



## PRESSEINFORMATION

### **ALPENHAIN setzt auf intensive TV- und Funk-Kampagne bei heißem Käse und Camembert-Fondue „Le Crément“**

*Lehen, 21. Oktober 2011* – ALPENHAIN setzt den konsequenten Weg der Markeninvestition ungebremst fort und investiert intensiv in die anstehenden Kampagnen. Zum einen startet aktuell der nächste Flight im TV: Ein im Neuromarketing erfolgreich getesteter TV-Spot wurde rund um das Erfolgsprodukt ALPENHAIN Back-Camembert kreiert und wird national in den nächsten Wochen gesendet. Kurz danach geht eine Funkkampagne für die Fondue-Innovation „Le Crément“ on Air.

Die ALPENHAIN Markenwerte Genuss, Natürlichkeit, Tradition und Qualität werden in dem Fernseh-Spot auf ideale Weise mit dem Back-Camembert verknüpft, der jetzt auch im Backofen besonders knusprig wird. „Unser Claim ‚Nur vom Besten der Natur‘ wird exzellent visuell umgesetzt“, erklärt ALPENHAIN Geschäftsführer Christian Hain. „Das ist sehr gut gelungen und wird durch die erfolgreiche Entwicklung der Marke im LEH bestätigt.“ (lt. Nielsen +22% kum. Aug. 2011 Brat- und Backkäse). Geschaltet wird der Spot u. a. auf RTL, VOX, SAT1 sowie im ZDF. Die Funkkampagne, die den „Le Crément“ in den Mittelpunkt rückt, stellt die Neuigkeit in Form von Würze ohne Farbstoff und die Cremigkeit des Camembert-Fondues im Brotmantel zum Komplettverzehr klar in den Fokus.

Dass ALPENHAIN Schwerpunkte seiner Marketing-Aktivitäten bewusst auf den Herbst/Winter legt kommt nicht von ungefähr, denn nun erreichen die heißen Käse-Spezialitäten einen saisonalen Höhepunkt. Mit rund 250 Millionen Kontakten wird ein großer Teil der Spendings im Markt der heißen Käse geleistet und

so durch ALPENHAIN für entsprechenden Vorverkauf der Marke im Handel gesorgt. Flankiert werden die above the line-Maßnahmen mit VKF-Aktionen am POS oder online auf der ALPENHAIN Website.

\*\*\*\*\*

*Besuchen Sie auch unseren neuen Webauftritt unter [www.alpenhain.de](http://www.alpenhain.de)*

\*\*\*\*\*

**Über ALPENHAIN:**

„Wir machen mehr aus Käse“ - mit dieser Philosophie entwickelt, produziert und vermarktet ALPENHAIN seit mehr als 100 Jahren schmackhafte Käsespezialitäten für das In- und Ausland. Die mittlerweile in vierter Generation familiengeführte Käserei in Lehen ist auch heute noch Ausgangspunkt für neue, innovative Käseideen. Diese werden nur aus tagesfrischer, hochwertiger Milch von Bauernhöfen aus der umliegenden Region, dem Voralpenland hergestellt. Die kleine Dorfkäserei von einst ist heute ein hochmodernes Unternehmen und einer der führenden Weichkäsehersteller in Deutschland mit kontinuierlichem Wachstum. Die besondere Kompetenz von ALPENHAIN liegt im Bereich der schnell und einfach zuzubereitenden heißen Käse-Spezialitäten (gekühlt und tiefgekühlt) mit dem Klassiker Back-Camembert und vielen kreativen Käse Snack Produkten. Im traditionellen Weichkäse bietet ALPENHAIN eine einzigartige Auswahl an Brotzeitkäsen, mit dem Original Obazda als Leaderprodukt. Diese ALPENHAIN Markenangebote werden im LEH, bei Großverbrauchern und im HoReCa Bereich angeboten.

\*\*\*\*\*

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG  
Franziska Schutter und Anja Dittmar  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 553, Fax 089 / 893 563 550  
Email: [alpenhain@engel-zimmermann.de](mailto:alpenhain@engel-zimmermann.de)