



## PRESSEINFORMATION

### **„O'bazd is!“ – mit Alpenhain Original Obazda**

#### **Ab September sorgt die limitierte Wiesn-Edition von Alpenhain für Oktoberfestgaudi daheim**

Lehen, 13. Juli 2020. Im September heißt es eigentlich ja immer „O'zapft“ ist, wenn in München das Oktoberfest – auf gut Bayrisch „die Wiesn“ – startet. Das größte Volksfest der Welt wurde allerdings für das Jahr 2020 abgesagt; auf das bayrische Schmankerl, den Obazda, muss aber dennoch niemand verzichten. Ab September bringt der Alpenhain Original Obazda im für kurze Zeit angepassten Verpackungsdesign etwas Wiesn-Atmosphäre nach Hause, ganz unter dem Motto „O'bazd is!“.

Für die Wiesn-Edition werden die beliebten Alpenhain Obazda-Sorten [„Original Obazda Klassisch“](#), [„Original Obazda Lauchzwiebel“](#) und [„Original Obazda Röstzwiebel“](#) aufgebrezelt: Das Oktoberfestdesign mit typisch bayrischen Sprüchen auf Wiesn-Herzen macht den traditionellen Käsegenuss auch optisch zu einem echten Hingucker und zieht im Kühlregal die Blicke auf sich. Ob zum Verschenken für einen echten „Lausbua“ oder das „Spatzl“, zum Teilen mit guten Freunden, denen man schon lange mal sagen wollte „Schee, dass di gibst“ oder zum Genießen für sich selbst – es findet sich bestimmt ein passender Anlass zu den Botschaften auf den Wiesn-Herzen.

#### **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 Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen. Zudem ist der Alpenhain Original Obazda auch VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert. Verwendet werden dafür nur natürliche Zutaten, darunter frische Alpenmilch aus der Region.

Weitere Informationen zu der Wiesn-Edition finden Sie unter: [www.obazda-wiesngaudi.de](http://www.obazda-wiesngaudi.de).

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

---



Ab September sorgt die limitierte Wiesn-Edition des Alpenhain Original Obazda für Oktoberfestgaudi daheim, ganz unter dem Motto „O'bazd is!“.

Bild: Alpenhain



Ob zum Verschenken für einen echten „Lausbua“ oder das „Spatzl“, zum Teilen mit guten Freunden, denen man schon lange mal sagen wollte „Schee, dass die gibt“ oder zum Genießen für sich selbst – 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.

Bild: Alpenhain

### Produktdaten

Sorte	Rezeptur	Grammatur	UVP
Original Obazda Klassik	Herzhaft-würziger Käseaufstrich mit 100 % bayrischem Camembert, Doppelrahmstufe, mir feiner Kümmelnote	125g Becher	2,09 Euro
Original Obzda Lauchzwiebel	Herzhaft-würziger Käseaufstrich mit 100 % bayrischem Camembert, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Doppelrahmstufe, ohne Kümmel	125g Becher	2,09 Euro
Original Obazda Röstzwiebel	Herzhaft-würziger Käseaufstrich mit 100 % bayrischem Camembert, verfeinert mit Röstzwiebeln, Doppelrahmstufe, ohne Kümmel	125g Becher	2,09 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 in Pfaffing beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich ca. 80 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus natürlichen Zutaten – ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern. 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 <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