



PRESSEMITTEILUNG

**Wein & Käse perfekt kombiniert:**

**Der goldene Genuss-Herbst mit CAMBOZOLA**

**Lauben, im Oktober 2017.** Edler Käse in Begleitung erlesener Weine: Eine Kombination, die höchsten Genuss verspricht. Auch CAMBOZOLA stellt das Thema Käse & Wein in diesem Herbst in den Mittelpunkt einer impulsstarken Promotion- und PR-Kampagne. Unter dem Motto „Der goldene Genuss-Herbst mit CAMBOZOLA“ sorgen Instore- und Online-Verlosungen sowie Rezepte und Genuss-Tipps für noch mehr Markenbekanntheit und Kaufimpulse im SB-Regal und an der Theke. Ergänzt wird die Aktion um eine umfassende Kooperation mit dem Wein- und Gourmet-Magazin Falstaff. Die Promotion läuft von Oktober bis Dezember 2017.

„Wir wissen: Kaufanlässe sind die Treiber im Markt – sie sorgen für 55 %<sup>1</sup> des Umsatzes. Mit unserer Herbst-Promotion unterstützen wir den Handel dabei, gezielt Anlässe für den Besuch an der Käsetheke zu schaffen. Von Vorteil ist dabei natürlich auch die Bekanntheit und Beliebtheit von CAMBOZOLA, der führenden Marke am Blauschimmelmarkt<sup>2</sup>“, erläutert Titus Hartl von CAMBOZOLA.

**Mit CAMBOZOLA auf Genussreise**

Unter dem Motto „Mit CAMBOZOLA in den goldenen Genuss-Herbst reisen“ haben Käsekenner im Aktionszeitraum die Chance, eine von drei Gourmet-Reisen für je zwei Personen nach Südtirol zu gewinnen. Zudem verlost CAMBOZOLA zahlreiche Wanderpakete. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist ganz leicht: Unter [www.cambozola.de/gourmet-reisen](http://www.cambozola.de/gourmet-reisen) die Gewinnspielfrage beantworten und das Formular absenden. Bei Instore-Verlosungen in ausgewählten Märkten können sich Kunden zudem attraktive Einkaufskörbe und Einkaufsgutscheine sichern. Ein aufmerksamkeitsstarkes Promotionpaket am POS aktiviert die Shopper sowohl mit Hinweisen auf den Thekenprodukten CAMBOZOLA Classic Torte und GRAND NOIR von CAMBOZOLA als auch mit Aktionspackungen des CAMBOZOLA Classic im SB-Kühlregal.

---

<sup>1</sup> GfK Haushaltspanel, GfK; Syndicated Occasion Based Shopping Studie; Juni-Dez 2016; LEH excl. Fachhandel

<sup>2</sup> Nielsen MarketTrack, Theke Blau-Weiß, Absatz in Tonnen, LEH inkl. Discount, 2016



## **Genussvolle Inspirationen und Rezeptideen**

Speziell für den Genuss-Herbst hat CAMBOZOLA ein Gratis-Rezeptheft für den POS aufgelegt: Außergewöhnliche Kreationen mit CAMBOZOLA und GRAND NOIR von CAMBOZOLA machen Appetit und sorgen für Kaufimpulse. Weitere Inspirationen finden Käse- wie Weinkenner zudem in der Oktober-Ausgabe des Genuss-Magazins Falstaff: Gemeinsam mit der Redaktion besuchte CAMBOZOLA die Wein-Region Südtirol. Dort kreierte die renommierte Köchin Evelin Frank ein dreigängiges Gourmet-Menü mit CAMBOZOLA und GRAND NOIR von CAMBOZOLA – begleitet von feinen Weinen. Alle Rezepte finden sich im Falstaff-Heft und online unter <https://www.falstaff.de/nd/cambozola-der-kaese-fuer-geniesser/>.

„Käse und Wein ist eine gelernte Kombination. Durch köstliche Rezepte und Genusstipps rücken wir dieses Thema rechtzeitig zur Weinlese beim Verbraucher nochmals gezielt in den Fokus“, so Titus Hartl.

**CAMBOZOLA** verwöhnt seit über 30 Jahren die Gaumen von Käsekennern und Genießern weltweit mit Weichkäsespezialitäten für lebensfrohen Genuss. Denn nur **CAMBOZOLA** verführt mit der besonderen Cremigkeit des Weichkäses, verfeinert mit der raffinierten Würze blauer Edelkulturen. Egal ob **CAMBOZOLA Classic**, **Balance**, **Finesse** oder **GRAND NOIR** von **CAMBOZOLA** – die Marke **CAMBOZOLA** wird heute in über 40 Ländern rund um die Welt geschätzt. Eben überall, wo es Menschen gibt, die unbeschwerte Lebensfreude in ihren Alltag bringen, ganz gemäß dem Markenclaim „Gemeinsam geschmackvoll genießen“.

Die Champignon-Hofmeister Unternehmensgruppe mit Hauptsitz im Allgäu ist ein international agierendes Familienunternehmen und führender Hersteller von Weichkäsespezialitäten. Die Unternehmensgruppe steht für Qualität aus Tradition, technologischen Fortschritt und Innovationsgeist. Zum Markenportfolio zählen die Käsemarken **CAMBOZOLA**, **ROUGETTE**, Champignon Camembert und St. Mang, sowie die Industriemarke **Alpavit**. Die Marken werden in mehr als 55 Ländern erfolgreich vertrieben. Rund 1.000 Mitarbeiter sind an fünf Standorten in Deutschland beschäftigt: Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Alpavit Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG; Mang-Käsewerk GmbH & Co. KG und Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG, sowie ein Joint Venture mit der Ehrmann AG mit der Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG.



**Für weitere Informationen:**

**Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co.**

Annalena Link  
Kemptener Str. 17-24, 87493 Lauben/Allgäu  
Telefon: 083 74 / 92323,  
Telefax: 0 8374 / 92210-323  
E-Mail: [annalena.link@champignon.de](mailto:annalena.link@champignon.de)  
[www.champignon.de](http://www.champignon.de)

**Engel & Zimmermann AG**

Silke Weiß und Annika Geiger  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Telefon: 089 / 893563-587,  
Telefax: 089 / 89398429  
E-Mail: [s.weiss@engel-zimmermann.de](mailto:s.weiss@engel-zimmermann.de)  
[www.engel-zimmermann.de](http://www.engel-zimmermann.de)