



PRESSEINFORMATION

„O’bazed is!“ – mit der Alpenhain Original Obazda Wiesn-Edition

Limitierte Edition im Oktoberfestdesign ab August erhältlich

Mit neuen typisch bayrischen Sprüchen – erstmals auch zum Selbstgestalten

Lehen, 21. Juli 2021. Das Oktoberfest in München – auf gut Bayrisch „die Wiesn“ – findet auch 2021 nicht statt; auf das typisch bayrische Biergarten-Schmankerl, den Obazda, muss aber dennoch niemand verzichten. Ab August bringt der Alpenhain Original Obazda im für kurze Zeit angepassten Verpackungsdesign Wiesn-Atmosphäre nach Hause. Unter dem Motto „O’bazed is!“ macht er mit typisch bayrischen Sprüchen auf Wiesn-Herzen jede Brotzeit zu einem echten Hingucker und zieht auch im Kühlregal die Blicke auf sich. Erstmals kann das Oktoberfestdesign auch mit einem persönlichen Gruß gestaltet werden – einfach online auf www.original-obazda.de entwerfen, ausdrucken, aufkleben und die Gäste damit überraschen.

Für die Wiesn-Edition werden die beliebten Alpenhain Obazda-Sorten „[Original Obazda Klassisch](#)“, „[Original Obazda Lauchzwiebel](#)“ und „[Original Obazda Röstzwiebel](#)“ aufgebrezelt – natürlich, ohne Konservierungsstoffe. Ob zum Verschenken für das „Spatzl“, zum Teilen mit guten Freunden, denen man schon lange Mal sagen wollte „Schee, dass di gibst“ oder zum selbst Genießen, weil der Obazda „Sauguad“ ist und einfach „Oans, zwoa, gessn!“ – es findet sich bestimmt ein passender Anlass.

Bereits im Frühjahr 2021 hat Alpenhain seine Social Media Community in die Kreation und Auswahl der Sprüche, die auf die diesjährige Wiesn-Edition gedruckt werden, eingebunden. Im Aktionszeitraum von August bis September können die Endverbraucher nun zusätzlich weitere individuelle Sprüche online auf der Landing Page gestalten, ausdrucken und aufkleben – und mit einem ganz persönlichen Gruß ihre Liebsten überraschen. Zusätzlich sind Kooperationen mit Bloggern geplant, die über ihre Kanäle für eine reichweitenstarke Bewerbung der limitierten Edition sorgen. Am POS sorgt der Einsatz von Coolern in Form von Zweitplatzierungen für Aufmerksamkeit. In Bayern unterstützt Alpenhain den Original

Obazda zusätzlich mit einer starken Out-of-Home Kampagne im Großraum München. Fokus der Kampagne liegt auf dem „Original“: Alpenhain produziert Obazda bereits seit mehr als 25 Jahren und verzichtet dabei völlig auf Konservierungsstoffe.

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



Ab August sorgt die limitierte Wiesn-Edition des Alpenhain Original Obazda für Oktoberfestgaudi daheim, ganz unter dem Motto „O’bazu is!“ . / Bild: Alpenhain



Ob zum Verschenken für das „Spatzl“, zum Teilen mit guten Freunden, denen man schon lange Mal sagen wollte „Schee, dass di gibt“ oder zum selbst Genießen, weil der Obazda „Sauguad“ ist und einfach „Oans, zwoa, gessn!“ – es findet sich bestimmt ein passender 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.	125g Becher	2,09 Euro
Original Obazda Röstzwiebel	Der cremig-herzhafte Käseaufstrich aus Bayern mit Camembert aus frischer Alpenmilch, veredelt mit Röstzwiebel.	125g Becher	2,09 Euro
Original Obazda Lauchzwiebel	Der cremig-herzhafte Käseaufstrich aus Bayern mit Camembert aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit	125g Becher	2,09 Euro

	Lauchzwiebel.		
--	---------------	--	--

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 430 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich über 80 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. Zudem werden auch immer wieder neue Produkte in den Bereichen Käse-Brotaufstrich und warmer Käse entwickelt. Das Unternehmen bedient die drei Absatzkanäle Lebensmitteleinzelhandel, Großverbraucher und Export. Das Unternehmen exportiert Käsespezialitäten wie Weichkäse, Obazda, Camembert Creme, Back-Camembert, Grillkäse und Back-Käse-Snacks in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.alpenhain.de>.

Pressekontakt

LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

presse@alpenhain.de

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