

Der Klassiker zum Verfeinern. Hela Curry Gewürz Ketchup delikat.



trnd
Projekt

Projektblog: www.trnd.com/hela

Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: trinidi@trnd.com

Hela Curry Gewürz Ketchup delikat im trnd-Projekt.

Es ist Zeit, den Grill aufzubauen: Gemeinsam mit der Marke Hela entdecken wir in diesem trnd-Projekt einen Ketchup-Klassiker neu.



Der Hela Curry Gewürz Ketchup delikat ist die meistverkaufte Ketchup-Sorte in Deutschland. Mit seiner süßlich-würzigen Curry-Note passt er zu Grillfleisch, Nudeln und Pommes, aber auch zu Fondue, Raclette und Hot Dogs.

In einem Team mit 2.500 trnd-Partnern probieren wir Hela Curry Gewürz Ketchup delikat. Gemeinsam mit unseren Freunden und Verwandten finden wir heraus, was das Besondere am Curry Gewürz Ketchup ist, wann und in welcher Kombination er uns am besten schmeckt. Unsere Erfahrungen und Meinungen geben wir auf dem Projektblog weiter.

In einem Team aus 2.500 trnd-Partnern werden wir ...

1

... Hela Curry Gewürz Ketchup delikat **probieren** und unsere Erfahrungen mit der gesamten trnd-Community teilen.



Probieren.

2

... unsere Meinungen zu Hela Curry Gewürz Ketchup delikat in **drei Online-Umfragen** sammeln.



Meinung sagen.

3

... den Ketchup mit süßlich-würziger Curry-Note **gemeinsam mit Freunden und Bekannten** verkosten und dabei herausfinden, wozu und wann wir ihn am liebsten essen.



Weitersagen.

4

... viele **Marktforschungsergebnisse** zusammentragen: Welchen Eindruck haben Deine Freunde, Kollegen, Bekannten und Verwandten vom Hela Curry Gewürz Ketchup delikat? Würden sie ihn auch ihren Freunden empfehlen?



Freunde fragen.

Ketchup mit Tradition.

Was gehört zu Bratwurst, Pommes und Schnitzel? Genau, Ketchup! Seit mehr als 50 Jahren greifen die Deutschen gern zu einer ganz bestimmten Sorte: dem Hela Curry Gewürz Ketchup delikat.

Die Hela Curry Gewürz Ketchup delikat Flaschen von 1963 bis heute.



Diese Flasche kennt jeder: Dunkelrot mit den typischen Rillen und einem grünen Deckel. Seit den Sechzigerjahren steht der Hela Curry Gewürz Ketchup in dieser Form im Regal.

Den ersten Curry Gewürz Ketchup brachte das familiengeführte Unternehmen Hela im Jahr 1963 auf den Markt. Heute, mehr als ein halbes Jahrhundert später, ist der Hela Curry Gewürz Ketchup nach wie vor Marktführer in Deutschland.

Hela Curry Gewürz Ketchup delikat.

Ein Gewürz Ketchup für alle Fälle: Mit dem Hela Curry Gewürz Ketchup delikat kannst Du Deine Lieblingsgerichte einfach verfeinern.

Mit seiner süßlich-würzigen Note von Curry passt der Ketchup-Klassiker sehr gut zu Grillfleisch und Würstchen.

Aber auch mit Nudeln, Pommes oder zu Raclette und Fondue kannst Du Hela Curry Gewürz Ketchup delikat bestens kombinieren.

Der Gewürz Ketchup ist frei von Gluten, Laktose und Konservierungsstoffen.



Hintergrundinfo

Der Markenname „Hela“ leitet sich aus dem Namen des Unternehmensgründers ab: **H**ermann **L**ae.

Das geheime Rezept.

Wie es sich für eine traditionelle Sauce gehört, wird das Rezept für den Hela Curry Gewürz Ketchup delikat gut gehütet.

Currypulver, Pfeffer, Paprika sind Zutaten des Hela Curry Gewürz Ketchup delikat.



Schließlich soll die Kombination aus Gewürzen und Zutaten und damit auch der Geschmack einzigartig bleiben. Die Basis des Rezepts bilden natürlich Tomaten.

Hinzu kommen viele Gewürze, wie beispielsweise Curry, Pfeffer, Paprika, Chilis und Nelken – und ein paar geheime Zutaten.

Hintergrundinfo

Curry ist kein eigenständiges Gewürz, sondern eine Gewürzmischung, die den indischen Masala-Gewürz-kombinationen für Currys (indische Eintopfgerichte) nachempfunden ist.

Eine würzige Familie.

In diesem trnd-Projekt probieren wir den Hela Curry Gewürz Ketchup delikat. Im Handel gibt es den Klassiker auch noch in anderen Varianten.

Hela Curry Gewürz Ketchup scharf und extra hot.

Pikant und noch pikanter: Die beiden scharfen Gewürz Ketchups bringen eine angenehme bzw. deutliche Schärfe an das Essen. Natürlich haben sie zusätzlich den typischen Geschmack von Hela Curry Gewürz Ketchup.



Hela Tomaten Gewürz Ketchup.

