

Presseinformation

## **Für ein gutes Bauchgefühl**

### **Rabenhorst Mildes Sauerkraut: Bewusster Genuss aus fermentiertem Bio-Weißkohl**

**Unkel/Köln, Februar 2026.** Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher legen Wert auf eine ausgewogene, nährstoffreiche Ernährung und natürliche Lebensmittel. Mit dem hochwertigen Bio-Direktsaft Mildes Sauerkraut bietet die Traditionsmarke Rabenhorst einen Gemüsesaft, der besonders mild schmeckt und sich ideal in eine bewusste Ernährung integrieren lässt. Die Listung von Rabenhorst „Mildes Sauerkraut“ bei dm seit Anfang des Jahres unterstreicht die wachsende Markenpräsenz von Rabenhorst im Drogeriefachhandel, der sich zunehmend als relevante Plattform für funktionelle Lebensmittel etabliert.

### **Milchsauer fermentiert für bewussten Genuss**

Sauerkraut zählt seit Jahrhunderten zu den wertvollsten pflanzlichen Lebensmitteln unserer Esskultur. Als Saft genossen, bietet es eine besonders praktische Möglichkeit, die wertvollen Inhaltsstoffe aufzunehmen. Für den Rabenhorst Sauerkraut Direktsaft wird frischer, knackiger Weißkohl aus kontrolliertem Bio-Anbau verarbeitet. Bei der Milchsäuregärung des Weißkohls bilden sich durch Milchsäurebakterien aus Kohlenhydraten Milchsäure als natürliche Begleiterscheinung der Fermentation. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher integrieren ein Glas (200 ml) des Sauerkraut Direktsaftes gerne in ihre Morgenroutine. Sie schätzen diesen Moment als bewussten Start in den Tag und empfinden ihn als angenehm für ein gutes Bauchgefühl.

### **Reich an Vitamin C, vegan und kalorienarm**

Von Natur aus enthält der Sauerkraut Direktsaft Vitamin C, das zu einer normalen Funktion des Immunsystems beiträgt und hilft, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. Damit spricht das Produkt all jene an, die ihren Körper in der kalten

## Presseinformation

Jahreszeit mit wohltuenden, natürlichen Lebensmitteln unterstützen möchten. Mit nur 10 Kilokalorien pro 100 ml ist Rabenhorst Mildes Sauerkraut außerdem nicht nur kalorienarm, sondern eignet sich dank seines geringen, natürlichen Zuckergehalts auch für eine kohlenhydratreduzierte Ernährung. Außerdem ist er vegan. Damit passt Mildes Sauerkraut sowohl in moderne Ernährungsformen als auch in klassische Anwendungen wie Fastenkuren oder eine ballaststoffreiche Alltagsküche.

### **Fermentierte Bio-Gemüsesäfte beliebt im Handel**

Zusätzlich zu den vielen Reformhäusern und Naturkostläden, ist der Sauerkraut Direktsaft nun auch beim Drogeriemarkt dm verfügbar. Milchsauer fermentierte Produkte verzeichnen insbesondere im Bio- und Reformwarenssegment steigendes Interesse. Die nationale Verfügbarkeit über dm ermöglicht es, Rabenhorst Mildes Sauerkraut einer breiten gesundheitsorientierten Zielgruppe zugänglich zu machen und die Kategorie im Handel weiter zu profilieren.

### **Qualität aus Tradition**

Seit über 125 Jahren steht das Familienunternehmen Haus Rabenhorst für Premiumsäfte aus besten Zutaten und mit höchstem Qualitätsanspruch. Die hauseigene Kelterei im rheinischen Unkel verarbeitet Obst und Gemüse besonders schonend und nach bewährter Handwerkskunst für Produkte, die nicht nur schmecken, sondern auch guttun.

### **Produkt im Handel:**

**Rabenhorst Mildes Sauerkraut (700 ml)**

**3,99 € (UVP)**

Weitere Informationen unter [www.rabenhorst.de](http://www.rabenhorst.de)

## Presseinformation

### **Über Rabenhorst:**

Rabenhorst steht für über 125 Jahre Wissen und Erfahrung in der Herstellung wohltuender Säfte in Premium-Qualität. Aus erlesenen Früchten werden mit Fingerspitzengefühl und Handwerkskunst hochwertige Direktsäfte kreiert. Die unverfälschten Zutaten und das schonende Herstellungsverfahren – überwiegend in der hauseigenen Kelterei – garantieren nicht nur einen ausgezeichneten, natürlichen Geschmack, sondern auch eine Vielzahl an natürlichen Inhaltsstoffen. Mit den Rabenhorst Säften kann man sich ganz leicht etwas Gutes tun – für den persönlichen Wohlfühl-Moment im turbulenten Alltag.

Weitere Informationen unter [www.rabenhorst.de](http://www.rabenhorst.de)