



## PRESSEINFORMATION

### **Erfolgreicher Abschluss des Rezeptwettbewerbs 40 Jahre Back-Camembert „Classic“**

Lehen, 11. Februar 2020. Anlässlich des Jubiläums 40 Jahre Back-Camembert „Classic“ hat sich Alpenhain auf die Suche nach neuen Rezeptideen für den Klassiker gemacht. Im Rahmen eines Rezeptwettbewerbs in Zusammenarbeit mit dem Foodmagazin Lecker konnten Kochbegeisterte ihr Lieblingsrezept einschicken, bei dem der Back-Camembert von Alpenhain als zentrale Zutat im Mittelpunkt stand. Aus allen Einsendungen wurden die zehn kreativsten Rezeptideen ermittelt und die Gewinner wurden für den 31. Januar zu einem Event eingeladen, bei dem sich alles um ihre gemeinsame Leidenschaft drehte: das Kochen.

Das besondere Kochevent fand in der neuen Showküche des Bauer Media Verlags in Hamburg statt und den Teilnehmern wurde ein abwechslungsreiches Programm geboten: In den Tag gestartet wurde mit einem gemeinsamen Frühstück mit zahlreichen Alpenhain-Produkten, gefolgt von einer Alpenhain-Unternehmenspräsentation. Im Hauptteil des Events wurden zwei neue, von Profis entwickelte Rezepte unter Anleitung der anwesenden Foodstylistin gemeinsam nachgekocht und anschließend in gemütlicher Runde gegessen. Bei einem Rundgang durch das House of Food konnten die Teilnehmer einen Blick hinter die Kulissen der Rezeptproduktion im Bauer Media Verlag werfen. Abschließend wurde den Teilnehmern gezeigt, wie man Gerichte gut in Szene setzt und shootet. Dabei erhielten sie auch zahlreiche Tipps und Tricks, wie sie auch ihre eigenen Gerichte zuhause ansprechend anrichten und fotografieren können.

Die zwei Rezepte finden Sie demnächst unter <https://www.alpenhain.de/rezepte>. Hier können Sie sich auch von vielen weiteren Alpenhain-Rezeptideen inspirieren lassen.

---



Die Gewinner des Rezeptwettbewerbs verbindet eine Leidenschaft: das Kochen.  
BILD: Alpenhain



Die Gewinner konnten sich neben dem Event auch über eine personalisierte Schürze von Alpenhain freuen.  
BILD: Alpenhain



Eines der beiden Gerichte, die im Mittelpunkt des Events standen: Auberginen-Shakshuka mit Back-Camembert und Kräuter-Pesto. Das Rezept dazu gibt es demnächst unter:

<https://www.alpenhain.de/rezepte>.

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 bei Pfaffing beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich ca. 80 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus 100 Prozent natürlichen Zutaten – ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit 25 Jahren den Original Obazda und feiert 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-Brottaufstrich 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 oder Grillkäse in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter [www.alpenhain.de](http://www.alpenhain.de).

\*\*\*\*\*

Für weitere Informationen:

LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

[presse@alpenhain.de](mailto:presse@alpenhain.de)

Tel. +49-89-173019-14 /-52