

Ab April 2026 neu im Handel

RÜCKER positioniert Hirtenkäse neu für zusätzliche Wachstumspotenziale im SB-Regal



Aurich, im Februar 2026 Mit einer strategischen Neuausrichtung stärkt die Privatmolkerei Rücker ihr Hirtenkäse-Angebot: Ab April 2026 wird das bisher unter der Bezeichnung Friesischer Hirtenkäse geführte Sortiment unter der Marke RÜCKER in einer klareren und breiteren Positionierung fortgeführt. Ziel der Anpassung ist ein zeitgemäßes Markendesign, das über die bisher dominierende regionale Herkunft hinausgeht und zugleich aktuellen Verbrauchertrends Rechnung trägt: Die bestehenden Weißkäse-Produkte Der Cremige und die Salatwürfel in Öl bleiben im Sortiment.

RÜCKER Der Cremige und RÜCKER Salatwürfel in Öl

Mit der Umstellung ab April 2026 schafft die Privatmolkerei ein modernes Hirtenkäse-Sortiment, das bestehende Käuferbindungen stärkt und gleichzeitig neue Konsumentengruppen erschließt. Für den Handel bedeutet dies ein klar strukturiertes, wachstumsstarkes Sortiment mit hoher Regalwirkung und relevanter Markenperformance. Der Schritt erfolgt in einem dynamisch wachsenden Marktumfeld: Feta- und Hirtenkäse zählten auch 2025 zu den Wachstumskategorien im Bereich SB-Käse Gelbe Linie.*

Mit der Neuausrichtung löst sich Rücker nun bewusst von einer stark regional geprägten Bezeichnung und öffnet das Sortiment für eine noch größere Zielgruppe. Die neue Positionierung zahlt auf aktuelle Konsumtrends ein: weniger Regionalromantik, mehr Klarheit, mehr Alltagstauglichkeit und Relevanz für moderne Verzehranlässe. Das überarbeitete Verpackungsdesign unterstützt diesen Ansatz mit einer Gestaltung, die vielfältige Einsatzmöglichkeiten sichtbar macht – von der schnellen Küche bis zum bewussten Snack.

„Verbraucher entscheiden sich auch bei Käse bewusst für Markenprodukte, weil sie Orientierung, gleichbleibende Qualität und transparente Herkunft bieten. Genau hier setzt unser RÜCKER Hirtenkäse-Portfolio an, das mit der neuen, nationalen Ausrichtung und modernem Design für den Handel zusätzliches Wertschöpfungspotenzial öffnet“, sagt Janine Hippen, Marketing-Managerin bei Rücker.

* Quelle: NielsenIQ Retail Measurement | Oktober 2025 | GELBE LINIE SB

RÜCKER Hirtenkäse-Sortiment: unverändert in Qualität und Geschmack

Die bewährten Produkte aus Kuhmilch bleiben geschmacklich unverändert im Sortiment, sind jedoch prägnanter im Namen: **RÜCKER Der Cremige** (175-g-Becher, UVP 2,69 Euro) ist künftig in den Sorten **Natur** und **Kräuter** erhältlich, **RÜCKER Salatwürfel in Öl** (300-g-Glas, UVP 3,49 Euro) erscheinen in den Varianten **mit Kräutern** sowie **mit Kräutern & Oliven**. Die neue Nomenklatur stärkt die Orientierung im Regal und rückt die Produkterlebnisse stärker in den Vordergrund. Die Hirtenkäse-Scheibe wird nicht weitergeführt.

Wie alle RÜCKER Käsespezialitäten wird auch der Hirtenkäse aus hochwertiger Küstenbauernmilch hergestellt und kommt ausschließlich mit natürlichen Zutaten aus. Rücker produziert und verpackt am Standort Aurich (Ostfriesland). Transparente kurze Lieferketten sowie die nachvollziehbare Herkunft sind klare Kaufargumente. Ebenso wie die sehr gut recyclebare Verpackung der Salatwürfel aus Glas mit Metalldeckel bzw. der Becher aus Monoplastik von Der Cremige.

Die Neupositionierung wird am PoS u. a. durch Zweitplatzierungen unterstützt. Sie wird deutschlandweit zudem durch Online-Marketing-Kampagnen und Social-Media-Aktivitäten sowie Pressearbeit begleitet.

Bildmaterial



Packshots RÜCKER Salatwürfel in Öl



Packshots RÜCKER Der Cremige



Gruppenmotiv RÜCKER Hirtenkäse



Display RÜCKER Hirtenkäse-Zweitplatzierung



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

Facebook: www.facebook.com/RueckerGmbH/

Instagram: 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

Kerstin Altmann, Oelkersallee 31, 22769 Hamburg
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de