

UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION

CASE STUDY

KUNDE: DFF – Dairy Fine Food „BUTARIS“ Butterschmalz
„The Taste“/BUTARIS Küchenparty im Februar 2019

Situation

- Die klassischen Verwender der haushaltsführenden Personen (40+) sind von Butterschmalz (im Becher) überzeugt und vertrauen dem Produkt. Der Markt ist hier relativ stabil.
- Seit 2015 verjüngt sich die Marke durch Social Media Aktivitäten, verschiedene umfangreiche TV- und Anzeigenkampagnen inkl. begleitender PR-Maßnahmen sowie eine modernes CI und einen neuen Websiteauftritt. Aufgabe ist es, die Zielgruppe 25+ für den Klassiker der guten Küche zu begeistern. Das Motto, dass anlässlich des 40. Marken-Jubiläums 2018 kreiert wurde, bringt es auf den Punkt: IMMER ORIGINELL. DAS ORIGINAL. Anlässlich des Jubiläums wurde erstmalig ein exklusives Programmsponsoring der SAT. 1 Kochshow „The Taste“ inkl. Auslobung eines Zuschauer-Gewinns durchgeführt. Zum Abschluss dieses Gewinnspiels hat Heike Bathmann aus Aurich 15.000 € sowie eine exklusive Küchenparty mit 9 von ihr ausgewählten Gästen (Alter ab 23 Jahre) mit Gary Loen gewonnen, dem Sieger der „The Taste“-Staffel 2018. Die exklusive „The Taste“/BUTARIS Küchenparty fand am 2. Februar 2019 in Hamburg statt. Neben einem Showcooking von Gary Loen fand ein Koch-Contest statt, bei dem die Gäste in 3 Gruppen eingeteilt wurden, um gegeneinander zu kochen. Zusätzlich zu den Gewinnergästen haben Food- Journalisten und Food-Blogger aus Hamburg an dem Abend teilgenommen.

Aufgabe

- Darstellung von BUTARIS als moderne Marke und unverzichtbarer Küchenbegleiter für alle Familienmanagerinnen, Hobbyköche, Foodies & Genießer
- Schaffung neuer Verzehranlässe
- Positiver Imagetransfer zur Imagesteigerung
- Generierung von positiven Veröffentlichungen durch Einladung von Food-Bloggern und Food-Journalisten

Zielgruppen

- Kernzielgruppen
 - kochinteressierte Menschen ab 25 Jahren, die den neuesten Kochtrends folgen
 - Haushaltsführende Frauen
- Weitere Zielgruppen
 - Familien mit Kindern
 - Kochaffine Männer

UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION

Umsetzung

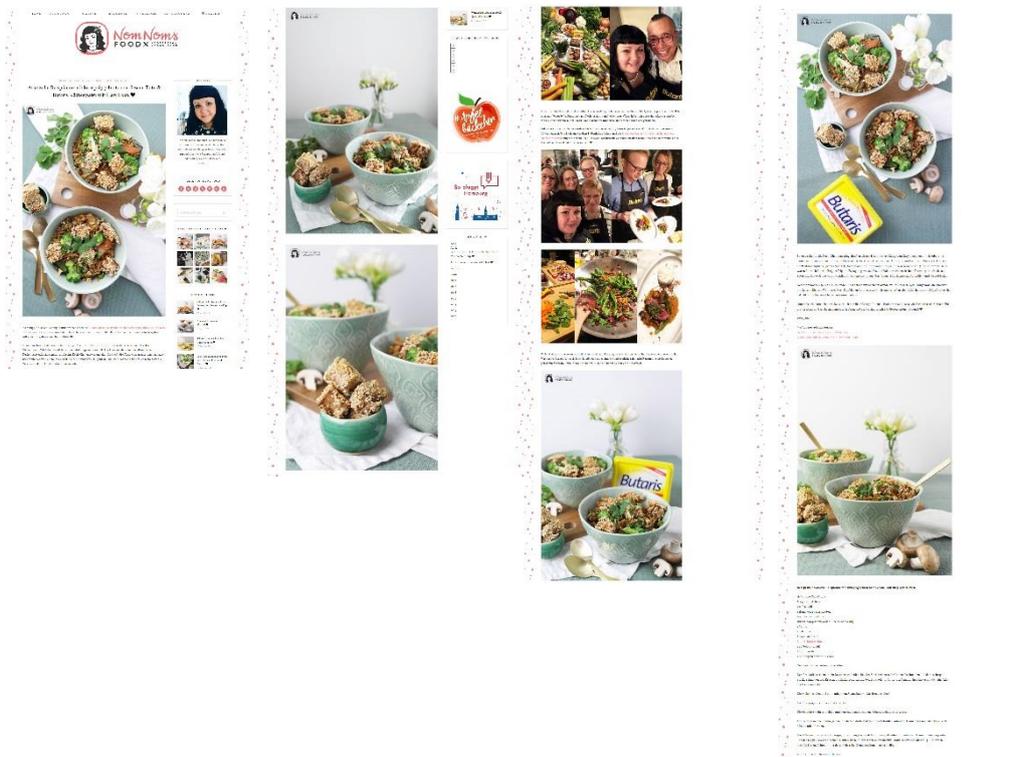
- Konzeption, Planung und Durchführung Event
- Briefing Eventlocation & Team
- Briefing Fotograf & Video DJ
- Betreuung und Begleitung Gary Loen
- Betreuung und Begleitung Gewinnerin und Gäste
- Einladung und Betreuung Food-Journalisten und Food-Blogger
- Erstellung begleitende Postings und Videos für Social Media Kanäle und Website
- Kooperationsabsprachen mit Journalisten & Bloggern
- Nachfass

Ergebnis

- Glückliche Gewinnerin, Journalisten und Blogger sowie zufriedener Kunde
- 12 Print-Veröffentlichungen & und Online-Veröffentlichungen

Postings Food-Blogger

Blog nomnoms: Seitenaufrufe 22.800, Inhalt: Nachbericht, Entwicklung Rezept und Fotoshooting

