Mild und cremig:

Original Irischer Kerrygold Butterkäse.

Projektinfos: www.trnd.com/kerrygold-kaese
Dein persönlicher Ansprechpartner bei trnd: steven5@trnd.com

trnd-Partner machen Kerrygold Butterkäse noch bekannter.

Auf Brot, Brötchen, Toast oder Waffeln: Im zweiten trnd-Projekt mit der irischen Marke Kerrygold freuen wir uns auf leckere Snacks und Mahlzeiten mit Scheibenkäse von der „Grünen Insel“.

Der Butterkäse von Kerrygold wird aus Irischer Weidemilch hergestellt. Daher ist er besonders mild und cremig.

Kerrygold Butterkäse: Cremige Scheiben in praktischer Verpackung.

Gemeinsam mit 1.000 trnd-Partnern aus Deutschland probieren wir den Kerrygold Butterkäse selbst und machen die Scheiben mit dem milden Geschmack bei unserer Familie und Freunden noch bekannter.

In einem Team aus 1.000 trnd-Partnern werden wir …

1. … den Butterkäse von Kerrygold selbst **probieren** und uns von dem mild-buttrigen Geschmack überzeugen.

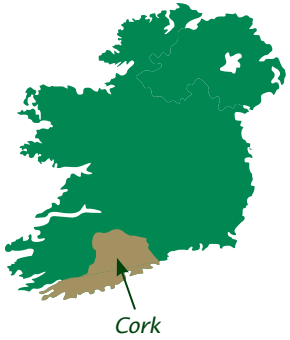
2. … unsere Meinungen zu dem Original Irischen Kerrygold Butterkäse in **zwei Online-Umfragen** zusammentragen.

3. … den Kerrygold Butterkäse **noch bekannter machen**: einfach durch Weitererzählen und gemeinsames Probieren mit Freunden und Bekannten.

4. … viele **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Kannten Deine Bekannten den Kerrygold Butterkäse schon vorher? Wie schmecken die cremigen Scheiben mit dem milden Geschmack Deiner Familie?

Scheibenweise…

Mit einer Scheibe Käse können wir unter anderem unser Frühstück, den Brunch oder einen Snack zwischendurch köstlich verfeinern.



Viele Käsesorten werden bereits seit langer Zeit in Irland hergestellt. In Deutschland gilt irischer Käse jedoch noch als Geheimtipp.

Besonders gern mögen wir den milden Geschmack von Butterkäse. Den gibt es auch aus Irland – von der irischen Marke Kerrygold.

Käsewissen

Kerrygold Butterkäse wird in der irischen Grafschaft Cork hergestellt. Die Landschaft kennzeichnen steile Küsten, grüne Weiden und zahlreiche Schlösser.

… Kerrygold Butterkäse.

Mild im Geschmack und cremig im Mund: Der Butterkäse von Kerrygold aus Irischer Weidemilch.

Kerrygold Butterkäse schmeckt gut auf frischem Bauern- oder Graubrot sowie mit Walnüssen oder Weintrauben.

Butterkäse benötigt nur eine relativ kurze Reifezeit von etwa drei Monaten. Dadurch entwickelt er den mild-buttrigen Geschmack. Der Kerrygold Butterkäse hat eine cremige Konsistenz. Seinen milden Geschmack mögen auch Kinder gern.

Noch dazu ist der Kerrygold Butterkäse von Natur aus laktose- und glutenfrei und für Vegetarier geeignet. Er ist frei von Farb- und Konservierungsstoffen.

Käsewissen

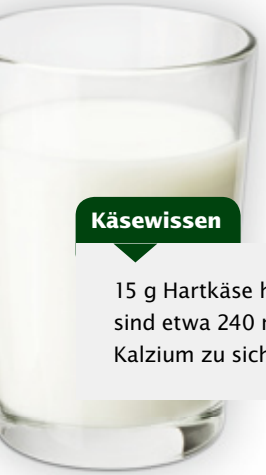
Im Jahr 2012 haben die Deutschen pro Kopf **mehr als 23 kg Käse** gegessen. Es ist also kein Wunder, dass es in Deutschland mehr als 500 verschiedene Käsesorten gibt.

Aus Original Irischer Weidemilch.

Wie auch die Kerrygold Butter wird der Kerrygold Butterkäse aus Irischer Weidemilch hergestellt.

Die Milchkühe für Kerrygold stehen auf grünen Weiden.

Die Weidemilch kommt von irischen Kühen, die sich frei bewegen sowie frisches Gras und nahrhafte Kräuter fressen können. In Irland herrscht durch den warmen Golfstrom ganzjährig ein mildes Klima. Daher stehen die Kühe bis zu 300 Tage im Jahr auf den grünen Wiesen und fressen sich an dem saftigen, nährstoffreichen Gras satt.



Käsewissen

15 g Hartkäse haben in der Regel **genauso viel Kalzium** wie ein Glas Milch – das sind etwa 240 mg. Ein gesunder Erwachsener soll durchschnittlich pro Tag etwa 1 g Kalzium zu sich nehmen.

Praktische Verpackung.

