

## Presseinformation

### Neues vom Erfinder der HARZINGER® Minis!

#### Poelmeyer-Gruppe startet vollständigen Marken-Relaunch seiner Sauermilchkäse-Marken HARZINGER® und BREITUNGER®

- **Deutschland-Premiere: Erstes Sauermilchkäse-Portfolio 100 % „Ohne Gentechnik“ und natürlich vegetarisch**
- **HARZINGER® und BREITUNGER® mit neuem Produkt- und Verpackungsdesign**
- **HARZINGER® mit frischer, urbaner und plakativer Produktausstattung**
- **BREITUNGER® ist der neue, natürliche Sauermilchkäse-Klassiker**

**Wohlmirstedt, im Februar 2017.** Ab sofort fegt ein frischer Wind durch die Käsetheken in ganz Deutschland. Die Poelmeyer-Gruppe spendiert ihren Sauermilchkäse-Marken HARZINGER® und BREITUNGER® einen komplett neuen Produktauftritt und präsentiert im Zuge des Design- und Verpackungs-Relaunch die in Deutschland einmaligen Produkteigenschaften „ohne Gentechnik“ und „natürlich vegetarisch“. Der neue Webauftritt informiert über diese und viele weitere Besonderheiten rund um den genial verrückten Sauermilchkäse aus Wohlmirstedt.

Mit dem neuen Markenauftritt hat die Poelmeyer-Gruppe die Rohstoffe des wohl ältesten deutschen Lebensmittels revolutioniert: Ab sofort tragen alle Sauermilchkäse der Poelmeyer-Gruppe das Siegel „Ohne GenTechnik“ gemäß der VLOG-Richtlinien und das V-Label für vegetarische Produkte. Damit sind die Sauermilchkäse-Spezialitäten HARZINGER® und BREITUNGER® aus Wohlmirstedt die ersten Produkte in dieser Kategorie in Deutschland, die komplett aus gentechnikfreien Rohstoffen hergestellt werden. „Wir sind stolz, unsere Produkte nun mit den wertvollen Siegeln ausstatten zu können, denn die Qualität unserer Sauermilchkäse liegt uns am Herzen. Die deutliche Kennzeichnung werden die Verbraucher und der Handel zu schätzen wissen“, ist sich Kai Poelmeyer, Inhaber und Sprecher der Geschäftsführung, sicher.



Die aktualisierte Verpackung und das vollständig überarbeitete Produktdesign inklusive der deutlichen Platzierung der Qualitätssiegel sind wesentlicher Bestandteil des Marken-Relaunch. Das neue Design ist dabei im gemeinsamen Dialog mit führenden Handelsketten entstanden. „Durch diese vollkommen neue und ganz andere Warenpräsentation im Regal wird dem Sauermilchkäse endlich wieder die Aufmerksamkeit zuteil, die er verdient“, freut sich Kai Poelmeyer.

Die neue HARZINGER® Range fällt durch ein klares und plakatives Farbkonzept auf, das die verschiedenen Sorten (Gelbkäse, Edelschimmel und Kümmel) deutlich voneinander abgrenzt und auf den ersten Blick erkennbar macht. Der beliebte Sauermilchkäse-USP „viel Eiweiß – wenig Fett“ wird leicht nachvollziehbar kommuniziert und weckt damit nicht nur Kaufimpulse bei bereits bestehenden Zielgruppen, sondern auch bei interessierten Erstanwendern. Die konsequente und auffällige Kommunikation der Produkt-USPs ist entscheidend für die Produktauswahl beim Käseeinkauf.

Der Relaunch der Marke BREITUNGER® zeichnet sich durch eine klassisch-moderne Produktsprache aus: Bisherige und neue Verwender von Sauermilchkäse können die bekannten und beliebten Produktvorteile mit einem Blick auf die neue Verpackung sofort erkennen. In Kombination mit dem neuen, attraktiven Packaging schafft der Design-Relaunch einen hohen Wiedererkennungswert für BREITUNGER® Sauermilchkäse und motiviert so zum Erst- und Wiederholungskauf. Zudem wird das BREITUN-

## Presseinformation

GER® Produktportfolio im Zuge des Relaunch erweitert und repräsentiert ab sofort alle bekannten Verpackungs- und Produktgrößen des beliebten Sauermlchkäses.

Den vollständigen Relaunch der Marken unterstützen umfangreiche Aktivitäten der Poelmeyer-Gruppe am POS und in der Online-/Offline-Kommunikation. So wird die Poelmeyer-Gruppe in den nächsten Wochen den Handel vom neuen Verpackungskonzept überzeugen. Gleichzeitig dürfen sich Verbraucher über einen vollständig überarbeiteten Webauftritt für HARZINGER® freuen, der vor allem auf den Dialog mit den Verwendern setzt und HARZINGER® als genialen und oft auch etwas verrückten Sauermlchkäse positioniert.

Weitere Informationen zur Poelmeyer-Gruppe unter [www.poelmeyer-gruppe.de](http://www.poelmeyer-gruppe.de).

**Druckfähige Pressebilder können Sie [hier](#) herunterladen.**

**Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.**

### Pressekontakt:

#### **Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH**

Rudolf Jeschenko

Tel.: 0221 3099 123

E-Mail: [r.jeschenko@jeschenko.de](mailto:r.jeschenko@jeschenko.de)

#### **Poelmeyer Holding GmbH**

Am Bauergarten 9

06642 Kaiserpfalz

Ortsteil Wohlmirstedt

Tel.: 034672 6288-0

*Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käsereien Allerstedter und Breitungner mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, BREITUNGER und HARZINGER. Allerstedter Käserei: Die 1909 in Allerstedt gegründete Molkerei wurde 1991 von der Poelmeyer-Gruppe übernommen und 1994 in Wohlmirstedt als Allerstedter Käserei neu errichtet. Hier wird der Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen und Sorten für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert. Die Breitungner Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpf in Breitungner/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitungner Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitungner Käserei Sauermlchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitungner Käserei sind BREITUNGER® und HARZINGER® sowie ebenfalls eine Reihe an Handelsmarken. Weitere Informationen unter [www.poelmeyer-gruppe.de](http://www.poelmeyer-gruppe.de).*