



PRESSEINFORMATION

Original Obazda Meerrettich als „Produkt des Jahres 2022/23“ ausgezeichnet

Leser der Fachzeitschrift Milch-Marketing küren das Neuprodukt der Traditionskäserei Alpenhain zum Gewinner in der Kategorie Frischkäse SB; Bronze für Back-Hirtenkäse



Lehen, 19. April 2023. Bereits zum 30. Mal hat die Redaktion der Fachzeitschrift Milch-Marketing seine Leser zu den erfolgreichsten Neuvorstellungen des Jahres 2022 befragt. Zur Wahl standen rund 550 Neuheiten in 18 Kategorien und die Leser haben fleißig gewählt – mehr als 500 vollständig ausgefüllte Stimmzettel erreichten die Redaktion. Die Preisträger der Plätze eins bis drei pro Kategorie wurden in der April-Ausgabe der Milch-Marketing vorgestellt und auch das oberbayrische Familienunternehmen Alpenhain gehört zu den Gewinnern 2022/2023: Als Produkt mit den meisten Stimmen in der Kategorie **Frischkäse SB** wurde der **Original Obazda Meerrettich** zum „Produkt des Jahres 2022/23“ gekürt.

Original Obazda Meerrettich: Kombination aus zwei Brotzeitklassikern

Seit Herbst 2022 erweitert der Original Obazda Meerrettich – die echt bayrische Käsespezialität mit Camembert aus frischer Alpenmilch, Rahm, den typischen Gewürzen und mit Meerrettich verfeinert – das Brotaufstrich-Sortiment der Traditionskäserei Alpenhain. Von den Lesern der Milch-Marketing wurde das Neuprodukt zum Gewinner in der Kategorie Frischkäse SB gewählt und von der Fachzeitschrift mit Gold als „Produkt des Jahres 2022/23“ ausgezeichnet. „Mit unserem Original Obazda Meerrettich als neue Sorte kombinieren wir erfolgreich zwei bayrische Brotzeitklassiker: Obazda und Meerrettich. Diese besondere Geschmackskomposition ergänzt sehr gut unser Sortiment mit Original Obazda Klassik und Original Obazda Lauchzwiebel. Alle drei Sorten eignen sich nicht nur als

Brotaufstrich, sondern auch als Zutat für viele kreative Gerichte; ideal für Genießer und Foodies“, kommentiert Carolin Handel, Teamleitung Marke und Kommunikation bei Alpenhain, den Erfolg des Neuprodukts.

Wie auch die Sorten Original Obazda Klassik und Original Obazda Lauchzwiebel wird die neue Sorte mit g.g.A. Siegel (geschützte geografische Angabe) nach traditioneller Rezeptur bei Alpenhain hergestellt – und zwar ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Back-Hirtenkäse – mediterrane Variante für die Sommermonate

In der Kategorie **Warme Verwendung** hat der **Back-Hirtenkäse** die Leser überzeugt und wurde auf Platz drei mit Bronze als „Produkt des Jahres 202/23“ geehrt. Mit der Neukreation erweiterte Alpenhain im Vorjahr das Sortiment um eine Variation des Klassikers, des Back-Camemberts. Für die Sommer-Edition hüllt sich aromatischer Hirtenkäse aus frischer Alpenmilch in eine knusprige Kartoffelstreifenpanade und wird so zum schnell zubereiteten Gericht, das Urlaubsgefühle weckt. Der Tomaten-Oliven-Dip rundet das mediterrane Geschmackserlebnis ab. Auch in diesem Jahr ist der Back-Hirtenkäse von April bis Oktober als limitierte Edition im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar.

Beide ausgezeichneten Produkte sind vegetarisch und wie bereits zahlreiche Brotaufstriche und Tiefkühlprodukte von Alpenhain auch VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert und damit ohne Gentechnik.

Das Bildmaterial zum Download finden Sie [hier](#).

Sorte	Rezeptur	Grammatur	UVP
Original Obazda Meerrettich	Der cremig-herzhafte Käseaufstrich aus Bayern mit Camembert aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Meerrettich.	125 g	2,19 Euro
Back-Hirtenkäse	Aromatischer Hirtenkäse aus frischer Alpenmilch in einer knusprigen Kartoffelstreifenpanade.	2 Stück à ca. 100 g / KT + Dip	3,49 Euro



Original Obazda Meerrettich: Der cremig-herzhafte Käseaufstrich aus Bayern mit Camembert aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Meerrettich erweitert seit 2022 das Brotaufstrich-Sortiment der Traditionskäserei Alpenhain. / Bild: Alpenhain



Carolin Handel, Teamleitung Marke und Kommunikation, zum Erfolg des Neuprodukts: „Mit unserem Original Obazda Meerrettich als neue Sorte kombinieren wir erfolgreich zwei bayrische Brotzeitklassiker: Obazda und Meerrettich. Diese besondere Geschmackskomposition ergänzt sehr gut unser Sortiment mit Original Obazda Klassik und Original Obazda Lauchzwiebel. / Bild: Alpenhain



Für die wärmeren Monate des Jahres präsentiert Alpenhain eine Neukreation des Back-Käse Klassikers: den Back-Hirtenkäse. Die Sommer-Edition ist ab sofort und nur für kurze Zeit im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. / Bild: Alpenhain

Über Alpenhain:

Als führender Hersteller von Käsespezialitäten verarbeitet die Alpenhain Käsespezialitäten GmbH seit 1905 Milch aus dem Alpenvorland. Das Familienunternehmen ist bereits in vierter Generation im oberbayrischen Lehen beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich knapp 90 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus natürlichen Zutaten – ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit über 25 Jahren den Original Obazda und feierte 2020 das 40-jährige Jubiläum für Back-Camembert. Die Familienkäserei ist Marktführer für beide Produkte. Weichkäse, Camembert Creme, Grillkäse und Back-Käsesnacks runden das Sortiment ab. Alpenhain beliefert Kunden im Lebensmitteleinzelhandel sowie Großverbraucher in Deutschland und exportiert in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter www.alpenhain.de.

Pressekontakt

TEAM LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

presse@alpenhain.de

Tel. +49-89-173019-14 /-32