Markenjury

KNORR Natürlich Lecker!

Mit 100 % natürlichen Zutaten.

Eine Markenjury-Aktion für Leser von CHEFKOCH.DE

Liebes Markenjury-Mitglied!

Herzlich willkommen zu unserer gemeinsamen Markenjury-Aktion mit KNORR Natürlich Lecker! mit 100 % natürlichen Zutaten. Die Würzbasen enthalten nur Zutaten, die Sie aus ihrem Würzschränkchen zu Hause kennen und die Sie selbst beim Kochen verwenden.

So läuft die Markenjury-Aktion ab:

1. Sie testen: Probieren Sie die vier Varianten KNORR Natürlich Lecker! und bilden Sie sich Ihr eigenes Geschmacksurteil.
2. Sie lassen andere teilhaben: Kochen Sie für Verwandte, Freunde, Nachbarn, Bekannte und Ihre Kollegen und genießen Sie gemeinsam die Gerichte mit KNORR Natürlich Lecker!.
3. Werden Sie kreativ: Kreieren Sie eigene Rezepte auf Basis der KNORR Natürlich Lecker! Produkte und teilen Sie diese mit anderen auf Chefkoch.de.
4. Sie geben Ihr Urteil ab: Nehmen Sie dazu an der Online-Umfrage teil, um uns all Ihre Erfahrungen zu schildern.

Ihr Markenjury-Team

Wir wünschen Ihnen viel Freude während dieser Markenjury-Aktion mit KNORR!

100 % natürliche Zutaten

KNORR Natürlich Lecker!

Eine Umfrage von KNORR auf www.chefkoch.de hat gezeigt: Viele Leute legen bei der Zubereitung ihrer Gerichte Wert auf natürliche Zutaten. Mit Natürlich Lecker! hat KNORR diesen Wunsch erfüllt.

In den neuen KNORR Produkten wird vollständig auf Zutaten verzichtet, die Sie nicht in ihrem Würzschränkchen finden (z. B. Aromen, Maltodextrin, Hefeextrakt). Somit ist die Zutatenliste auf den Produktverpackungen besonders leicht verständlich. Sie enthält vor allem Gemüse, Kräuter, Gewürze, Öl, Salz, Zucker und Stärke zur Bindung. Eben jene Zutaten, die Sie selbst beim Kochen verwenden – wenn Sie beispielsweise Spaghetti Bolognese von Grund auf zubereiten. Durch simples Trocknen bleiben Nährstoffe, Geschmack und Farbe bestmöglich erhalten.

Das Zusetzen von Konservierungsstoffen ist nicht notwendig.

Eine weitere Erkenntnis der Marke KNORR: Viele sparen auch beim Verarbeiten natürlicher Zutaten gern Zeit ein. Mit Natürlich Lecker! gelingen Ihnen im Handumdrehen Gerichte aus 100 % natürlichen Zutaten und gutem Geschmack. Zur Einführung gibt´s die Würzbasen in vier Varianten: Spaghetti Bolognese, Chili con Carne, Pikantes Gulasch und Lasagne.

KNORR Natürlich Lecker!

In vier verschiedenen Sorten

Simpel, aber so gut – um Ihnen die Kochfreude so leicht wie möglich zu gestalten, enthalten die KNORR Natürlich Lecker! Würzbasen die perfekte Grundlage für jedes der vier Gerichte. Ergänzen Sie die frischen Zutaten, die dazu empfohlen werden und zaubern Sie köstliche Mahlzeiten aus natürlichen Zutaten.

Spaghetti Bolognese

Tomaten- und Karottenstückchen sowie die gelungene Kräuterkomposition aus Oregano, Rosmarin und Thymian sorgen für den authentischen Geschmack des beliebten Nudelklassikers. Frisch dazu kommen: 200 g Hackfleisch, 250 g Spaghetti.

Lasagne

Das beliebte Ofengericht überzeugt mit einer kräftigen Tomatennote sowie den typisch italienischen Kräutern Oregano, Rosmarin und Thymian, die in keiner Lasagne fehlen dürfen. Frisch dazu kommen: 300 g Hackfleisch, 9 Lasagneplatten, 150 g Crème fraîche, 75 g Käse.

Chili con Carne

Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer verleihen dem Hackfleisch-Bohnen-Eintopf eine angenehm würzige und leicht scharfe Note. Besonders appetitlich: die Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstückchen. Frisch dazu kommen: 300 g Hackfleisch, 1 Dose rote Bohnen.

