



MARKENGESCHICHTE IM ÜBERBLICK

Vielfalt aus dem Meer: die Entwicklung der Meersalzmarke Aquasale und ihres Sortiments

Ursprung

Salzernte durch natürliche Verdunstung aus Meerwasser ist die ursprüngliche Form der Salzgewinnung. Auf diese Weise entstanden z. B. auch die Salzstöcke aus dem Urmeer, über die sich im Laufe von Millionen Jahren Gebirgsmassive gefaltet haben. Dieses im Stein eingeschlossene Salz wird heute bergmännisch abgebaut. Doch nach wie vor wird auch Salz direkt aus Meerwasser in sogenannten Salzgärten gewonnen. In flachen Becken lassen Sonne und Wind das Wasser verdunsten, das Meersalz kristallisiert aus und kann geerntet werden.

Die Entwicklung der Marke



1985 kommt das erste Meersalz der Marke Aquasale im handlichen 500 g Paket auf den deutschen Markt. Das feine Salz aus dem Meer mit dem wertvollen Zusatz Jod, einem Spurenelement, das wichtig für die Bildung der Schilddrüsenhormone ist, erfreut sich schnell großer Beliebtheit.



Ergänzend zum feinen Meersalz mit Jod bringt Aquasale einige Jahre später die grobkörnigen Naturkristalle in der 250 g Dose mit praktischer Dosieröffnung heraus – ideal zum Umfüllen in Salzmühlen oder zur Verarbeitung im Mörser.

Aquasale



Dem Erfolg der Aquasale Produkte wird im Jahr **2007** mit einer umfangreichen Sortimentserweiterung Rechnung getragen. Grobkörniges Meersalz für z. B. Fisch im Salzmantel gibt es jetzt im praktischen 1 kg Beutel sowie zum Nachwürzen bei Tisch in der hochwertigen Glasmühle.



Geschmackliche Vielfalt bieten die beiden Bio-Kräuter Meersalze in den Varianten „Gartenkräuter“ und „Mediterran“ in der 90 g Dose mit Bio-Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau. Dafür bürgt das EU Bio-Siegel.



Das edle Fleur de Sel im 125 g Glas ergänzt das Produktportfolio. Die Salzblumen werden auch heute noch traditionell von Hand geerntet und von Genießern aufgrund ihres feinen Geschmacks und der besonderen Struktur geschätzt.



Die Marke Aquasale steht für ursprünglichen Genuss und Qualität. Herkunft und Anspruch spiegelt jetzt auch das neue Markendesign wieder, das **2010/2011** eingeführt wurde. Farbe und maritime Motive nehmen Bezug auf das Meer. Eine klare, stilvolle Linie unterstreicht die Besonderheit von Aquasale – kein Meersalz wie jedes andere.



2015 erweitert Aquasale sein Sortiment um ein feines Meersalz ohne Zusatzstoffe im 500 g Beutel. Das feine Meersalz ohne Trennmittel und jegliche andere Zusatzstoffe ist vielseitig einsetzbar zum Würzen und Abschmecken.

Aquasale ist dank des einzigartig vielseitigen Angebots an Meersalzvarianten und des hohen Qualitätsanspruchs seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment* des deutschen Lebensmittelhandels. Von der Fachzeitschrift „Lebensmittel Zeitung“ wurde Aquasale 2014 und 2015 als „Top-Marke“ in der Kategorie Salz ausgezeichnet – als eine von jährlich 100 Marken in verschiedenen Kategorien, die langfristig eine besonders gute Entwicklung aufzeigen. Für die „Top-Marke“ werden in Kooperation mit der GfK (Gesellschaft für Konsumforschung) rund 5.000 Produktmarken analysiert.

*Quelle: IRI, LEH Total ≥ 200 m² + DM exkl. C&C exkl. A/L/N, Absatz + Umsatz, 2017

Über Aquasale

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt acht Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod oder Bio-Kräutern (geprüft durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006 ABCERT AG). Mehr Informationen: www.aquasale-meersalz.de

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

Pressekontakt:

SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.aquasale-meersalz.de