

## Presseinformation

### Modernes Design trifft innovative Technologie: Der neue Cherry Red Initium Gourmet-Tischwasserfilter von BWT

Mondsee, 03.06.2014 – **Cherry Red** heißt der neue, rote Gourmet-Tischwasserfilter der Modell-Linie Initium aus dem Hause BWT. Nicht nur in Design und Farbe liegt Cherry Red im Sommer-Trend: Er begegnet auch den steigenden Ansprüchen von Verbrauchern an Ihre Trinkwasserqualität. Dank der modernen Mg<sup>2+</sup>-Technologie von BWT wird das gefilterte Leitungswasser mit dem wertvollen Mineral Magnesium angereichert und somit in wohltuendes und weiches Wasser verwandelt. Für zusätzliche Convenience sorgen eine elektronische Filterwechselanzeige und das neue Easy-Fill-Feature für vereinfachtes Einfüllen des Wassers. Ab Ende Juni ist der trendige 2,5 Liter Cherry Red im Handel verfügbar.

#### Technik, die überzeugt

Nach dem Erfolg des weißen Intitium Gourmet-Tischwasserfilters bringt BWT, Europas Nr. 1 der Wassertechnologie, mit dem Cherry Red pünktlich zum Sommer eine weitere trendige Farbvariante in den Handel. Unabhängige Verbrauchertests belegen, dass mit BWT gefiltertes Wasser geschmacklich überzeugt. Das Herzstück des BWT Gourmet-Tischwasserfilters ist die Filterkartusche, die durch ihre patentierte Mg<sup>2+</sup>-Technologie das Wasser filtert und dabei mit wertvollem Magnesium mineralisiert. Das gefilterte Wasser sorgt pur für

**BWT water + more GmbH**  
**Katharina Truzka**  
Walter-Simmer-Straße 4  
A-5310 Mondsee  
Telefon +49 (0) 6232 5011-1175  
Telefon +49 (0) 6232 5011-1196  
[katharina.truzka@bwt-group.com](mailto:katharina.truzka@bwt-group.com)  
[www.bwt-filter.com](http://www.bwt-filter.com)

**PR-Agentur**  
**Jung von Matt/relations**  
Catharina Kratzsch  
Schanzenstraße 29  
D-51063 Köln  
Telefon +49 (0) 221 650 61 450  
Telefax +49 (0) 221 650 61 111  
[Catharina.Kratzsch@jvm.de](mailto:Catharina.Kratzsch@jvm.de)  
[www.jvm.com](http://www.jvm.com)

## Presseinformation

samtweichen Gourmet-Geschmack und eignet sich auch perfekt zur Zubereitung von Kaffee und Tee.

### Design für mehr Convenience

Der BWT Initium Gourmet-Tischwasserfilter ist nicht nur formschön, er ist auch praktisch. Er ist spülmaschinenfest und passt in alle gängigen Kühlschranktüren. Dank des integrierten elektronischen Timers signalisiert das Gerät automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Filterwechsel. Durch das neue Easy-Fill-Feature von BWT – eine praktische Einfüllklappe – ist das Befüllen des Tischwasserfilters am Wasserhahn kinderleicht.

### Volle Aufmerksamkeit am Point of Sale

Der Launch wird im Rahmen der bundesweiten BWT Kampagne „Werden Sie zum Wasser-Gourmet“ von attraktiven Partnerkonzepten und umfangreichen Handelsaktionen flankiert. Verfügbar sind unter anderem POS-Screens für attraktive Regalgestaltungen im Handel, Wobbler sowie informative Flyer rund um das Thema Wasser. „Knapp 80 Prozent aller Kaufentscheidungen fallen laut GfK-Erhebungen am Point of Sale“, erläutert Stefan Scheurer, Geschäftsführer der BWT water+more GmbH. „Gerade deshalb legen wir bei der Einführung des Cherry Red erneut einen großen Fokus auf unsere Lizenz im Handel durch personalgestützte Aktionen mit großen Verkostungsständen.“

Kontakt Vertrieb Deutschland:

Klaus Kötter, Vertriebsleiter Deutschland  
Telefon +49 (0) 611 450 435-30  
Telefax +49 (0) 611 450 435-11

**BWT water + more GmbH**

**Katharina Truzka**

Walter-Simmer-Straße 4

A-5310 Mondsee

Telefon +49 (0) 6232 5011-1175

Telefon +49 (0) 6232 5011-1196

[katharina.truzka@bwt-group.com](mailto:katharina.truzka@bwt-group.com)

[www.bwt-filter.com](http://www.bwt-filter.com)

**PR-Agentur**

**Jung von Matt/relations**

Catharina Kratzsch

Schanzenstraße 29

D-51063 Köln

Telefon +49 (0) 221 650 61 450

Telefax +49 (0) 221 650 61 111

[Catharina.Kratzsch@jvm.de](mailto:Catharina.Kratzsch@jvm.de)

[www.jvm.com](http://www.jvm.com)

## Presseinformation

[Klaus.koetter@bwt-group.com](mailto:Klaus.koetter@bwt-group.com)

Weitere Informationen zu BWT finden Sie auf der Konzern-Website [www.bwt-group.com](http://www.bwt-group.com).

Zur Veröffentlichung freigegeben.

Über BWT.

Die Best Water Technology-Gruppe ist Europas führendes Wassertechnologie-Unternehmen. 2.800 Mitarbeiter arbeiten an dem Ziel, Kunden aus Privathaushalten, der Industrie, Gewerbe, Hotels und Kommunen mit innovativen, ökonomischen und ökologischen Wasseraufbereitungs-Technologien ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Kontakt mit Wasser zu geben. BWT bietet moderne Aufbereitungssysteme und Services für Trinkwasser, Pharma- und Prozesswasser, Heizungswasser, Kessel-, Kühl- und Klimaanlagenwasser sowie für Schwimmbadwasser. BWT-Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung arbeiten mit modernsten Methoden an neuen Verfahren und Materialien mit dem Ziel, ökologische und ökonomische Produkte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt ist die Senkung des Betriebsmittel- und Energieverbrauchs der Produkte und somit die Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen.

Mehr Informationen unter [www.bwt-group.com](http://www.bwt-group.com)

**BWT water + more GmbH**

**Katharina Truzka**

Walter-Simmer-Straße 4

A-5310 Mondsee

Telefon +49 (0) 6232 5011-1175

Telefon +49 (0) 6232 5011-1196

[katharina.truzka@bwt-group.com](mailto:katharina.truzka@bwt-group.com)

[www.bwt-filter.com](http://www.bwt-filter.com)

**PR-Agentur**

**Jung von Matt/relations**

Catharina Kratzsch

Schanzenstraße 29

D-51063 Köln

Telefon +49 (0) 221 650 61 450

Telefax +49 (0) 221 650 61 111

[Catharina.Kratzsch@jvm.de](mailto:Catharina.Kratzsch@jvm.de)

[www.jvm.com](http://www.jvm.com)

## Presseinformation



**Bildunterschrift:** Der trendige 2, 5 Liter Cherry Red Initium ist ab Juni im Handel erhältlich.



**Bildunterschrift:** Der Cherry Red Initium Tischwasserfilter bringt Farbe auf den Tisch.



**Bildunterschrift:** Das Markenlogo der BWT Group.

*Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.  
Copyright: Wir ersuchen Sie die Fotos mit der Quellenangabe BWT AG zu versehen.  
Weiteres Bildmaterial erhalten Sie gerne auf Anfrage unter  
+49 (0)221/650 61-450 oder [catharina.kratzsch@jvm.de](mailto:catharina.kratzsch@jvm.de)*