Presseinformation
Januar 2013

Es gibt kaum einen Koch, der die Produkte von Knorr nicht kennt und selbst verwendet. Die Traditionsmarke gehört schon seit langem zum Standardbestand der meisten Profi-Küchen. In einem aktuellen Markenranking* liegt Knorr sogar auf dem zweiten Platz. 2013 feiert die Marke ein grosses Jubiläum.

Knorr feiert Jubiläum:

175 Jahre Leidenschaft für Geschmack

Als Carl Heinrich Knorr 1838 seinen Gemischtwarenladen und später eine Kaffeefabrik gründete, hätte er sich sicherlich nicht träumen lassen, dass sein Name eines Tages buchstäblich in aller Munde sein würde.

Doch offenbar hatte er und später seine beiden Söhne Carl Heinrich Eduard und Alfred einen guten Riecher für Kochtrends. 175 Jahre später steht Knorr weltweit für hochwertige und zuverlässige Lösungen im Saucen- und Suppensegment – und das nicht nur in Privathaushalten sondern vor allem auch im Profi-Bereich.

Unter dem Motto „175 Jahre Leidenschaft für Geschmack" feiern die Köche von Unilever Food Solutions mit ihren Kunden das Jubiläum der Marke Knorr. Da Bouillons das Herz von Knorr aber auch von jeder Profi-Küche sind, weil sie den Geschmack von Saucen, Suppen und vielen weiteren Gerichten prägen, startet Unilever Food Solutions die Kampagne zum Thema Bouillons.

Für einen speziellen Jubiläumsfolder wurden Profiköche dazu aufgerufen, zu erzählen, welches ihre Lieblingsbouillon ist, was sie mit Knorr verbinden, woher ihre persönliche Leidenschaft für Geschmack kommt und woher sie ihre Inspiration nehmen.

So zum Beispiel Laurent Gaudin, Küchenchef im Hôtel du Rhône in Sion: „Beim Kochen ist mir am wichtigsten gute Produkte zu haben und sich dafür verantwortlich zu fühlen, diese zur Geltung zu bringen. Knorr steht für Schweizer Qualität, Sicherheit und Geschmack."

Die Bouillons von Knorr, die praktisch alle in der Schweiz im Werk in Thayngen produziert werden, überzeugen dank dem hohen Anteil an Rind, Huhn oder Gemüse, durch den hochwertigen Geschmack und sind sehr ergiebig. Nicht zuletzt deshalb meint auch Guido Gieche, der im Hotel Restaurant Kessler's Kulm in Davos kocht: „Knorr steht für gute Produkte, die man durch Zugabe vollenden und abschmecken kann."

Insbesondere der Nachhaltigkeitsgedanke hat bei der Überarbeitung der Produkte im Rahmen der „Neuen Welt von Knorr" in den letzten beiden Jahren im Fokus gestanden. Insgesamt vier Versprechen hatte Unilever Food Solutions dabei seiner traditionsreichen Marke auferlegt: Besserer Geschmack, bessere Zutaten, mehr Effizienz und sein Bestes zum Schutz unserer Erde.

Das überarbeitete Sortiment ist so strukturiert, dass jeder Koch genau das Produkt findet, das zu seinen Ansprüchen passt.

Knorr Professional besticht beispielsweise durch besonders hochwertige Zutaten und einen authentischen Geschmack, wie selbstgemacht.

Die Knorr Cuisine Produkte, wie zum Beispiel die Fleischsuppe Spezial, die Gemüse Extrakt oder die Hühnerbouillon Paste, sind aus typischen, hochwertigen Zutaten nach klassischer Rezeptvorlage zubereitet – für einen natürlichen und intensiven Geschmack. Sie

überzeugen durch ihre Qualität und schmecken frisch und ausgesprochen natürlich.

Bei Knorrox und Knorr 1-2-3 stehen Funktionalität und Effizienz im Vordergrund, ohne auf hochwertige Zutaten und natürlichen Geschmack zu verzichten. Die Produkte bieten hierfür zuverlässige Lösungen zum individuellen Verfeinern speziell für Krankenhäuser, Altenheime, Grossküchen und überall dort, wo grosse Mengen benötigt werden.

Unter www.unileverfoodsolutions.ch finden sich alle Informationen zur Aktion, den Produkten der „Neuen Welt von Knorr" und jede Menge nützliche Tools und Tipps der Küchenprofis.

*Studie der Unternehmensberatung Biesalski & Company zum Thema „Markenchampions der Gastronomie in Deutschland", veröffentlicht in Ausgabe 10/2012 des Magazins Markenführung.

Knorr Professional Bouillon Rind
Art.-Nr. 41426, 2 x 0,8 kg Dose

Knorr Professional Bouillon Huhn
Art.-Nr. 41427, 2 x 0,8 kg Dose

Knorr Professional Bouillon Gemüse
Art.-Nr. 41428, 2 x 0,8 kg Dose

Knorr Cuisine Fleischbouillon Hôtel (Paste)
Art.-Nr. 36752, 30 kg Eimer
Art.-Nr. 36751, 8 kg Eimer
Art.-Nr. 36750, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Fleischsuppe Spezial
Art.-Nr. 35729, 30 kg Eimer
Art.-Nr. 37083, 16 kg Eimer
Art.-Nr. 35678, 8 kg Eimer
Art.-Nr. 40092, 6 x 1,5 kg EC

Knorr Cuisine Fleischbouillon
Art.-Nr. 33889, 6 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 33981, 2 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 33890, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Hühner Bouillon (Paste)
Art.-Nr. 35680, 8 kg Eimer
Art.-Nr. 35672, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Hühner Bouillon (Granulat)

Art.-Nr. 33891, 2 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 33892, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Gemüse Bouillon
Art.-Nr. 42094, 8 kg Eimer
Art.-Nr. 35740, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Gemüse Extrakt
Art.-Nr. 44394, 6 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 31402, 2 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 32071, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Gemüse Bouillon Nature
Art.-Nr. 43142, 2 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 43141, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Consommé DE LUXE
Art.-Nr. 35453, 6 x 1 kg EC

Knorr Cuisine Consommé riche
Art.-Nr. 35668 6 x 1,5 kg EC

Knorr Cuisine Quick Bouillon
Art.-Nr. 35318 2 x 50 Port.

Knorr 1-2-3 Knorrox Streubouillon Rind
Art.-Nr. 42264, 2 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 40096, 6 x 1 kg EC

Knorr 1-2-3 Knorrox Streubouillon vegetabil
Art.-Nr. 42265, 2 x 5 kg BIB
Art.-Nr. 40097, 6 x 1 kg EC

Knorr 1-2-3 Gemüse Bouillon LVK
Neu: Art.-Nr. 37011, 2 x 5 kg BIB

Weitere Informationen
sind unter www.unileverfoodsolutions.ch oder direkt beim nächsten Verkaufsberater vor Ort erhältlich.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Hinweis für Redaktionen:
Alle Texte und Bilder können auf www.unileverfoodsolutions.ch unter der Rubrik „News + Unternehmen/Aktuelles/Presse" digital abgerufen werden.
Bei Fragen zu dieser Seite wenden Sie sich bitte an
Eva Greuter, Telefon 052/6456277.

Pressekontakt:

Unilever Schweiz GmbH
Unilever Food Solutions
Christine Weiser
Public Relations Manager D-A-CH
Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Deutschland
Telefon +49 71 31 / 50 15 21,
Fax +49 71 31 /50 14 09
E-Mail: Christine.Weiser@unilever.com

High Food Public Relations
Jan-Patrick Timmer
Eigerstrasse 2, 3007 Bern
Telefon 031 / 560 24 07
E-Mail: bern@highfood.ch