Pikantes Gulasch

Pikant, pfeffrig, deftig schmeckt das Gulasch dank der perfekt aufeinander abgestimmten Gewürze und Kräuter. Auch die großen Zwiebelstücke geben dem Küchenklassiker seinen authentischen Geschmack. Frisch dazu kommen: 400 g Fleisch Ihrer Wahl.

Werden Sie aktiv

Ausprobieren und Weitersagen

Nichts wie ran an die Töpfe! Probieren Sie gleich die Originalrezepte der vier Sorten KNORR Natürlich Lecker! aus und bringen Sie so Familie, Freunde und Bekannte an einen Tisch. Und dann heißt es: kreativ werden!

Das Gute an den KNORR Natürlich Lecker! Würzbasen ist, dass Sie nicht nur eine tolle Grundlage für die Rezepte sind, die auf der Verpackung stehen. Sie können mit Ihnen auch neue Rezepte kreieren. Das kann bedeuten, dass Sie dem Originalrezept einfach noch ein paar Zutaten hinzufügen oder ein komplett anderes Gericht auf Basis von KNORR Natürlich Lecker! kochen. Machen Sie aus Chili con Carne beispielsweise ein vegetarisches Chili und verwenden Sie statt Hackfleisch Tofu. Oder bereiten Sie mit KNORR Natürlich Lecker! Lasagne einen mediteranen Kartoffelauflauf zu. Sind Ihre leckeren Gerichte dann in aller Munde, verraten Sie ruhig Ihre Geheimzutat: KNORR Natürlich Lecker!. In der Aktion wollen wir diese Ideen auch online teilen und sie auf chefkoch.de stellen. Damit das Nachkochen gelingt, einfach die entsprechende Variante KNORR Natürlich Lecker! in der Zutatenliste angeben (zum Beispiel: KNORR Natürlich Lecker! Chili con Carne).

Beispiel Rezept-Idee: Chili-Spätzle con Carne

Einfach das Chili wie gewöhnlich zubereiten. Spätzle mit dem Chili mischen und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Gouda bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 10 Min. backen.

Ihre Markenjury-Box

Inhalt:

Für Sie zum selbst Probieren, Weitergeben und Befragen von Freunden, Verwandten und Bekannten:

4 x KNORR Natürlich Lecker! Spaghetti Bolognese
4 x KNORR Natürlich Lecker! Lasagne
4 x KNORR Natürlich Lecker! Chili con Carne
4 x KNORR Natürlich Lecker! Pikantes Gulasch
7 KNORR Natürlich Lecker! Info-Broschüren
20 Fragebögen, mit denen Sie die Meinung von Freunden und Bekannten einholen können
1x ifWomKarte

Sie diskutieren mit

Diskutieren Sie gemeinsam mit den anderen Teilnehmern dieser Markenjury-Aktion auf dem Blog unter markenjury.com/de/knorr

Sie haben Fragen oder Anregungen zu dieser Markenjury-Aktion? Richten Sie diese direkt an knorr@markenjury.de

Sie testen und machen Fotos

Sammeln Sie zunächst Ihre eigenen Erfahrungen mit KNORR Natürlich Lecker!. Bereiten Sie dazu alle Sorten zuhause oder am Arbeitsplatz zu und finden Sie heraus, welche Variante Ihnen persönlich am besten schmeckt. Genießen Sie KNORR Natürlich Lecker! auch in Gesellschaft und teilen Sie die Gerichte mit Freunden, Bekannten, Kollegen, Nachbarn und Verwandten. Werden Sie zudem selbst kreativ. Vielleicht haben Sie eine Idee, welche weiteren Zutaten Sie den Gerichten beifügen könnten. Oder Sie finden ein ganz anderes Rezept, das sich mit den natürlichen Zutaten zubereiten oder verfeinern lässt und mit dem Sie Ihre Freunde beeindrucken können.

Schöne Momente beim Kochen und gemeinsamen Probieren sowie beim Erfahrungsaustausch halten Sie am besten auf Fotos fest, die Sie in unser Fotoalbum zu dieser Markenjury-Aktion hochladen können.

Sie geben Ihr Urteil ab

Während der Markenjury-Aktion übermitteln Sie uns Ihre Testerfahrungen. Nehmen Sie dazu an der Online-Umfrage teil.

Wir informieren Sie rechtzeitig über den Beginn der Umfrage per E-Mail.

