig rückt das Produkt selbst stärker in den Mittelpunkt. Ergänzt wird das neue Erscheinungsbild durch einen deutlich sichtbaren „Airfryer-Anwendungstipp“ auf der Packungsvorderseite, der einen zentralen Nutzungstrend adressiert.

### Produktsortiment RÜCKER Grill- und Pfannenkäse bleibt unverändert

Der Relaunch ab April betrifft die komplette Range mit den Sorten Natur, Kräuter, Chili, Honey-BBQ sowie High Protein Kräuter. Während die Standardsorten mit einer Grammatur von 150 Gramm geführt werden, ergänzt die High-Protein-Variante mit 130 Gramm das Sortiment gezielt für ernährungsbewusste Käufergruppen. Alle Sorten sind zur UVP von 2,69 Euro national erhältlich. Damit bleibt die Range klar strukturiert und deckt unterschiedliche Konsum- und Preiserwartungen ab.

„Mit dem neuen Design schaffen wir mehr Klarheit, mehr Wertigkeit und eine deutlich stärkere Regalwirkung“, erklärt Janine Hippen, Marketing-Managerin bei Rücker. „Unser Relaunch sorgt dafür, dass die Produkte schneller erfasst werden, Nutzungsmöglichkeiten klar kommuniziert sind und die Marke RÜCKER am PoS noch stärker als Qualitätsanbieter wahrgenommen wird. In Gesamtsumme sorgt dies für starke Kaufimpulse.“

## RÜCKER Grill- und Pfannenkäse: perfekte Grillbarkeit, optimale Konsistenz

RÜCKER Grill- und Pfannenkäse aus Kuhmilch positioniert sich mit dem Design-Relaunch als zuverlässiger Wachstumstreiber im Kühlregal. Der natürliche Käse mit seiner saftigen Konsistenz ist perfekt zu grillen, denn er schmilzt nicht vollständig und lässt sich somit auch ohne Aluschalen direkt auf dem Grill, in der Pfanne oder eben im Airfryer zubereiten. Hergestellt aus 100 Prozent frischer Küstenbauernmilch und nach traditioneller Rezeptur, steht das Sortiment für natürlichen Geschmack ohne Zusatzstoffe.

### Die begleitenden Marketing-Aktionen fördern u. a. Probierkäufe

Mit dem Relaunch der Grill- und Pfannenkäse-Range verbindet die Privatmolkerei modernes Verpackungsdesign, klare Konsumentenansprache und wirkungsvolle Verkaufunterstützung: Flankiert wird der Design-Relaunch ab April durch ein gezieltes Maßnahmenpaket zur Absatzaktivierung. Regal-Wobbler erhöhen die Aufmerksamkeit direkt am PoS bzw. unterstützen die Neuorientierung im Regal. Ergänzend setzt Rucker auf eine nationale Couponing-Aktion in Zusammenarbeit mit Acardo. Ziel ist es, Probierkäufe zu fördern und neue Käufergruppen für das Sortiment zu gewinnen. Begleitend wird in Online-Marketing-Maßnahmen mit klarem Drive-to-Store-Fokus sowie Fachpresseanzeigen investiert.

### Bildmaterial



Packshots RÜCKER Grill- und Pfannenkäse-Range (Einzelmotive)



Regal-Wobbler



RÜCKER Grill- und Pfannenkäse-Range (Gruppenmotiv)

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter [www.molkerei-ruecker.de/presse](http://www.molkerei-ruecker.de/presse)  
Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rucker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

### **Über die Privatmolkerei Rücker**

Das Traditionsunternehmen Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit über 135 Jahren. 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 und Ostsee Cheddar aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk. Die Privatmolkerei ist Qualitäts- und Marktführer norddeutscher, naturgereifter Käsespezialitäten. Rücker ist ein Unternehmen der MEGGLE Group.

### **Weitere Informationen unter**

Website: [www.molkerei-ruecker.de](http://www.molkerei-ruecker.de)

Facebook: [www.facebook.com/RueckerGmbH/](https://www.facebook.com/RueckerGmbH/)

Instagram: [www.instagram.com/ruecker\\_official](https://www.instagram.com/ruecker_official)

LinkedIn: <http://www.linkedin.com/company/molkerei-ruecker>

### **Pressekontakt**

Rücker GmbH, Janine Hippen, Egelseer Straße 111, 26605 Aurich  
Telefon: 04941-1706-269, E-Mail: [jhippen@ruecker.org](mailto:jhippen@ruecker.org)

Kerstin Altmann, Oelkersallee 31, 22769 Hamburg  
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: [altmann@kerstin-altmann.de](mailto:altmann@kerstin-altmann.de)