

---

PRESSEMITTEILUNG

## **Lukull-Relaunch zur Spargelsaison 2020: Bewährter Geschmack in neuem Gewand**

Lukull, die Foodservice-Marke für Profis, steht seit über 30 Jahren für Tradition und hohe Qualität. Der Star der Produktpalette ist dabei die klassische Sauce Hollandaise. Pünktlich zum Start in die Spargelsaison durchläuft die Marke einen optischen Relaunch und präsentiert ihre flüssigen und pastösen Saucen in einem moderneren Design. Die beliebten Saucen von Unilever Food Solutions ergänzen nicht nur im Frühjahr traditionelle Spargelgerichte mit ihrem perfekt abgerundeten Geschmack und ihrer formstabilen Konsistenz, sondern bieten auch eine ideale Basis für einfallsreiche Ableitungen.

**Hamburg, Januar 2020.** Lukull – die Nummer eins im Produktbereich Saucen<sup>1</sup> – hält seit 1986 ihre starke Position auf dem deutschen Markt und überzeugt durch unkomplizierte Lösungen für kreative Speisen. Dieses Jahr führt Unilever Food Solutions einen kompletten Relaunch der Marke durch und vereint Qualität und Tradition der Lukull-Produkte mit einem frischen Anstrich. „Unser Ziel ist es, Lukull auch in Zukunft als starke Marke für Köche und Gastronomen zu positionieren. Dafür ist es nötig, sich optisch stetig weiterzuentwickeln und dem Geschmack der Kunden anzupassen“, erklärt Helger Reitsma, Marketing Director DACH bei Unilever Food Solutions.

### **Vertraute Rezeptur – neues Design**

Zu den Maßnahmen zählen unter anderen ein überarbeitetes Logo mit Bezug zu Historie und Tradition sowie ein moderneres, frisches Verpackungsdesign. Der Serviervorschlag auf der Vorderseite gibt Köchen einen ansprechenden visuellen Input für ihre eigenen Kreationen, und alle relevanten Informationen wie Zutaten und Nährwertangaben sind auf einen Blick sichtbar. „Lukull bietet Köchen die

---

<sup>1</sup> Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig.  
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, 2019.

hochwertigen Produkte, denen sie vertrauen und deren gleichbleibend hohe Qualität sie schätzen. Ganz nach dem Motto ‚Vertraute Rezeptur – neues Design‘ präsentieren wir uns ab sofort in einem noch cleaneren Look. Das bewährte Rezept und der typische Hollandaise-Geschmack bleiben natürlich erhalten“, so Reitsma.

### **Die Alleskönner für Profiköche**

Lukull-Produkte wie die Sauce Hollandaise sind jederzeit für das À-la-carte-Geschäft oder Bankette einsetzbar, formstabil in der kalten oder warmen Küche und vielseitig abwandelbar. „Das erspart Köchen Zeit und bietet ihnen die Möglichkeit, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: ihre Kreativität auszuleben und frisch und abwechslungsreich zu kochen. Sie haben ein unkompliziertes Produkt an der Hand, das ihnen viel Raum für eigene Ideen lässt“, erklärt Reitsma. Die Saucen gerinnen nicht, sondern halten auf dem Gargut und sind vielfältig nutzbar. Sie eignen sich zum Überbacken oder Nappieren diverser Gemüsesorten, für Aufläufe oder Gratins, oder ganz klassisch als Beilage zum Spargel, dem Frühjahrsliebbling der Deutschen. Spargel darf von April bis Juni für viele Köche und Gastronomen auf der saisonalen Speisekarte nicht fehlen. Ob in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung, der Klassiker weißer Spargel mit Sauce Hollandaise ist das Must-Have des Frühlings.

Weitere Informationen zu Lukull und spannende, neue Rezeptideen finden Sie unter [ufs.com/spargel](https://ufs.com/spargel).

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

#### Kontakt:

Unilever Food Solutions  
Nadine Milbradt  
Am Strandkai 1  
20457 Hamburg  
[nadine.milbradt@unilever.com](mailto:nadine.milbradt@unilever.com)  
[www.unileverfoodsolutions.de](http://www.unileverfoodsolutions.de)

#### Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Justine Merz / Jaimie Knecht  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13  
[j.merz@gourmet-connection.de](mailto:j.merz@gourmet-connection.de)  
[j.knecht@gourmet-connection.de](mailto:j.knecht@gourmet-connection.de)