



PRESSEINFORMATION

Alpenhain Original Obazda Wiesn-Edition sorgt ab sofort für Oktoberfestfeeling

Mit typisch bayrischen Sprüchen – auch zum Selbstgestalten:

Wiesn-Edition in recyclingfähigem Becher und mit neuer Sorte



Lehen, 02. August 2022. Das Oktoberfest in München – auf gut Bayrisch „die Wiesn“ – findet 2022 endlich wieder statt. Für alle, die es kaum erwarten können oder das Oktoberfest lieber zu Hause feiern, gibt es ab sofort das typisch bayrische Biergarten-Schmankerl, den Original Obazda von Alpenhain, als limitierte Wiesn-Edition – natürlich, ohne Konservierungsstoffe. Im für kurze Zeit angepassten Verpackungsdesign bringt er die Wiesn-Atmosphäre (vorab) nach Hause. Die typisch bayrischen Sprüche auf Wiesn-Herzen machen jede Brotzeit zu einem echten Hingucker und ziehen auch im Kühlregal die Blicke auf sich.

Für die Wiesn-Edition werden die beliebten Alpenhain Obazda-Sorten [„Original Obazda Klassisch“](#) und [„Original Obazda Lauchzwiebel“](#) sowie die neue Sorte [„Original Obazda Meerrettich“](#) mit Sprüchen aufgebretzelt: Als Geschenk für die Liebsten, um zu sagen „I mog di“, zum Teilen mit guten Freunden, denen man schon lange Mal sagen wollte „Schee, dass di gibt“ oder mit der Frage für liebevolle Momente zu zweit (oder das Gspusi) „Mogst schmusn?“ – es findet sich immer ein Anlass zu den Botschaften auf den Wiesn-Herzen. Falls kein passender Spruch dabei ist, kann das Oktoberfestdesign auf der Verpackung auch dieses Jahr wieder im Aktionszeitraum von August bis September mit einem persönlichen Gruß gestaltet werden – einfach online auf www.original-obazda.de entwerfen, ausdrucken, aufkleben und die Gäste damit überraschen.

Im Rahmen der Aktion hat das oberbayrische Familienunternehmen in diesem Jahr auch Kooperationen mit Influencern geplant, die über ihre Kanäle für eine reichweitenstarke Bewerbung der (zeitlich) limitierten Wiesn-Edition sorgen. So werden beispielsweise sowohl über die Profile der Influencer als auch über die Alpenhain Social Media-Kanäle Wiesn-Tischplätze im Paulaner Festzelt verlost.

Wiesn-Edition auch schon mit neuer Sorte und in neuem, recyclingfähigem Becher

Neues Mitglied in der Wiesn-Edition ist dieses Jahr der **Original Obazda Meerrettich**: eine echt bayrische Käsespezialität mit Camembert aus frischer Alpenmilch, Rahm, den typischen Gewürzen und mit Meerrettich verfeinert. Der cremig-herzhafte Original Obazda Meerrettich eignet sich wie das Original als Brotaufstrich, lässt sich aber auch zum Verfeinern von kalten und warmen Snacks und Gerichten einsetzen.

Neuer Becher, bewährte Rezeptur: Ab sofort ist der Sechskantbecher des Original Obazda 100 Prozent recyclingfähig* – so auch die Verpackung im Oktoberfestdesign. Der Kunststoff kann somit vollständig wiederverwertet werden und trägt zur Senkung der CO₂-Emissionen bei. Die Platine (Schutzabdeckung) ist weiterhin aus hochwertigem Aluminium, eines der Materialien, das am besten recycelt werden kann.

Der Obazda – abwechslungsreicher Käsegenuss und bayrisches Kulturgut

Die bayrische Biergartenkultur lässt sich wohl nicht vom Obazda trennen. Der besondere Käseaufstrich ist 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 aus Pfaffing. Hier trifft große Leidenschaft auf beste regionale Zutaten: Mildgereifter Camembert wird mit Rahm, Butter und Gewürzen vermischt – „obazen“ auf gut Bayrisch. Zu einer frischen Brezn, auf einem Bauernbrot, als Creme für Sandwiches, Burger und Wraps, in Salatdressings oder als Zutat für die warme Küche – Obazda von Alpenhain bringt abwechslungsreichen Genuss auf den Teller. Damit der Brotzeitkäse seinen vollen Geschmack entfalten kann, am besten kurz vor dem Verzehr bei Zimmertemperatur ein paar Minuten stehen lassen und dann einmal durchrühren. So schmeckt der Obazda besonders cremig. Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte ist auch der Obazda 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.

Weitere Informationen zu der Wiesn-Edition finden Sie unter: www.original-obazda.de

Mehr über den Original Obazda erfahren Sie hier: www.alpenhain.de/obazda/

Bildmaterial zu den Packshots mit allen verfügbaren Sprüchen zum Download finden Sie [hier](#).

*Bei Trennung von Becher und Platine



Die limitierte Wiesn-Edition des Alpenhain Original Obazda sorgt für Vorfreude auf die Wiesn oder für Oktoberfestgaudi daheim – natürlich, ohne Konservierungsstoffe. / Bild: Alpenhain



Als Geschenk für die Liebsten, um zu sagen „I mog di“, zum Teilen mit guten Freunden, denen man schon lange Mal sagen wollte „Schee, dass di gibt“ oder mit der Frage für liebevolle Momente zu zweit (oder das Gpsusi) „Mogst schmusn?“ – es findet sich immer ein Anlass zu den Botschaften auf den Wiesn-Herzen. / Bild: Alpenhain



Die bayrische Biergartenkultur lässt sich wohl nicht vom Obazda trennen. Der besondere Käseaufstrich ist nicht nur cremig und würzig, sondern als echtes bayrisches Kulturgut seit 2015 von der EU geschützt. Produziert werden darf er u.a. von Alpenhain – und zwar schon seit über 25 Jahren, immer natürlich, ohne Konservierungsstoffe. / Bild: Alpenhain

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 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