

## BBQ Prime sorgt für Überraschung

Unter der Dachmarke BBQ Prime hat die Obertrumer Gewürzmanufaktur Raps eine neuartige Serie an Gewürzmischungen für Grill und Pfanne entwickelt. Zielsetzung war ein besonders sortentypisches Geschmacksbild mit überraschenden Kopfnoten abseits der üblichen und bekannten Geschmacksvariationen.



*Gewürzmanufaktur Raps*

„Wir haben uns sehr eingehend mit dem vorhandenen Marktsortiment auseinandergesetzt und dabei festgestellt, dass das Angebot, ganz unabhängig von dem, was auf dem Etikett steht, zusehends vergleichbarer und geschmacklich ähnlicher wird“, sagt **Raps**-Vertriebsleiter Mag. Alexander Lackner zum gängigen Angebot für

Profis und Hobbygriller. „Tatsächlich unterscheiden sich einzelne Würzungen oftmals nur noch durch Schärfe, Salzgehalt und Farbe, die eigentliche Geschmacksvielfalt bleibt zunehmend auf der Strecke.“

## **Mut zum Risiko**

Laut Lackner liegt die Ursache dieser Aromenverarmung oft in der Tiefpreispolitik vieler Hersteller und daran, dass viele Anbieter mit ihrem Produkt lieber auf Nummer sicher gehen wollen – und daher auf bewährte Geschmacksprofile setzen, anstatt das Risiko eines neuen Geschmacksbildes einzugehen. „Dieser Entwicklung wollen wir mit der BBQ Prime-Serie entgegensteuern“, sagt Lackner. Ähnlich den sehr erfolgreichen Raps Willys, einer Serie von Grillmarinaden auf Basis von 100% Rapsöl, setzt die Obertrumer Geschmacksschmiede auch mit BBQ Prime auf qualitativ sehr hochwertige Zutaten mit erkennbar eigenständigem, sortentypischem Charakter.

## **Mit ausgefallenen Aromen**

Die acht Sorten der BBQ Prime Range unterscheiden sich nicht nur durch ihr originäres Geschmackskonzept von den üblichen Grillmischungen, auch untereinander behauptet sich jede Sorte durch besonders heterogene Herz- und Kopfnoten. „Wir haben in der Entwicklung ganz bewusst von der üblichen „eine für alles“ Strategie abgesehen und besonderes Augenmerk auf eine ganz deutliche Ausrichtung jeder einzelnen Sorte gelegt. Weil wir überzeugt sind, dass die dadurch entstandene Vielfalt unter den ambitionierten Profi- und Hobbygrillern viel Anklang finden wird“ ist Lackner stolz auf die neue Grillserie.

Neben geräucherten Zutaten oder den verschiedenen Rauchnoten

werden in den BBQ Prime Mischungen auch ausgefallene  
Geschmacksgeber wie zum Beispiel Apfel, Bohnenkraut, Gerstenmalz  
oder Zitronenschale verarbeitet. Verbindendes Element aller Sorten ist  
der Einsatz von hochwertigem Meersalz.

Zur Markteinführung bietet Raps die BBQ Prime Serie seinen Kunden in  
schwarzen Streudosen mit partiellem Metallic-Effekt zum Weiterverkauf  
an den Endkonsumenten an. In weiterer Folge werden die Mischungen  
auch in Tresorbeuteln zur direkten Verarbeitung durch den Metzger oder  
die Gastronomie angeboten.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**