Sie lassen andere teilhaben

Werden Sie aktiv und geben Sie auch Freunden, Bekannten, Verwandten, Kollegen und Nachbarn die Möglichkeit, KNORR Natürlich Lecker! kennen zu lernen, indem Sie z.B.:

- andere zum gemeinsamen Kochen und Essen zu sich einladen.
- leckeres Chili zuhause vorbereiten, am Arbeitsplatz aufwärmen und mit Kollegen verkosten.
- KNORR Natürlich Lecker! Tüten sowie Ihre Erfahrungen mit den Würzbasen an andere weitergeben.
- Ihre neu kreierten Rezepte und Rezeptvarianten auf www.chefkoch.de veröffentlichen. Damit sich Ihre Rezepte eins zu eins nachkochen lassen, schreiben Sie als Zutat einfach die Sorte KNORR Natürlich Lecker! dazu, die Sie dabei verwendet haben. Zum Beispiel: KNORR Natürlich Lecker! Pikantes Gulasch oder KNORR Natürlich Lecker! Lasagne.

Sie sammeln die Meinungen Ihrer Freunde

In Ihrer Markenjury-Box finden Sie Fragebögen, mit denen Sie das Urteil Ihrer Freunde und Bekannten zu KNORR Natürlich Lecker! einholen können. Lassen Sie uns gemeinsam in dieser Markenjury-Aktion so viele Meinungen wie möglich zusammentragen, um die KNORR Produktentwicklung zu unterstützen. Ihr Urteil sowie das Ihrer Freunde und Bekannten wird ausgewertet und anonym an das Team von KNORR übergeben.

Detaillierte Infos zum Ausfüllen und Übermitteln finden Sie auf den Fragebögen selbst.

Markenjury-Prinzipien

Wir alle reden gern über neue Produkte und machen sie auf diese Weise bekannt – besonders, wenn sie unser Leben leichter, schöner oder aufregender machen.

Auf diesem Prinzip der Mundpropaganda basieren Markenjury-Aktionen: Durch das Weitergeben unserer ehrlichen Meinung wollen wir gute Produkte noch bekannter und erfolgreicher machen. Dazu ist es wichtig, dass Sie als Teilnehmer an Aktionen die Markenjury-Prinzipien beachten:

Offenheit

Wenn Sie mit Freunden und Bekannten über Produkte aus einer Aktion sprechen, dann sagen Sie ihnen auch ehrlich, dass Sie diese im Rahmen einer Markenjury-Aktion kennengelernt haben. Schließlich wollen Sie nur Neuigkeiten an Ihre Bekannten weitergeben.

Offenheit bedeutet auch, dass Sie die Meinungen anderer aufnehmen und akzeptieren. Viele Meinungen sind wichtig, um den Herstellern ein realistisches Bild davon zu geben, wie ihre Produkte im Alltag ankommen. Von dieser Offenheit profitieren wir alle. Denn nur dann entwickeln Hersteller die Produkte, die wir wirklich wollen.

Ehrlichkeit

Geben Sie stets Ihre ehrliche Meinung weiter. Empfehlen Sie Produkte nur, wenn Sie tatsächlich begeistert sind. Sagen Sie im Gegenzug auch, welche Verbesserungen Sie sich wünschen, falls Sie ein Produkt weniger überzeugt.

Tipps für die Aktionen

In einem Satz

KNORR Natürlich Lecker! enthält zu 100 % natürliche Zutaten, die man aus dem Würzschränkchen in der eigenen Küche kennt.

Wissenswertes zum Produkt

Kurz und knapp

KNORR Natürlich Lecker!

- Die erste Würzbasis mit 100% natürlichen Zutaten, so wie Sie sie aus Ihrem Würzschränkchen zu Hause kennen.
- Auf Zutaten, die Sie nicht in Ihrer Küche verwenden (wie z.B. Aromen, Maltodextrin, Hefeextrakt...) wird verzichtet.
- Minimale Verarbeitung der frischen Zutaten. Sie sind lediglich getrocknet.
- Die Zutatenliste ist verständlicher.
- Größere Tomaten-, Karotten-, Zwiebel- und Paprika-Stückchen.
- Das Verpackungsdesign ist in natürlicheren Farben und matt gestaltet.
- Zum Start erhältlich in vier Varianten: Spaghetti Bolognese, Chili con Carne, Pikantes Gulasch und Lasagne.
- Unverbindliche Preisempfehlung*: KNORR Natürlich Lecker!: 0,99 Euro.

Die vier Sorten KNORR Natürlich Lecker! im Überblick:

*Die Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.

Blog zur Aktion: **markenjury.com/de/knorr**

© 2015

FSC
www.fsc.org
MIX
Aus verantwortungs-
vollen Quellen
FSC® C104579