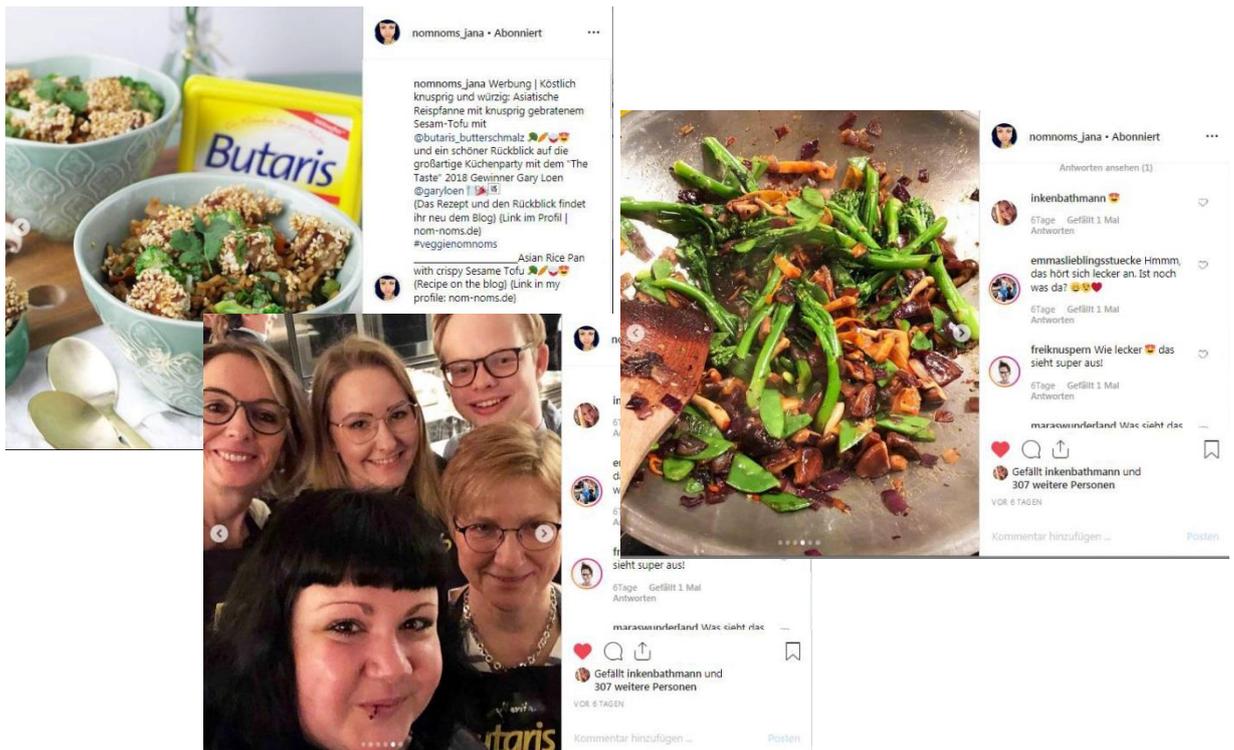


UHLIG. PR & KOMMUNIKATION

Nomnoms Facebook: Fans 3.790+



Nomnoms Instagram: Abonnenten 2.927+



UHLIG. PR & KOMMUNIKATION



Nomnoms Twitter: Abonnenten 1.489+



UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION

Blog feiertäglich: Seitenaufrufe 102.000 +/- Inhalt: Nachbericht Event, Entwicklung Rezept und Shooting

feiertäglich
DAS SCHÖNE LEBEN

SMOKED PAPRIKA-HÄHNCHENKULLEN AUS DEM OFEN MIT ESCALVADA (SPANISCHER GRÜNGEMÜSE) INSPIRIERT VON GARY LOEN (THE TASTE GEWINNER 2018) UND BUTARIS KÜCHENPARTY

18. Februar 2019 | Foto: Anja K. | 102.000 Aufrufe



SMOOTHIE

SUPERFOOD

REZEPT: SMOKED PAPRIKA-HÄHNCHENKULLEN AUS DEM OFEN MIT ESCALVADA (SPANISCHER GRÜNGEMÜSE) INSPIRIERT VON GARY LOEN (THE TASTE GEWINNER 2018) UND BUTARIS KÜCHENPARTY

Ich habe so gut wie möglich aufgezogen und auch heute meine Version des Gerichts aufgeschrieben. Das Stubenbaker habe ich durch Instagram kennen gelernt. Seine Rezepte sind relativ nah ans Original heran. So lecker! Müsst ihr mal probieren!

Darüber gibt's selber ans Kochen. In drei Teams wurde jetzt, ganz nach „The Taste“ Muster, um die Beste gekürt. Wir hatten genau eine Stunde, um aus dem vorgelegten Zutaten (Stubenbaker + Smoked Paprika, Nelken + einjährige Sambone, Rindfleisch + Pesto-Sauce) und einem reichlich gedruckten Tsch mit Gemüse, Gerichte zu zaubern, die die Jury überlegen sollten. Puh! Die Teams wurden eingeteilt und ich war im Team von Gary... Yeah! 3. unsere Aufgabe des Stubenbakers.



Relativ schnell war klar, es sollte spanisch werden. Denn das Gewürz geräucherter Paprikapulver schmeckt ja schon nach spanischen Aromen. Direkt ging es los, es wurde gemischt, gebraten und gebraten. Das Ergebnis konnte sich sehen und schmecken lassen! Drei fantastische Gerichte standen nach den 30 Minuten vor der Jury. Gewonnen hat am Ende der Fisch. Aber knapp würde ich sagen, alles war superlecker!



Ich habe so gut wie möglich aufgezogen und auch heute meine Version des Gerichts aufgeschrieben. Das Stubenbaker habe ich durch Instagram kennen gelernt. Seine Rezepte sind relativ nah ans Original heran. So lecker! Müsst ihr mal probieren!



Butaris veranstaltete eine Küchenparty mit Gary Loen, dem „The Taste“ Gewinner 2018. Ich bin ja eigentlich mehr so das Fan-Dürr, aber glaube es, in besonderen Fällen packt mich auch mal diese überschwänglich-aufregende Begeisterung, wenn ich auf gewisse Personen life trifft! :-D und das hier war so ein Moment.

