



PRESSEINFORMATION

Ein echter Bayer feiert Geburtstag:

25 Jahre Original Obazda von ALPENHAIN – Zeit zum Aufbrezeln!

Lehen. 24. Januar 2019. Bayern auf einen Streich: Eine knusprig-frische Brezen mit würzigem Obazda – so einfach und einfach so lecker. Was heute ganz selbstverständlich in Biergärten, auf Volksfesten und zuhause zur Brotzeit auf den Tisch kommt, gibt es streichfertig „obazt“ erst seit 25 Jahren zu kaufen. 1994 brachte die ALPENHAIN Käsespezialitäten GmbH als erste Molkerei überhaupt Obazda in die Kühlregale des Lebensmitteleinzelhandels – damals noch in der 100 Gramm Rolle. Seitdem erfreut sich der vielseitige Brotzeitkäse großer Beliebtheit, weit über die Grenzen Bayerns hinaus.

Entstehung: pfiffige Camembert-Verwertung

Die Erfindung der Käsezubereitung wird der Wirtin Kathi Eisenreich zugeschrieben. Im Weihenstephaner Bräustüberl in Freising soll sie Obazda in den zwanziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts erstmals ihren Gästen aufgetischt haben. Wie so oft wurde eine kulinarische Offenbarung quasi aus einer Verlegenheitslösung heraus geboren: Weil Kathi Eisenreich nicht recht wusste, was mit dem überschüssigen Camembert in ihrer Küche zu tun sei, ließ die findige Frau den Käse kurzer Hand mit etwas Paprika vermischen, Zwiebeln darunter geben und das Ganze mit ein wenig Bier abschmecken. Fertig war der Obazda!

Geschütztes Kulturgut

Seit 2015 ist Obazda von der EU geschützt und darf – als echtes Kulturgut – nur in Bayern und nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden. Bei ALPENHAIN wird dazu 100 % bayrischer Camembert mit Rahm, Butter und Gewürzen vermischt – „obazen“ heißt das auf gut Bayrisch. Der hohe Camembert-Anteil von 53 Prozent sorgt dabei für besondere Cremigkeit und vollen Käsegeschmack. Auf Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker

und andere künstliche Zusätze wird bei ALPENHAIN verzichtet – eine Selbstverständlichkeit bei der oberbayerischen Familienkäserei. Die frische Milch stammt von bäuerlichen Betrieben aus dem Alpenvorland. Dort, in Lehen bei Pfaffing, ist ALPENHAIN seit über hundert Jahren beheimatet.

Schmackhafter Aufstrich und raffinierte Kochzutat

Obazda ist nicht nur wegen seines besonderen Geschmacks, sondern auch wegen seiner Vielseitigkeit beliebt. Auf der Münchner Wiesn – aber auch auf den mittlerweile weltweit stattfindenden Oktoberfesten – ist er als Vorspeise sehr gefragt. In Biergärten schmeckt er als leckerer Snack zwischendurch. Traditionell genießt man ihn zu einer Scheibe frischem Brot oder einer knusprigen Brezen. Aber auch als Dip zu Salzstangen oder auf Crackern passt Obazda. Außerdem peppt er Wraps auf, krönt Ofenkartoffeln und eignet sich insgesamt ganz hervorragend zum Verfeinern von deftigen Gerichten mit bayrischer Note. Eine Rezeptauswahl findet sich unter www.alpenhain.de

Obazda im Mittelpunkt

Im Jubiläumsjahr wird ALPENHAIN seinen Obazda, mit dem das Familienunternehmen unangefochtener Marktführer ist, gebührend feiern. Eine reichweitenstarke Kampagne rückt den würzigen Brotaufstrich in den Blickpunkt. Ein effizienter Mix aus TV-, Online- und Social Media-Maßnahmen sowie klassischen Medienkooperationen soll neue Zielgruppen erschließen. Geplant sind außerdem Verkostungen am POS und Promotion-Aktionen. Außerdem erhält die komplette Brotzeitrange bei einem Design-Relaunch einen neuen Look. „Wir haben für unseren Obazda ein rundes Paket geschnürt – man darf gespannt sein“, verrät Carolina Noske, Senior Produkt Manager bei ALPENHAIN.

Produktdaten

Sorte	Rezeptur	Grammatur	UVP
Obazda Klassik	Herzhaft-würziger Käseaufstrich aus bayrischem Camembert, Doppelrahmstufe, mit feiner Kümmelnote	125 g Becher, im Aktionszeitraum März bis Juni 2019 150 g	1,99€
Obazda mit Lauchzwiebeln	Herzhaft-würziger Käseaufstrich aus bayrischem Camembert, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Doppelrahmstufe, ohne Kümmel	125 g Becher	1,99€
Obazda mit Röstzwiebeln	Herzhaft-würziger Käseaufstrich aus bayrischem Camembert, verfeinert mit Röstzwiebeln, Doppelrahmstufe, ohne Kümmel	125 g Becher	1,99€

Für weitere Informationen:

LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster
Karlstr. 64, 80335 München
presse@alpenhain.de
Tel. +49-89-173019-14 /-52