Die mild-würzige Variante bietet noch mehr Tomate und einen mild-würzigen Geschmack – ohne Curry.

Hela Curry Gewürz Ketchup delikat light.

Die Light-Version des Gewürz Ketchups ist zuckerreduziert – und hat dadurch 40 % weniger Kalorien.



Dein trnd-Startpaket.

Zu Beginn des trnd-Projekts erhalten alle Teilnehmer dieses kostenlose Startpaket:

Für Dich:

2 x Hela Curry Gewürz Ketchup delikat (400 ml).

Zum Weitergeben:

30 x Hela Curry Gewürz Ketchup delikat (17 ml) zum Probieren.

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten.



In unserem Projektablauf bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:

www.trnd.com/hela

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:

hela@trnd.com

trnd Projektablauf.

1

Hela Curry Gewürz Ketchup delikat kennenlernen und Fotos machen.

Auspacken und ausprobieren:

Wenn Dein Startpaket angekommen ist, packst Du es natürlich als Erstes aus. Das macht am meisten Spaß, wenn Du Deine Familie, Nachbarn oder Freunde dazu holst. Probiert den Hela Curry Gewürz Ketchup delikat gemeinsam, z. B. mit einem kleinen Löffel, und überlegt, wozu er Euch spontan am besten schmecken würde.

Fotos machen:

Wir freuen uns, wenn Du alle an Deinen Auspack- und Probier-Momenten mit Deinen Bekannten und Verwandten teilhaben lässt. Halte sie mit der Kamera fest, und lade die Fotos anschließend in unsere Hela Fotogalerie hoch. Das kannst Du im meintrnd-Bereich machen und indem Du im Projektblog rechts im Navigator auf „Fotos hochladen“ klickst.

2

Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zum süßlich-würzigen Ketchup mit Curry-Note übermittelst Du während der fünf Wochen des Projekts in drei Umfragen:

- Startumfrage: bei Projektbeginn
- Zwischenumfrage: zur Projektmitte
- Abschlussumfrage: bei Projektende

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per eMail informiert.

3 Mit Freunden genießen.

Wenn Dich der Hela Curry Gewürz Ketchup delik特 überzeugt, dann gib auch Freunden den Tipp und verkoste ihn gemeinsam mit ihnen. Dazu kannst Du:

- Mit Freunden und Bekannten eine Grillparty veranstalten.
- Deiner Familie ein leckeres Essen zubereiten – eine wichtige Zutat dabei ist natürlich der Hela Curry Gewürz Ketchup delik特.
- Interessierten von Deinem Hintergrundwissen über den Gewürz Ketchup und die Marke Hela erzählen.

Weitere Anregungen und Ideen zum Weitersagen findest Du ein paar Seiten weiter.

4 Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Hela Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Hela Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zu Hela Curry Gewürz Ketchup delik特 befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über den süßlich-würzigen Ketchup mit Curry-Note erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.

Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



Ideen zum Weitersagen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf Hela Curry Gewürz Ketchup delikat aufmerksam machen und mit ihnen gemeinsam herausfinden kannst, wie, wann und wo dieser Ketchup besonders lecker schmeckt.

Hela Curry Gewürz Ketchup delikat kann Dich überzeugen? Dann gib auch anderen den Tipp!



Frühling, die ersten warmen Tage – Zeit zum Anbraten! Triff Dich mit Deinen Freunden und Verwandten zum Würstchen brutzeln im Garten, am See oder auf Deinem Balkon. Neben leckeren Brat-sachen und verschiedenen Salaten ist der Star Deines Grillabends natürlich: der Hela Curry Gewürz Ketchup delikat! Befrage Deine Gäste, wozu er ihnen am besten schmeckt.



Stelle Deinen Freunden die Rot-Weiß-Frage: Mögen sie Pommes lieber mit Ketchup oder mit Mayonnaise? Womit essen sie den Hela Curry Gewürz Ketchup am liebsten?



Lade Deine Freunde zu einem Kochabend ein. Natürlich ist eine wichtige Zutat für die leckeren Gerichte der Hela Curry Gewürz Ketchup delikat.

Wenn Freunde zu Besuch kommen, stelle kleine Proben hin: Brate dazu eine Wurst, schneide sie in Scheiben und stecke Zahnstocher rein. Nun können Deine Freunde die Wurst in Hela Curry Gewürz Ketchup delikat dippen, den Du in einem Schälchen daneben gestellt hast.



Während Ihr Hela Curry Gewürz Ketchup delikat verkostet, frage Deine Freunde, wie sie die rote Sauce nennen: „der“ oder „das“ Ketchup?

Welche Idee hast Du, wie man mit anderen über den Hela Curry Gewürz Ketchup delikat ins Gespräch kommen kann? Poste einen Kommentar mit Deinem Vorschlag auf dem Projektblog unter www.trnd.com/hela.

Der Satz zum Weitererzählen.

**Hela Curry Gewürz
Ketchup delikat ist der
Klassiker mit süßlich-
würziger Curry-Note.**



Familientradition aus Hamburg.

Seit nun fast 110 Jahren gibt es die Firma Hela – und nach wie vor ist sie fest in den Händen der Familie Laue.