Denn wir hatten im letzten Jahr die Sendung „The Taste“ schon relativ regelmäßig verfolgt, wir mögen das Format wirklich. Die Betonung liegt hier auf „relativ“, normalerweise kann man meinen Schatz nämlich mit Kochsendungen sicher verpassen, bei „The Taste“ war er mit von der Partie (denn er auch verrückt, sich seine Begeisterung nicht annehmen zu lassen) geradezu waren wir vor Anfang an fan von Gary, fanden seine kulinarischen Kreuzzüge toll und haben ihm Woche für Woche die Daumen gedrückt. Längst mehr Freude ich mich, ihn mal persönlich kennen zu lernen und ihm sogar beim Kochen über die Schulter schauen zu dürfen.



Angelommen bei der Butaris Küchenparty in einer tollen Location, der KÜCHENBRAU, am Hamburger Fischmarkt, stellte ich direkt fest: Gary war genau so locker und lustig wie erwartet.



Zuerst fand ein Show Cooking statt und wir durften unter anderem leckersten Sous Vide Lachs mit Sauce Hollandaise an Frühlings Gemüse und Topinambur Chips am hübsch gedruckten Tisch genießen.



Ich habe so gut wie möglich aufgezogen und auch heute meine Version des Gerichts aufgeschrieben. Das Stubenbaker habe ich durch Instagram kennen gelernt. Seine Rezepte sind relativ nah ans Original heran. So lecker! Müsst ihr mal probieren!



Neulich wurden alle Gerichte mit Butaris Butirschmalz zubereitet. Bei dem Butirschmalz Butirschmalz ist ja nicht anders als gelbes Butter - ohne Milchsäure und Salz! - Neben Butterfett, Lecithin und einer Prise Salz. In einem Behälter gibt Butirschmalz ja sogar als Heilmittel, zum Beispiel im Ayurveda, ich brauche meistens mit Butirschmalz. Neben den guten Eigenschaften und dem Bratenhalten, mag ich auch den feinen Butirschmalz.

Die Hähnchenküllen werden mit würziger Marinade beiseite, angebraten und dann im Ofen gebraten.



Die Brühe wird einfach für 20 Minuten im Ofen mitgekaut.



Während dessen die Auberginen gart.



UHLIG. PR & KOMMUNIKATION

Dann wird alles mit verschiedenen Aromen verfeinert: Saure durch Zitrus, Knusper durch gemastete Mandeln, scharfe Chili, frischer Dillgrün - so gut.



So wird 's gemacht

SMOKED PAPRIKA-HÄHNCHENKEULEN AUS DEM OFEN MIT ESCALIVADA (SPANISCHES GRILLGEMÜSE)

