PRESSEINFORMATION

**Bad Reichenhaller startet mit bigFM ein interaktives Kochevent**

**Heilbronn, im Mai 2020 | Bad Reichenhaller reagiert auf die veränderte Lebenssituation der Gesellschaft und geht in Coronazeiten neue Wege in der Markenkommunikation.**

Die Traditionsmarke Bad Reichenhaller ist ständiger Begleiter beim Kochen und Würzen zuhause in der Küche – und genau da halten sich die Deutschen gerade besonders häufig auf. Unter dem Motto „Das Bad Reichenhaller Home Cooking“ startet Anfang Juni eine Koch-Challenge. Dabei dürfen die Hörer des bekannten Radiosenders bigFM an mehreren Tagen in Votings über die Kochzutaten abstimmen, die bei der Challenge zum Einsatz kommen sollen. Die bigFM Moderatorin Marlen, die gleichzeitig auch beliebte Influencerin und Fan von gesunder Ernährung ist, wird dann aus diesen Zutaten ein kreatives Gericht kochen. Das Home Cooking Event wird am 11. Juni 2020 live auf Instagramübertragen. Beim Live-Kochen wird das Bad Reichenhaller AlpenSalz für die notwendige Würze sorgen - und zwar vom Klassiker, dem blauen und gelben Paket bis hin zur neuen naturbelassenen Produktlinie Alpensaline. Die Community wird dabei interaktiv eingebunden.

„Mit dem Bad Reichenhaller Home Cooking greifen wir den aktuellen Zeitgeist auf und passen unsere Marketing-Maßnahmen dynamisch darauf an, dass derzeit wieder sehr häufig zu Hause gekocht wird“,erläutert Moritz Milewski, Digital Marketing Manager bei der Südwestdeutsche Salzwerke AG. „Die vielseitige Mischung aus Product-Placement, klassischem Radio, Online- und Social-Media-Kanälen sowie Interaktion mit der bigFM Community macht die Kooperation für uns zu einem interessanten Gesamtpaket*“,* verrät der Digital Marketing Manager.

**Bildmaterial:**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Key Visual Bad Reichenhaller Home Cooking mit bigFM Marlen.jpg**  Teil der Aktion ist ein gemeinsames Key Visual, das auf allen Kanälen eingesetzt wird.  Bildquelle: Bad Reichenhaller/William Krause |  |

**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 weiteres Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

|  |  |
| --- | --- |
| **Kontakt:**  Südwestdeutsche Salzwerke AG  Andrea Dittmann  Tel.: 08651 7002-6187 E-Mail: andrea.dittmann@salzwerke.de www.bad-reichenhaller.de |  |