1905 gründet Hermann Laue das Unternehmen „Hermann Laue“ in Hamburg und richtet es auf den Handel mit Gewürzen aus.

Die Nähe zu Fleischereien sucht er 1928 mit einem Umzug ins Hamburger Schanzenviertel. Dort kann er die Fleisch- und Wurstherstellung mit seinen eigenen Gewürzmischungen bestens unterstützen.

Hela über den Wolken: Portionspäckchen zum Süßen, Salzen und Würzen finden 1960 Anklang bei internationalen Fluggesellschaften wie der Lufthansa – und später auch in der Gastronomie.

Expansion ins Ausland: Ab 1976 entstehen immer neue Hela Stützpunkte, etwa in Österreich, der Schweiz, Singapur, Kanada und China.

Praktische Größe: 2013 führt Hela auch Gewürze in Haushaltsgrößen im deutschen Handel ein.

Hermann Laues Enkel Björn Laue und sein Urenkel Alexander Laue führen heute das Geschäft aus Ahrensburg bei Hamburg.



Oben: Werbung für Hela. Unten: Björn Laue (l.) und Alexander Laue vor dem Porträt von Dr. Kurt Laue.



Das Hela Logo von 1905, 1970, 1992 und heute.

Gut kombiniert!



Hela Curry Gewürz Ketchup delikater passt zu vielen verschiedenen Speisen. Hast Du oder haben Deine Freunde den Klassiker schon einmal ...

... auf Toast probiert?

Einfach eine getoastete Brotscheibe großzügig mit Hela Curry Gewürz Ketchup delikater bestreichen und weiter belegen, beispielsweise mit:

- einem warmen Spiegelei.
- in Scheibchen geschnittenen Gewürzgurken.



... ins Salatdressing gerührt?

Der Ketchup sorgt dabei für eine süß-würzige Note am knackigen Blatt- oder herzhaften Nudelsalat – perfekt für den Grillabend. Auch lecker: American Dressing mit Ketchup, Mayo, saurer Sahne und Joghurt.

... mit Chips kombiniert?

In gemütlicher Runde oder beim Filmabend die Kartoffelchips in Hela Curry Gewürz Ketchup delikater dippen und den vollen Würz-Geschmack genießen.



... mit Kartoffeln im Speckmantel gekostet?

Kleine, festkochende Kartoffeln garen, mit Speck umwickeln und jeweils zwei auf einen Schaschlik-Stab spießen. Anschließend in einer heißen Pfanne den Speck knusprig braten und servieren – natürlich mit einem Schälchen voll Hela Curry Gewürz Ketchup delikater.

Wozu essen Du und Deine Freunde am liebsten Hela Curry Gewürz Ketchup? Würdet Ihr mit dem Klassiker auch ganze Rezepte kochen? Eure besten Kombinationen und Rezeptideen kannst Du auf dem Projektblog unter www.trnd.com/hela posten.

Schon gewusst?

Ketchup gehört einfach zu Pommes, Bratwurst und Burger dazu. Wusstest Du, dass ...

... der Name aus dem asiatischen Raum kommt? Dort isst man in der Mitte des 15. Jahrhunderts verschiedene Soja- und Fischsaucen, die je nach Sprache „koe-chiap“, „ke-tsiap“, „kachiap“, „ketjap“ oder „kichop“ genannt werden.



... Seefahrer die asiatischen Saucen mitgebracht haben? Anfang des 18. Jahrhunderts etablieren sie diese samt vereinfachtem Namen in England und schließlich in den USA.

... dass die Rezepte zunächst auf Kidneybohnen, Fisch, Pilzen oder Nüssen basierten?

Die Tomate wird nämlich zu dieser Zeit eher als Zierpflanze verwendet und nur selten gegessen.

Erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts besteht Ketchup aus Tomaten.



... der erste deutsche Ketchup 1937 hergestellt wurde?

Weiter verbreitet ist die würzige Tomatensauce hierzulande erst ab Anfang der 50er Jahre. Bereits ein Jahrhundert zuvor wird der Tomatenketchup in Nordamerika erfunden und industriell produziert.

... dass der Gewürz Ketchup von Hela erfunden wurde?

Der Sohn des Firmengründers, Dr. Kurt Laue, hat Anfang der Sechzigerjahre die Idee, Tomatenketchup mit Gewürzen zu verfeinern.

Zahlen und Fakten.

Hela Curry Gewürz Ketchup delikat.

Gewürz Ketchup mit süßlich-würziger Curry-Note.

Laktosefrei, glutenfrei und ohne Konservierungsstoffe.

Im Handel seit 1963.

Unverbindliche Preisempfehlung:

- Hela Curry Gewürz Ketchup delikat (172 ml): 1,49 Euro*.
- Hela Curry Gewürz Ketchup delikat (400 ml): 1,79 Euro*.
- Hela Curry Gewürz Ketchup delikat (800 ml): 2,49 Euro*.



**Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.*



trnd

www.trnd.com/hela

Ansprechpartnerin bei trnd: trinidi@trnd.com

© 2014 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München