



PRESSETEXT

Das Geheimnis von Yakult: Wissenschaft, keine Magie

Der magische Ursprung von Yakult

Neuss, September 2018. Yakult, das japanische Traditionsgetränk, lüftet in der neuen Kampagne „Wissenschaft, keine Magie“ mit einem magischen Werbespot das Geheimnis von Yakult. Der Hersteller macht in dieser Kampagne darauf aufmerksam, dass die einzigartigen Shirota-Bakterien, die nur in Yakult enthalten sind, den Darm lebend erreichen. Keine Magie, sondern Erfolg der Wissenschaft.

Im Mittelpunkt des TV-Spots steht die Aussage, dass Yakult kein „Zauberwerk“ ist, sondern solide Wissenschaft. Yakult ist ein seit Langem bewährtes Getränk mit wertvollen Milchsäurebakterien. Bei der Frage „Woher kommt Yakult?“ wird die Heimat der Marke als mystische Märchenlandschaft mit einem Riesen-Bonsai, in einer übersättigten, bemalten Kulisse in der Schönheit alter Breitbandfilme geliefert. Eine Welt, die sodann mit der Realität punktet: Nein, Yakult wurde von japanischen Wissenschaftlern in einem Labor entwickelt. Bereits 1930 untersuchte der japanische Wissenschaftler Dr. Minoru Shirota unterschiedliche Milchsäurebakterien, bis es ihm gelang, die später nach ihm benannten Milchsäurebakterien *Lactobacillus casei* Shirota (LcS) zu selektieren und zu kultivieren. Daraus entwickelte er 1935 das fermentierte Getränk Yakult. Jedes einzelne Fläschchen enthält mindestens 6,5 Milliarden der *Lactobacillus casei* Shirota Milchsäurebakterien, die den Darm lebend erreichen. Es ist Wissenschaft, keine Magie. Eine kleine Flasche Wissenschaft in der Tat. Der Werbefilm „Wissenschaft, keine Magie“ – <https://yakult.de/werbespot/> – läuft ab September auf vielen Sendern der RTL-Group, SIXX und VOX. Er wird durch zahlreiche Maßnahmen flankiert wie z. B. Radio-Spots, großflächige Werbeplakate, Verkostungen in Großverbrauchermärkten sowie Online- und Facebook-Aktionen. Die von der englischen Kreativagentur Quiet Storm entwickelte Kampagne ist Teil der paneuropäischen

Markenkommunikation von Yakult.

Über 80 Jahre Yakult-Forschung

Schon mit der Entdeckung der Milchsäurebakterien *Lactobacillus casei* Shirota war es dem Unternehmensgründer und Pionier der Probiotik-Forschung Dr. Minoru Shirota wichtig, einen Beitrag für Wissenschaft und Menschheit zu leisten. Über die mehr als 1.000 Arten von Mikroorganismen in unserem Inneren wollte Dr. Shirota mehr erfahren, weshalb er 1955 sein erstes eigenes Forschungsinstitut in Japan eröffnete. Heute arbeiten rund 300 wissenschaftliche Mitarbeiter im Yakult Central Institute, das in der mikrobiologischen Forschung der Darm-Mikrobiota und ihrer Funktionen im menschlichen Körper tätig ist. 2016 investierte Yakult rund 97 Mio. € (12,678 Mio. Yen) in seine Wissenschaftszentren für die Forschung und Entwicklung. (Yakult Geschäftsbericht 2016). Seit 2005 erforscht das Yakult Honsha European Research Center for Microbiology (YHER) in Gent, Belgien den *Lactobacillus casei* Shirota und die Darmflora. Eine Studie (DOI:10.1016/j.jbiosc.2013.02.010) hat beispielsweise nachgewiesen, dass es wesentliche Unterschiede in der Darmflora von Europäern und Japanern gibt. Das Institut nutzt verschiedene molekulare Verfahren zur Analyse der Darm-Mikrobiota. Dies hilft den Wissenschaftlern, die Organismen im Darm zu erkennen und zu erforschen. In Deutschland verbindet Yakult und die Felix Burda Stiftung das Bewusstsein für die Bedeutung eines gesunden Darms. Zudem ist Yakult offizieller Partner und Lieferant des Olympiastützpunkts Bayern, wo Yakult seit 2011 bei vielen Athleten zum festen Bestandteil des Ernährungsplans gehört.

Yakult – die kleine Flasche Wissenschaft

Jedes Fläschchen Yakult enthält mindestens 6,5 Milliarden *Lactobacillus casei* Shirota Bakterien, die den Darm lebend erreichen. Das auf Magermilch basierende Getränk Yakult gibt es bereits seit 1935. In der Produktion arbeitet Yakult genauso sorgfältig wie in der Forschung. Aus den kultivierten Bakterien und hochwertigen Zutaten entsteht durch den einwöchigen Fermentierungsprozess dann das kleine Fläschchen Yakult.

Erhältlich ist es in den drei Varianten Yakult Original, Yakult Light und Yakult Plus

im Premium-Sechser-Pack. Der rundum geschlossene und leicht zu öffnende Premium-Pack mit einer Flasche mehr Inhalt, mit sechs anstatt zuvor fünf Fläschchen, lässt sich praktisch im Kühlschrank aufbewahren. Der Hersteller setzt dabei auf eine umweltfreundliche und nachhaltige Karton-Verpackung, um den Plastikanteil nachdrücklich zu reduzieren. Im Handel ist Yakult bei den Milchprodukten im Kühlregal zu finden. Mittlerweile trinken weltweit über 39 Millionen Menschen in 38 Ländern und Regionen täglich begeistert Yakult.

Bildmaterial



Die neue Kampagne „Wissenschaft, keine Magie“ lüftet mit einem magischen Werbespot das Geheimnis von Yakult.

Foto: © Yakult Deutschland GmbH.

Für weitere Informationen stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung.

Pressekontakt:

Pressebüro Yakult

ah Kommunikation

Anja Heß, Tel.: 069/66 40 33 82, Mail: hess@ahkom.de

Yakult Deutschland GmbH

Herr Tatsuya Hirano, Forumstraße 2, 41468 Neuss; Tel.: 02131/34 16-23, E-Mail: pr@yakult.de