



PRESSEINFORMATION

Der Schatz der Alpen

Unser AlpenSalz. Unsere Heimat. Unser Geschmack.

Die Salzmarke Bad Reichenhaller ist seit Generationen Grundlage guten Geschmacks. „Das Salz in der Suppe“ darf nicht fehlen. Es hebt die natürlichen Aromen von Speisen hervor und verleiht vielen Gerichten ihren runden Geschmack. Früher war Salz ein teures Luxusgut, sogar ein Zahlungsmittel, heute ist es unser täglicher Begleiter beim Kochen und Würzen. Richtig dosiert ist Salz zudem lebensnotwendig für unseren Körper. Bad Reichenhaller, seit Jahrzehnten die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment, bietet Lebensmittelhandel und Verbrauchern ein breites Sortiment für jeden Geschmack mit ausgewählten Zutaten und Zusätzen für eine ausgewogene Ernährung.

Ursprung des Erfolgs ist das feine Siedesalz von bester Reinheit und Güte, das aus reiner Alpensole gewonnen wird. Das Salzsieden in Bad Reichenhall hat eine Jahrtausende alte Tradition. Archäologische Funde belegen, dass schon 2.000 v. Chr. Kelten in der Gegend Salz gewonnen haben. Dem Reichtum an „Hall“, so das westgermanische Wort für Salz, verdankt der Ort seinen Namen und seinen Wohlstand.

Vom regionalen Salzanbieter zur nationalen Marke

Obwohl stets auf dem neuesten Stand der Technik und aufgeschlossen gegenüber Innovationen hat sich die Marke Bad Reichenhaller seit jeher zu Tradition und Herkunft bekannt. Rote Banderole mit weißem Schriftzug und blaue Raute auf weißem Grund in Anlehnung an das Bayerische Staatswappen – mit den noch heute für Bad Reichenhaller typischen Markenmerkmalen kam 1950 erstmals „Reichenhaller Siedespeisesalz“ auf den bayerischen Markt. Statt im 50 Kilogramm Sack war



Salz nun zum ersten Mal im handlichen 500 Gramm Paket erhältlich. Aufgrund der Beliebtheit der praktischen Kleinverpackung wurde fünf Jahre später der Vertrieb auf ganz Deutschland ausgeweitet. Von 1971 bis 2016 war das Salz aus Bad Reichenhaller unter dem Markennamen Bad Reichenhaller MarkenSalz erhältlich. Seit 2016 schafft die Marke einen klaren Bezug zu ihrer Heimat – den Alpen – und hat das schon seit Generationen als Küchenklassiker bekannte MarkenSalz in AlpenSalz umbenannt.

Innovationen im Namen der Gesundheit

Bad Reichenhaller gilt in Deutschland als Vorreiter bei der Anreicherung von Speisesalz mit den Zusätzen Jod, Fluorid und Folsäure. Das erste jodierte Speisesalz aus Bad Reichenhall gab es Ende der 1950er Jahre. 1992 folgte der Zusatz Fluorid, 2012 feierte die Marke „10 Jahre Folsäure“.

Vielfalt für den Genuss

Bad Reichenhaller Salz ist mehr als eine alltägliche Zutat beim Kochen und Würzen. Kombiniert mit erlesenen Kräutern und Gewürzen präsentiert die Marke Salz in all seiner Genussvielfalt – als geschmackvolle GewürzSalze in der Streudose oder grobkörnige Salzmischungen in der hochwertigen Glasmühle. Weil bei der gesamten Produktion keinerlei Produkte tierischen Ursprungs verwendet werden, sind sie für die vegane Küche optimal geeignet.

Salzwissen kompakt

Salz und Genuss, Salz und Gesundheit, die Entstehung und historische Bedeutung von Salz – auf der Website www.bad-reichenhaller.de wird das Salz von den unterschiedlichsten Perspektiven aus beleuchtet. Raffinierte Rezepte, Tipps sowie Video- und Lehrmaterial veranschaulichen die Materie Salz und ihren Nutzen. Wem das zu



theoretisch ist, der kann Salz auch ganz aktiv erleben: In der „schönsten Saline der Welt“, der Alten Saline Bad Reichenhall kann der Besucher im Bad Reichenhaller Markenmuseum die Geschichte des AlpenSalzes, seine Gewinnung und Verarbeitung im Wandel der Zeit nachvollziehen. Auf eine Entdeckungsreise durch Salz und Zeit kann man sich im Salzbergwerk Berchtesgaden begeben. Dort lässt sich eindrucksvoll die faszinierende Wunderwelt des „weißen Goldes“ in einem geheimnisvollen Rundgang unter Tage mit allen Sinnen erleben.

Ausgezeichnete Markenqualität

Zahlreiche Auszeichnungen belegen, dass die Produkte aus Bad Reichenhall für echte Markenqualität stehen. Zuletzt würdigte die Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ das gesamte Mühlensortiment mit dem Titel „Produkt des Jahres 2017“ und das Grobe MarkenSalz ohne Zusatzstoffe im 500 g Beutel mit dem „HIT 2016“ in der Warengruppe „Gewürze/Würzen, Fixprodukte“. 2015 wurde bereits das BärlauchSalz mit diesem begehrten Preis ausgezeichnet.

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerte AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Manea | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.manea@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de