



FACTSHEET

„Weißes Gold“ im Wandel der Zeit

Ursprung der Bad Reichenhaller AlpenSalze

- ca. 2.000 v. Chr.** Archäologische Funde aus der Bronzezeit weisen auf erste keltische Salzsieder in der Region um das heutige Bad Reichenhall hin. Man wusste also schon früh, dass die Gegend „Reich an Hall“ ist, so der Ursprung des Namens. „Hall“ ist das westgermanische Wort für Salz.
- 696 n. Chr.** Reichenhall wird erstmals urkundlich erwähnt.
- 1010** Der Goldene Steig wird indirekt in einer Klosterurkunde genannt – ein Handelsweg von Passau nach Böhmen, hauptsächlich für Reichenhaller Salz.
- 1616/1619** Um die Sole von Reichenhall nach Traunstein zu fördern, wo es reichlich Feuerholz zum Sieden gibt, wird die erste hölzerne Soleleitung gebaut.
- 1816/1817** Eine zweite knapp 30 Kilometer lange Soleleitung entsteht, die Reichenhall mit dem Salzbergwerk Berchtesgaden verbindet. Das Bergwerk kann heute immer noch besichtigt werden und lädt zur SalzZeitReise ein.
- 1834** Nach einem Stadtbrand muss die Saline Reichenhall um das Hauptbrunnhaus wieder aufgebaut werden. Die Anlage „Alte Saline“ ist heute ein Museum.
- 1890** Ernennung zur Kurstadt „Bad Reichenhall“.
- 1926** Die Neue Saline wird fertiggestellt. Mit Hilfe neuester Technik spart sie Energie bei höherer Kapazität.

Bad Reichenhaller

Entwicklung der Bad Reichenhaller Produkte

1930er



Salz aus Bad Reichenhall erkennt man am Bayerischen Wappen mit den weiß-blauen Rauten, Ursprung des Bad Reichenhaller Markenlogos. Speise-, Pökel- und Gewerbesalze gibt es im 50 Kilogramm Sack.

1950



Mit der ersten Kleinverpackung à 500 Gramm nimmt das „Reichenhaller Siede-Speisesalz ½ kg“ seinen Platz in den Küchenregalen Bayerns ein.

1955/56



Das „Bad Reichenhaller Spezial-Salz“, wie mittlerweile das 500 Gramm Paket heißt, geht deutschlandweit für 48 Pfennige über den Tresen. Erste Werbemaßnahmen begleiten die nationale Markteinführung.

1958/59



Bad Reichenhaller automatisiert die Produktion mit Paketiermaschinen sowie Druck- und Stanzautomaten.

1959



Das erste „Testimonial“, ein Kochlöffel-Mädchen namens Salinchen, empfiehlt Bad Reichenhaller Spezial-Salz.

Ende 1950er



Erstmals kommt aus der Saline Bad Reichenhall mit Jod angereichertes Speisesalz auf den deutschen Markt. Das „Bayr. Vollsatz gegen Kropfbildung ½ kg“ ist eine wichtige Maßnahme gegen den Jodmangel in Deutschland.

Bad Reichenhaller

1970/71



Der Markenname „Bad Reichenhaller MarkenSalz“ wird kreiert. Aus dem „Bayr. Vollsalz“ wird „Bad Reichenhaller Jodsalz“. Das einheitliche Erscheinungsbild verdeutlicht die Zusammenführung der Produkte unter dem Markendach „Bad Reichenhaller“. Mit der 500 g Streudose bringt die Salzmarke eine neue Verpackungsform in das Küchenregal.

1970er



Die nachfüllbaren 10 g Ministreuer werden eingeführt und gelten seither als praktische Begleiter für unterwegs. Die Ministreuer genießen heute Kultstatus.

1987



Bad Reichenhaller erweitert das Produktportfolio mit KräuterJodSalz. Seit dem gehören GewürzSalze in immer wieder neuen Variationen zum festen Bestandteil des Sortiments.

1992



Erneut nimmt Bad Reichenhaller eine Vorreiterrolle beim Speisesalz mit Zusätzen für eine ausgewogene Ernährung ein: Nach der Zugabe von Jod bietet die Marke als erste in Deutschland hergestelltes Speisesalz mit Fluorid an. Dieses trägt zum Erhalt der Zahnmineralisierung bei.

2001



Das Sortiment beinhaltet erstmals auch GewürzSalzmühlen in verschiedenen Sorten. Die Mühlen ergänzen in immer wieder optimierter Verpackungsgestaltung das vielfältige Angebot von Bad Reichenhaller.



2002



In Deutschland kommt das erste Speisesalz mit Folsäure auf den Markt: Bad Reichenhaller MarkenSalz + Fluorid + Folsäure. 2012 feiert die Marke „10 Jahre Folsäure“.

2006



Ein groß angelegter Verpackungs-Relaunch lässt das gesamte Bad Reichenhaller Sortiment frischer und moderner aussehen. Die unverkennbare rote Banderole sowie die weiße Raute mit blauem Rand gehören jedoch nach wie vor zum Bad Reichenhaller Design.

2008



Einführung der ersten Bio-Produkte von Bad Reichenhaller: Die MarkenSalzMühlen+ gibt es Pur sowie mit feiner Chili- oder Rosmarinnote. Die verwendeten Kräuter und Gewürze stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.

2010



Seit dem 8. Dezember steht der wahrscheinlich größte Salzstreuer der Welt in Bad Reichenhaller: 4 Tonnen schwer und 6,5 Meter hoch.

2011



In der Alten Saline, man sagt auch „die schönste Saline der Welt“, eröffnet das Bad Reichenhaller Markenmuseum mit Salzshop.

Bad Reichenhaller

2014



Der Vario-Streudeckel wird exklusiv für die Marke Bad Reichenhaller entwickelt und ermöglicht ein leichtes Öffnen sowie noch einfacheres Dosieren.

2015



Bad Reichenhaller führt das Grobe Marken Salz im praktischen und wiederverschließbaren 500 g Nachfüllbeutel ein. Es wird aus reiner Alpensole gewonnen und ist frei von Zusatzstoffen.

2015



Erweiterung des Produkortiments: Zu den neuen Salzspezialitäten gehören das Sprüh Salz, hochwertige Gourmetsalze sowie die neue Marke Alpensaline, von der es vorerst nur für den Bio-Fachhandel Alpensalz in vier Varianten gibt.

2016



Aus Marken Salz wird Alpen Salz: Mit der Namensänderung hebt Deutschlands größte Salzmarke ihren Ursprung in den Alpen stärker hervor und knüpft an moderne Verbraucherbedürfnisse wie Herkunft und Ursprünglichkeit an. Das modernisierte Verpackungsdesign wirkt zeitgemäßer und hochwertiger.

2017



Der beliebte 10 g Ministreuer erscheint im optimierten Dosendesign.



Bad Reichenhaller

2017



Das Sortiment der Alpensaline wird um fünf neue Produkte erweitert und ist jetzt auch im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

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

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke 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