



reddot award 2017  
winner packaging design

\*\*\*Presseinformation Österreich\*\*\*

## *Österreichs beliebteste Limonade jubelt: Red Dot Design Award für Almdudler Organic Ingwer, Lemon & Rhabarber*

*Wien, August 2017.* Schon seit über 131 Jahren hegt die Familie Klein eine Leidenschaft für Limonaden. Es sprach damals zwar noch keiner von Bio, aber Natürlichkeit und Qualität waren schon immer oberstes Gebot im Familienunternehmen Almdudler. So auch bei der Entwicklung der neuen Almdudler Organic Linie, die ein Herzensprojekt der Familie Klein ist. Die drei Almdudler Organic Sorten Ingwer, Lemon und Rhabarber sind 100% BIO, 100% VEGAN und in ganz Österreich exklusiv online über [Lieferei.at](http://Lieferei.at) sowie in ausgewählter Gastronomie erhältlich. Bereits 6 Monate nach der Markteinführung hat die Almdudler Organic Linie jetzt eine besondere Auszeichnung erhalten: Red Dot Award in der Kategorie „Communication Design“. Die internationale Jury bewertete unter anderem Ästhetik, Gestaltungsqualität, Umsetzung und Wiedererkennungswert und zeigte sich begeistert von Almdudler Organic.

### *Almdudler Organic überzeugt im Design*

Seit 1954 ist der Red Dot Award Auszeichnung erstklassigen Designs, das sowohl durch Formensprache wie Funktion überzeugt. „Wir waren vom Look der neuen Bio-Linie von Anfang an überzeugt und freuen uns, dass das neue und ansprechende Packaging-Design von Almdudler Organic mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet wurde“, erklärt Almdudler Marketingleiter Claus Hofmann-Credner. „Das Packaging von Almdudler Organic sollte sich eindeutig vom klassischen Sortiment differenzieren und trotzdem einen Wiedererkennungswert haben. Daher wurden Natürlichkeit und Handwerk in den Fokus der Gestaltung gerückt“, betont Almdudler Geschäftsführer Gerhard Schilling. Das Trachtenpärlchen als unverwechselbares Markenzeichen von Almdudler präsentiert sich in einer liebevollen Strichzeichnung. Klares Glas, Naturpapier-Haptik und natürliche Farben sprechen Menschen mit dem Wunsch nach biologischen Genüssen aus heimischer Herstellung an. So entstand ein ausdrucksstarkes Sortiment, das wie gemacht ist für die Ansprüche moderner Szene-Gastronomie.

## *Das ist dein' in Almdudler Organic*

Bei Almdudler heißt es schon seit Beginn: Keine Konservierungsstoffe und keine künstlichen Aromen – Almdudler ist und bleibt natürlich echt. Ganz diesem Credo entsprechend begeistert der Geschmack von Almdudler Organic Lemon mit spritzig-saurem Bio-Zitronensaft. Für eine frische und leicht scharfe Note sorgt Almdudler Organic mit Bio-Ingwerextrakt. Almdudler Organic mit Bio-Rhabarbersaft überrascht mit angenehm herbsüßem Geschmack. „Das Beste: Mit Almdudler Organic hält man ein echtes Stück „Made in Austria“ in den Händen, das sorgfältig ausgewählte Inhaltsstoffe enthält und von einem echten österreichischen Familienunternehmen kommt“, erklärt Sprudelfabrikant Thomas Klein voller Stolz. Almdudler Organic überzeugt mit lediglich 29 kcal pro 100ml und ist zu 100% BIO und zu 100% VEGAN.

## *Lieferei - junger Vertrieb für die 3 neuen Sorten*

Für den Vertrieb von Almdudler Organic beschreitet Almdudler bewusst ganz neue Wege und investierte in die Partnerschaft mit dem jungen Wiener Start-Up Lieferei.at. Wie der Name schon sagt, liefert diese österreichweit ausgewählte Getränkemarken in ganz Österreich und vertreibt Almdudler Organic exklusiv.

## *Über Almdudler*

Almdudler ist seit 1957 das österreichische Original mit der einzigartigen Originalrezeptur aus natürlichen Alpenkräutern. Und das ganz ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Das österreichische Familienunternehmen steht damals wie heute für Geselligkeit und Miteinander, denn Almdudler verbindet die Menschen und ist dort, wo Menschen zusammenkommen. Mitten im Leben.

*„Wenn du an Almdudler hast, bist du net allan!“*

Mehr erfährt ihr auf [www.almdudler.com](http://www.almdudler.com)



Wenn ihr noch Fragen habt – hier erreicht ihr uns jederzeit gerne:

Almdudler Pressestelle  
Lena Ilchmann +43 699 10 400 838  
presse@almdudler.com