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Hähnchenschenkel
- 2 Zitrushalbkugeln
- 2 Zitronenscheiben
- 3 rote Spitz-Paprika
- 2 Auberginen
- 2 Bio-Zitronen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 Zwiebeln
- 1 große Handvoll Mandeln (geröstet mit Haut, am besten Bio)
- 1 kleine Dillgrüne, Blattchen abgetrennt
- Geschichtetes Paprikapulver
- Butters
- Ölweiss
- Meersalz & Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Hähnchenschenkel abspülen und trocken tupfen. 3 EL Ölweiss mit 2 TL geräuchertem Paprikapulver, 2 gehackten Knoblauchzehen, 2 TL gerösteten Mandeln vermischen. Hähnchenschenkel damit vollständig einpinseln. 2 EL Butters in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenschenkel darin nacheinander rundherum goldgelb anbraten. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze oder 170°C Umluft vorheizen. Alle angebratenen Schenkel im Bräter platzieren. Zitronen heiß auswaschen, halbieren, dann in Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehen abschälen, 1 Zwiebel ebenfalls abschälen, Zitronenscheiben, Knoblauch und Zwiebeln ebenfalls im Bräter zwischen dem Hähnchen verteilen. Bräter offen auf mittlerer Hitze in den vorgeheizten Ofen schieben und Hähnchenschenkel etwa 50 Minuten schmoren.
2. Während dessen das Grillgemüse vorbereiten. Tomaten, Paprika und Auberginen waschen, Auberginen in Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen und beiseite legen. Tomaten halbieren, Paprikaschoten entkernen, jeweils längs in 6 Spalten schneiden, restliche Zwiebeln pellen und waschen. 1 Knoblauchzehen abschälen, Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in einer Auflaufform platzieren. Paprika, Zwiebeln, Knoblauch ebenfalls in die Auflaufform verteilen. 1 EL Butters in kleinen Röschen darauf verteilen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Auflaufform 25 Minuten vor Ende der Schmorzeit zu den Hähnchenschenkeln in den Ofen geben.
3. Auberginenscheiben abspülen und trocken tupfen. 2 EL Butters in einer Grillpfanne erhitzen. Auberginenscheiben darin nacheinander von beiden Seiten kräftig anbraten, bis sie gar sind und ein hübsches Grillmuster haben.
4. 1 Zitrone heiß abwaschen. Mit einem Zitronenreifer die Schale abreiben, beiseite stellen. Zitronen in Scheiben, dann in Viertel schneiden und Schale von dem Viertel komplett abschneiden. Beiseite stellen, Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter weichen Zitrus, bis sie dünnen, Chili waschen, in Ringe schneiden. Bräter von Dillgrüne abspülen.
5. Auberginenscheiben, Grillgemüse, Hähnchenschenkel auf Tellern anrichten, jeweils etwas Zitrus darüber geben und mit 1-2 Zitronenreifer anrichten. Mit Zitronenscheiben, Chili, Mandeln und Dillgrüneblättern bestreuen. Frisch nachtun und frisch gemahlenen Pfeffer anrichten. Guten Appetit!



Das Rezept auf [Feiertaglich](#) haben sie einen Pin für Butters



Viel Spieß beim Nachmachen und lass es Euch schmecken! [Hashtag eine tolle Woche!](#) [Bunte Woche!](#)

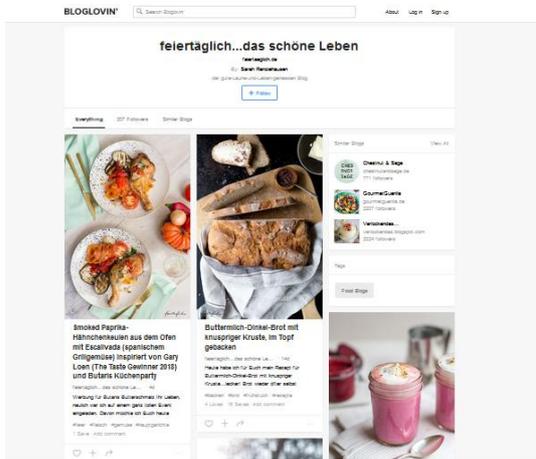
Feiertaglich Facebook: Fans 2.138+

Feiertaglich Instagram: Abonnenten 3.173 +

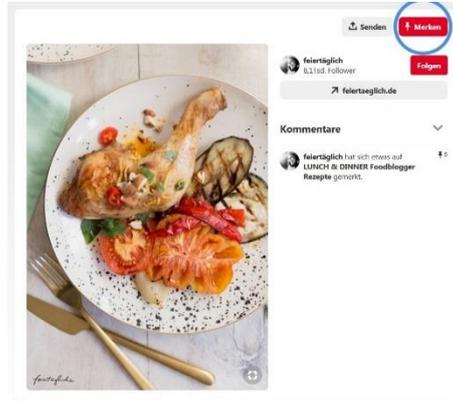


UHLIG. PR & KOMMUNIKATION

Feiertäglich Bloglovin: Abonnenten 333+



Feiertäglich Pinterest: Follower ca. 9.000+



Veröffentlichungen Food-Journalisten

Lisa, 13.03.2019; Auflage 208.514, Reichweite 924.886,
Inhalt: Nachbericht, Integration BUTARIS Event-Gericht



Meine Familie & ich
online/First in Food
14.02.2019, Visits
3,5 Mio.,
Inhalt: Nachbericht

