



PRESSEMITTEILUNG

**111 Jahre Käsekunst:**

**Die Traditionsmarke CHAMPIGNON feiert 111 Jahre Käsekunst**

**Lauben, im März 2019.** Was 1908 mit dem ersten, frisch gekästen CHAMPIGNON Camembert begann, geht auch im Jahr 2019 vielversprechend weiter. Heute feiert das Unternehmen aus dem Allgäu das 111-jährige Bestehen seiner Traditionsmarke CHAMPIGNON. Für diesen besonderen Anlass haben die Spezialisten für unverfälschten und puren Käsegenuss eine außergewöhnliche Jubiläumspackung gestaltet: Statt des Markennamens zieren die Aktionsprodukte charmante Bezeichnungen wie „Goldstück“, „Glückspilz“ oder „Liebling“, was den Kult-Status und die langjährige Tradition des CHAMPIGNON Camemberts verdeutlicht. Gleichzeitig positioniert sich die Käserei Champignon mit den trendigen und individuellen Verpackungen als zukunftsorientiertes und modernes Unternehmen. Eine Sammelpromotion mit den Jubiläumspackungen lädt zum mitfeiern, genießen und gewinnen ein.

„Wir sind stolz darauf, auch nach so vielen Jahren unseren treuen Kunden mit den CHAMPIGNON Produkten feinen, cremigen Weichkäsegenuss bieten zu können. Deshalb haben wir auch keine Mühen gescheut und zum 111. Geburtstag eine Jubiläumspackung gestaltet. Natürlich sollen die Verbraucher auch aktiv mit einbezogen werden. Deswegen starten wir zusätzlich eine Sammelpromotion mit einer attraktiven Prämie“, so Christian Tasche, Marketing Direktor bei der Käserei Champignon.

**Pilze sammeln und Prämie erhalten**

Verbraucher können ab April fleißig Pilze sammeln und sich auf eine individuelle Belohnung freuen. Sammeln kann jeder: Einfach eines der Aktionsprodukte (CHAMPIGNON Camembert Rahm 125 g, CHAMPIGNON Camembert Leicht 125 g und CHAMPIGNON Camembert Rahm 6, 250 g) kaufen, die Pilze aus der Deckelinnenseite ausschneiden und anschließend in ein Sammelheft kleben. Sobald das Heft voll ist, erhalten die Teilnehmer ein hochwertiges, personalisiertes Holzbrett. Für die Gestaltung stehen insgesamt 15 Zeichen zur Verfügung. Teilnahmeschluss ist der 31.10.2019.



## **Mitfeiern am POS**

CHAMPIGNON-Fans kommen an der Sammelpromotion nicht vorbei – Metoschilder, Dispenser, Regalstecker und Wobblers animieren Verbraucher direkt am POS zum Mitmachen. Zusätzlich wird die Aktion auf der Website beworben.

## **CHAMPIGNON**

**Unverfälschter, purer Käsegenuss aus besten heimischen Zutaten und natürlich gereift. Dafür steht seit über hundert Jahren die Traditionsmarke CHAMPIGNON. Der „CHAMPIGNON Camembert“ ist damit einer der ersten deutschen Markenartikel im Käsesegment. Das einprägsame Markenzeichen mit den drei Champignons genießt heute als Gütesiegel für hohe Käsekunst weite Bekanntheit. Die Marke CHAMPIGNON steht dabei für eine konstant hohe Qualität, die kleine und große Käsegenießer seit Generationen begleitet. Zum Sortiment der Marke gehören neben dem Klassiker „Rahm Camembert“ der „Camembert Leicht“, die „Rahm Camembert Genießer Ecken“ sowie der „Hoch-Genuss zart-schmelzend“.**

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 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 betreffend die Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG.

### **Für weitere Informationen:**

**Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co.**  
Christian Tasche  
Kemptener Str. 17-24, 87493 Lauben/Allgäu  
Telefon: 0 83 74 / 92-0  
Telefax: 0 83 74 / 92-210-169  
E-Mail: [pressestelle@champignon.de](mailto:pressestelle@champignon.de)  
[www.champignon.de](http://www.champignon.de)

**Engel & Zimmermann AG**  
Silke Weiß und Annika Geiger  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Telefon: 0 89 / 89 35 63 511  
Telefax: 0 89 / 89 39 84 29  
E-Mail: [a.geiger@engel-zimmermann.de](mailto:a.geiger@engel-zimmermann.de)  
[www.engel-zimmermann.de](http://www.engel-zimmermann.de)