



PRESSEINFORMATION

Sonderedition des Alpenhain Original Obazda steigert Vorfreude aufs Oktoberfest

*Typisch bayrische Sprüche auf dem Verpackungsdesign sorgen für
Wiesn-Atmosphäre zu Hause*



Lehen, 08. August 2023. Auch in diesem Jahr findet das Oktoberfest wieder statt. Um die Vorfreude zu steigern oder für alle, die lieber zu Hause feiern, gibt es auch 2023 wieder das typisch bayrische Biergarten-Schmankerl als limitierte Ausgabe: die „O’bazed is“-Edition des Original Obazda von Alpenhain. Sie ist seit Anfang August bis zirka Mitte Oktober erhältlich und natürlich ohne Konservierungsstoffe. Das für kurze Zeit angepasste Verpackungsdesign sorgt für Wiesn-Feeling (vorab) zu Hause. Die typisch bayrischen Sprüche auf den Lebkuchenherzen machen nicht nur jede Brotzeit zu einem optischen Hingucker, sondern ziehen auch im Kühlregal die Blicke auf sich.

Für die Sonderedition werden die beliebten Alpenhain Obazda-Sorten „Original Obazda Klassisch“, „Original Obazda Lauchzwiebel“ und „Original Obazda Meerrettich“ mit typisch bayrischen Sprüchen aufgebretzelt: Als Zeichen der Zuneigung, um zu sagen „I mog di“, zum Genießen mit guten Freunden, denen man viel öfter sagen sollte „Schee, dass di gibt“ oder mit der gewagten Frage für den Partner (oder das „Gspusi“ auf Bayrisch) „Mogst schmusn?“ – es finden sich viele Anlässe zu den Botschaften auf den klassischen Lebkuchenherzen. Ist

kein passender Spruch dabei, können online personalisierte Grüße gestaltet werden, die dann einfach ausgedruckt und auf die Verpackung aufgeklebt werden können: für ganz besondere Menschen oder Anlässe.

Im Rahmen der Aktion hat das oberbayrische Traditionsunternehmen auch in diesem Jahr Kooperationen mit Influencern geplant, die über ihre Kanäle für eine reichweitenstarke Bewerbung der (zeitlich) begrenzten Sonderedition sorgen. Außerdem gibt es auch dieses Jahr wieder die Chance über die Alpenhain Social-Media-Kanäle die heiß begehrten Tischplätze für das größte Volksfest der Welt zu gewinnen. Darüber hinaus sorgt ein Media-Mix mit einer Verlängerung der Out-of-Home-Kampagne vom Vorjahr, digitaler Bewerbung sowie diversen Aktionen am PoS für noch mehr Aufmerksamkeit rund um die Sonderedition.

Alle Informationen rund um die „O’bazed is“-Edition und zur Gestaltung der persönlichen Botschaften: www.original-obazda.de.

Original Obazda – cremiger Käsegenuss, vielseitig einsetzbar, bayrisches Kulturgut

Der Käseaufstrich ist nicht nur cremig und würzig sowie vielseitig einsetzbar, sondern auch als echtes bayrisches Kulturgut seit 2015 von der EU geschützt. Obazda darf nur nach traditioneller Rezeptur in Bayern hergestellt werden, unter anderem von der oberbayrischen Familienkäserei Alpenhain aus Pfaffing. Hier treffen Leidenschaft und Handwerk auf beste regionale Zutaten: Mildgereifter Camembert wird mit Rahm, Butter und Gewürzen vermischt – das sogenannte „Obazen“ auf Bayrisch. Zu einer frischen Brezn, auf einem Bauernbrot, als Creme für Sandwiches, Burger und Wraps oder in Salatdressings – der Original Obazda von Alpenhain bringt vielseitige Gaumenfreuden auf den Tisch. Der Käseaufstrich eignet sich auch zum Verfeinern von warmen Speisen zum Beispiel als Zutat für eine bayrische Schupfnudelpfanne oder als Topping für Burger.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte ist auch der Original Obazda vegetarisch und ohne Zusatz von Konservierungsstoffen sowie laut Gesetz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen. Verwendet werden nur natürliche Zutaten, darunter frische Alpenmilch aus der Region. Zudem ist der Alpenhain Original Obazda auch ohne Gentechnik (VLOG-zertifiziert).

Noch mehr Informationen rund um den Alpenhain Original Obazda:

www.alpenhain.de/obazda.

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



Die zeitlich limitierte Sonderedition des Alpenthain Original Obazda sorgt für Wiesn-Feeling zu Hause und lässt die Vorfreude auf das Oktoberfest steigen – natürlich, ohne Konservierungsstoffe. / Bild: Alpenthain



Der Original Obazda von Alpenthain ist vielseitig einsetzbar und eignet sich auch ideal zum Mitnehmen in den Biergarten und Genießen mit Freunden. / Bild: Alpenthain



Der klassische Brotzeitaufstrich schmeckt nicht nur zu einer Brezn, im Sandwich oder als Salatdressing, sondern eignet sich auch gut zum Verfeinern warmer Gerichte wie einer Schupfnudelpfanne oder als Topping für einen klassischen bayrischen Burger. / Bild: KptnCook (links); Alpenthain (rechts)

Produktdaten

Sorte	Rezeptur	Grammatur	UVP
Original Obazda Klassik	Der cremig-herzhafte Käseaufstrich aus Bayern mit Camembert aus frischer Alpenmilch, Rahm und Gewürzen.	125 g	2,19 Euro
Original Obazda Lauchzwiebel	Der cremig-herzhafte Käseaufstrich aus Bayern mit Camembert aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Lauchzwiebel.	125 g	2,19 Euro
Original Obazda Meerrettich	Der cremig-herzhafte Käseaufstrich aus Bayern mit Camembert aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Meerrettich.	125 g	2,19 Euro

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