



PRESSEINFORMATION

100 % recyclingfähig: Alpenhain launcht nachhaltige Verpackung für Original Obazda

*Neue Sorte „Original Obazda Meerrettich“ erweitert ab Juli das Sortiment des bayrischen
Traditionsprodukts*

Lehen, 1. Juni 2022. Bei dem Traditionsunternehmen Alpenhain dreht sich in diesem Jahr alles um den Original Obazda: Der ikonische Sechskantbecher wird zu 100 % recyclingfähig und ab Juli kommt die neue Sorte „Meerrettich“ des beliebten Brotaufstrichs auf den Markt. Dabei ist der besondere Käseaufstrich nicht nur cremig und würzig, sondern als echtes bayrisches Kulturgut seit 2015 von der EU geschützt. Obazda darf nur in Bayern und nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden, unter anderem von der oberbayrischen Familienkäserei Alpenhain – und das schon seit über 25 Jahren. Hier trifft große Leidenschaft auf beste regionale Zutaten: Mildgereifter Camembert wird mit Rahm, Butter und Gewürzen vermischt – „obazen“ auf gut Bayrisch.

Neuer Becher, bewährte Rezeptur: Sechskantbecher 100 % recyclingfähig*

Nachhaltiges Planen und Handeln haben die Inhaberfamilien von Alpenhain über alle vier Generationen hinweg geprägt. Darum arbeitet das Traditionsunternehmen auch intensiv daran, die Produktverpackungen in ökologischer Hinsicht weiter zu verbessern und führt erstmals eine 100 % recyclingfähige Verpackung für den Original Obazda ein. Das Plastik, das für die Herstellung des ikonischen Sechskantbeckers eingesetzt wird, kann somit vollständig wiederverwertet werden und trägt zur Senkung der CO₂-Emissionen bei. Die Platine ist weiterhin aus hochwertigem Aluminium, eines der Materialien, das am besten recycelt werden kann. Zudem resultiert der Verpackungsrelaunch mit leichter Formanpassung auch in einer optimierten Palettenauslastung, was zu einem reduzierten Logistikaufwand führt und ebenfalls CO₂ einspart. Neben der Verpackung des Original Obazda wird auch der Becher für die Camembert Creme ab Juli 100 % recyclingfähig sein.

*Bei Trennung von Becher und Platine

Neue Sorte „Meerrettich“ erweitert das Obazda-Sortiment

Ab Juli erweitert der Marktführer für das Traditionsprodukt Obazda das Brotaufstrich-Sortiment um den Original Obazda Meerrettich: eine echt bayrische Käsespezialität mit Camembert aus frischer Alpenmilch, Rahm, den typischen Gewürzen und mit Meerrettich verfeinert. Der cremig-herzhafte Alpenhain Original Obazda Meerrettich eignet sich wie das Original als Brotaufstrich, lässt sich aber auch zum Verfeinern von kalten und warmen Snacks und Gerichten einsetzen. Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte sind alle Original Obazda-Sorten vegetarisch und ohne Zusatz von Konservierungsstoffen sowie laut Gesetz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen. Zudem ist der Alpenhain Original Obazda auch ohne Gentechnik (VLOG-zertifiziert). Verwendet werden dafür nur natürliche Zutaten, darunter frische Alpenmilch aus der Region.

Bundesweite Kampagne für den „beliebtesten Obazda Bayerns“

Passend zur Jahreszeit und rechtzeitig zur Eröffnung der Biergarten- und Outdoor-Saison startet der deutsche Marktführer im Segment Obazda und Back-Camembert auch eine bundesweite Kampagne. Neben klassischer OOH- und Funkwerbung setzt Alpenhain damit auch einen starken Fokus auf digitale Medien. Im Mittelpunkt der Kampagne steht das erweiterte Sortiment des Alpenhain Original Obazda – „Bayerns beliebtester Obazda“.

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



Das Traditionsunternehmen arbeitet intensiv daran, die Produktverpackungen in ökologischer Hinsicht weiter zu verbessern und führt erstmals eine 100 % recyclingfähige Verpackung für den Original Obazda und die Camembert Creme ein. / Bild: Alpenhain



Ab Juli erweitert der Marktführer für das Traditionsprodukt Obazda das Brotaufstrich-Sortiment um den Original Obazda Meerrettich: eine echt bayrische Käsespezialität mit Camembert aus frischer Alpenmilch, Rahm, den typischen Gewürzen und mit Meerrettich verfeinert. / Bild: Alpenhain



Passend zur Jahreszeit und rechtzeitig zur Eröffnung der Biergarten- und Outdoor-Saison startet der deutsche Marktführer im Segment Obazda eine bundesweite Kampagne, die neben klassischer OOH- und Funkwerbung auch einen starken Fokus auf digitale Medien setzt. / 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 oberbayerischen 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