



## Medienmitteilung

Basel, 5. März 2014

### 90-jährig und knackig wie immer – das Bell Würstli

**Mit dem Morgenstraich der Basler Fasnacht vor 90 Jahren hat alles angefangen: Am 10. März 1924 wurde das Bell Würstli zum ersten Mal serviert. Mit einer geheimen Gewürzmischung und einer Extraportion einheimischem Rindfleisch für den knackigen Biss erobert es zuerst Basel und dann die ganze Schweiz. Zum 90. Geburtstag präsentiert sich das Bell Würstli in einer Jubiläumsverpackung. Bell ist nicht nur Vater dieser speziellen Wurstkreation, sondern auch des Basler Morgenstraichs.**

«Das Bell Würstli stand von Anfang an für Werte, die Bell heute noch auszeichnen: Tradition, Qualität und Genuss», sagt Davide Elia, Leiter Corporate Marketing und Communication bei Bell. «Es ist aber kein simples Würstchen, sondern ein Stück Schweizer Tradition, ja schon fast eine Legende.»

#### Ein starkes Stück Wurst-Geschichte

Samuel Bell-Löhrer, Grossvater des Bell Gründers, revolutionierte 1833 mit der Einführung des Morgenstraich die Basler Fasnacht – und schrieb dadurch ein Stück Basler Geschichte. Einige Jahrzehnte später, im Jahr 1924, war das Bell Würstli erstmals am Morgenstraich erhältlich. «Über die Jahre hatte das Würstli verschiedene publikumswirksame Auftritte – sei es während Jahrzehnten an der Mustermesse oder 1947 eroberte das Würstli gar als Tramwerbung den Basler ÖV», so Davide Elia. «An der Eishockey-Weltmeisterschaft 1946 in der Schweiz waren Würstchen mit einem Schlumbergerli und Senf für 1 Franken erhältlich – verkauft wurden sie in Bauchläden.» Auch zeichneten viele Künstler bis in die 80er-Jahre zahlreiche Werbeplakate von Hand und setzten das Bell Würstli wirkungsvoll in Szene. Heuer findet der alljährliche Morgenstraich exakt am selben Kalendertag wie vor 90 Jahren statt – am 10. März.

#### Traditionsrezept für knackigen Wurst-Genuss

Das Bell Würstli ist mit einer geheimen Gewürzmischung verfeinert, sanft über Laubholz geräuchert und mit einer Extraportion Schweizer Rindfleisch, das die Wurst unvergleichlich knackig macht. Es beinhaltet nebst einer grosszügigen Portion Rindfleisch u.a. auch Schweinefleisch, Speck, Schwarten und Gewürze. Seit 90 Jahren werden die Würstli nach dem fast gleichen Rezept hergestellt und es gilt nach wie vor: Sie sind nur echt mit der Plombe und an jedem Würstli-Paar hängt die charakteristische und einzigartige Plombe von Bell als Qualitätssiegel. War das Würstli früher auch in Konservendosen oder im Glas erhältlich, präsentiert es sich zur Feier des 90. Geburtstags in einer Jubiläumsverpackung.

Diese Medienmitteilung ist abrufbar unter [www.bellfoodgroup.com/medienmitteilungen](http://www.bellfoodgroup.com/medienmitteilungen)  
Bildmaterial und weitere Informationen zur Bell-Gruppe finden Sie unter [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).

---

#### Über Bell

Die Bell-Gruppe gehört zu den führenden Fleischverarbeitern in Europa. Das Angebot umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood und Convenience-Produkte. Mit den Marken Bell, Abraham, ZIMBO, Mōssieur Polette und Hoppe deckt die Gruppe vielfältige Kundenbedürfnisse ab. Zu den Kunden zählen der Detail- und Grosshandel, die Gastronomie sowie die Lebensmittelindustrie. Rund 6'500 Mitarbeiter erwirtschafteten 2013 einen konsolidierten Warenumsatz von CHF 2,62 Mrd. Bell ist an der Schweizer Börse kotiert.

Für ergänzende Auskünfte:

Davide Elia, Leiter Corporate Marketing/Communication  
Tel. +41 58 326 2212; [davide.elia@bellfoodgroup.com](mailto:davide.elia@bellfoodgroup.com)  
Bell AG, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz



