



PRESSEINFORMATION

Vöslauer Balance Switchel belebt den Sommer

Traditionelle Rezeptur mit Apfelessig und Honig – neu und erfrischend interpretiert

Bad Vöslau, 17. Juni 2020. „Lass dir was Neues zwitschern!“ heißt es diesen Sommer bei Vöslauer. Mit Vöslauer Balance Switchel in zwei außergewöhnlich erfrischenden Sorten – Original und Johannisbeere – belebt das niederösterreichische Familienunternehmen das Near Water-Segment sowohl optisch als auch geschmacklich neu. Der Marktführer setzt dabei auf eine traditionelle Rezeptur auf Basis von Apfelessig, Ingwer, Zitrone und Honig und modernisiert diese in bester Qualität. Für alle, die mehr Wohlbefinden in ihren Alltag bringen möchten.

Vöslauer Balance Switchel ist die moderne Neuinterpretation eines Klassikers, dessen Tradition bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Switchel – in seiner ursprünglichen Form ein Getränk aus Wasser mit Essig – wurde bereits damals in den USA nach der sommerlichen Heuernte zur Erfrischung und Regeneration getrunken. „In bewährter Vöslauer-Qualität kommen beim neuen Balance Switchel beste Zutaten zum Einsatz, die eine einzigartige Mischung aus essigsauerm und honigsüßem Geschmack hervorbringen und für mehr Wohlbefinden sorgen“, erklärt Yvonne Haider, Leiterin Marketing und Innovation bei Vöslauer.

Vöslauer Balance Switchel ist bestes prickelndes Vöslauer Mineralwasser mit Bio-Zutaten von ausgewählten Partnern aus Österreich: Bio-Apfelessig von Mautner Markhof, Biodiversitätshonig von Miëlo und Bio-Zucker aus Österreich, hinzu gesellen sich Ingwer und Zitrone für die Sorte „Original“ sowie ein weiterer fruchtiger Begleiter für die Sorte „Johannisbeere“. Das Ergebnis ist ein besonders erfrischendes Geschmackserlebnis abseits altbekannter Geschmäcker.

Für den neuen Geschmack setzt man bei Vöslauer zudem auf ein Gebinde, welches im deutschen Markt bereits erfolgreich im Einsatz und dort sehr beliebt ist. Die bauchige 0,5 Liter Flasche besteht, wie alle PET Flaschen aus dem Hause Vöslauer, aus 100 % rePET. So frisch wie der Inhalt ist auch das Design mit in Österreich heimischen Vogelarten. „Ihr Zwitschern ist außerdem eine lautmalerische Hommage an den Namen des neuen Produkts Switchel,“ so Haider.

Honigsüß und essigsauer! „Mit Switchel bringen wir eine natürliche und weniger süße Alternative zu Limonade auf den Markt – für ernährungsbewusste Erwachsene, die sich etwas Gutes tun möchten, zur Erfrischung und zur Regeneration“, fasst Haider zusammen.

Die neuen Sorten Vöslauer Balance Switchel Original und Johannisbeere sind ab Ende Juni im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel bei SPAR, dm drogeriemarkt, bei Billa und Merkur in Aktion, bei Unimarkt und Kiennast in den neuen 0,5 Liter PET Flaschen sowie im praktischen 6-erPack erhältlich. Details gibt es auf www.switchel.at

Über die Vöslauer Mineralwasser GmbH

Die Vöslauer Mineralwasser GmbH, mit Sitz im niederösterreichischen Bad Vöslau, ist mit mehr als 40 % Marktanteil die klare Nummer eins am österreichischen Mineralwassermarkt. Die Exportquote betrug im Jahr 2019 rund 18 %. Das Familienunternehmen beschäftigt aktuell 218 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erzielte 2019 einen Jahresumsatz von rund 106 Millionen Euro. Für Vöslauer ist die nachhaltige, ressourcenschonende Produktion eine wichtige unternehmerische

Weitere Informationen:

Mirjam Ernst, mirjam.ernst@voeslauer.at, + 43 664 6182141, Jürgen Beilein, beilein@zbcom.at, +43 664 831 2 841



Verantwortung. Schon heute bestehen Vöslauer PET-Flaschen bis zu 100 % aus rePET (recyclten Flaschen) – ein absoluter Spitzenwert für die gesamte Branche. Für 2025 hat Vöslauer konsequente Ziele definiert: Jede Vöslauer Flasche besteht zu 100 % aus recyceltem Material und das Unternehmen wird CO₂-neutral. Diese Meilensteine hat Vöslauer nun schon 2020, also fünf Jahre früher als geplant erreicht.

www.voeslauer.com, www.voeslauer.com/co2neutral, www.repet.com, www.wertvolleswasser.com,
www.facebook.com/Voeslauer, #jungbleiben, #vöslauer

Weitere Informationen:

Mirjam Ernst, mirjam.ernst@voeslauer.at, + 43 664 6182141, Jürgen Beilein, beilein@zbcom.at, +43 664 831 2 841