Schnell schön angerichtet und schnell wieder weggeräumt: Die Verpackung von Kerrygold Butterkäse ist handlich und praktisch.

Auf der Rückseite der Packung befindet sich die Öffnung. Mit dem Klebeetikett kannst Du sie leicht öffnen und wieder luftdicht verschließen. Der Käse bleibt dadurch länger frisch.

Im Inneren der Packung sind die Scheiben mit Trennblättern auf einer Papp-Unterlage drapiert. So hast Du sie sofort bereit für den schön gedeckten Frühstückstisch – und genauso schnell nach dem Essen wieder in der Packung verstaut.

Käsewissen

Frisch schmeckt Käse einfach am besten – auch wenn Hart- und Schnittkäse bis zu 10 Tage haltbar ist. Deshalb teilst Du den Kerrygold Butterkäse für dieses Projekt am besten in zwei Einkäufe auf und holst Dir zu Projektbeginn und zur Projektmitte jeweils vier Packungen. Den Käse lagerst Du optimal im oberen und mittleren Fach des Kühlschranks. Etwa 20 Minuten vor dem Verzehr kannst Du den Käse bereits aus dem Kühlschrank nehmen, damit er bei Zimmertemperatur sein volles Aroma entfalten kann.

Dein trnd Startpaket.

Zu Beginn des trnd-Projekts erhalten alle Teilnehmer dieses kostenlose Startpaket.

Für gemeinsames Genießen mit Freunden, Verwandten und Bekannten:

Guthabenschein über 16 € für den Kauf von:
- 4 Packungen Kerrygold Butterkäse bei Projektbeginn (ca. 8 €).
- 4 Packungen Kerrygold Butterkäse bei Projekthalbzeit (ca. 8 €).

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten.

* **HINWEIS:** *Da Käse immer konstant kühl gehalten werden soll, kaufst Du Dir Kerrygold Butterkäse selbst ein, etwa bei REWE. Die Kosten legst Du dabei bitte erstmal aus und sammelst die Kassenbons. Bei Projektende überweisen wir Dir Deine Auslagen zurück (bis maximal 16 €). Wie das geht, erfährst Du auf der nächsten Seite bzw. auf Deinem Guthabenschein.*

Auf unserem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:
www.trnd.com/kerrygold-kaese

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:
kerrygold-kaese@trnd.com

Ablauf des Projekts.

1 Auspacken und Kerrygold Butterkäse einkaufen.

Auspacken:
Entdecke zunächst mit Familie, Freunden oder Kollegen den Inhalt Deines Startpakets. Dort findest Du neben Marktforschungsunterlagen auch Deinen Guthabenschein über 16 € für Kerrygold Butterkäse, den Du bitte selbst einkaufst.

Also, auf geht's zum Butterkäse-Kauf:

Butterkäse einkaufen | *Bons sammeln* | *Bons digitalisieren* | *Dateien hochladen* | *Geld zurück bekommen*

Damit Du für Deine Verkostungen mit Familie, Freunden und Kollegen frischen Kerrygold Butterkäse zur Hand hast, kaufst Du jetzt bei Projektbeginn erst mal nur 4 Packungen Käse ein. Fündig wirst Du z.B. bei REWE. Weitere 4 Packungen besorgst Du später etwa zu Projekthalbzeit: Dann kannst Du auch in der zweiten Hälfte des Projekts noch frischen, leckeren Butterkäse zusammen mit anderen verkosten und genießen. **Die Kosten legst Du bitte erstmal aus.**

Wichtig: Lass Dir bitte für Deine gekauften Kerrygold Butterkäse bei jedem Einkauf einen eigenen Kassenbon geben, auf dem nur Deine Kerrygold Einkäufe draufstehen und sammle diese.

Fotografiere oder scanne Deine Kerrygold Kassenbons ein und lade die Dateien auf trnd.com hoch. Bei Projektende überweisen wir dir den ausgelegten Betrag zurück (bis maximal 16 €). Eine detaillierte Anleitung findest Du auf Deinem Guthabenschein.

2 Probieren und Fotos machen.

Probieren:
Hol Deine Freunde und Verwandte zusammen und probier den Kerrygold Butterkäse gemeinsam mit ihnen. Damit Ihr sowohl jetzt als auch in der zweiten Hälfte des Projekts frischen Käse genießen könnt, besorgst Du am besten 4 Packungen jetzt und 4 Packungen später. Besonders gut schmeckt er auf frischem Bauern- oder Graubrot sowie zu Weintrauben und Walnüssen. Du kannst Deinen Bekannten auch eines der leckeren Rezepte zubereiten, die Du ein paar Seiten weiter in diesem Projektfahrplan findest.

Fotos machen:
Wir freuen uns, wenn Du uns an diesen Genussmomenten mit Deinen Freunden teilhaben lässt. Mach Fotos von Euch beim Verkosten und lade sie in unsere Kerrygold Fotogalerie hoch. Gehe dazu auf **www.trnd.com/kerrygold-kaese** und klicke im trnd-Navigator auf den Button „Fotos hochladen".

3 Meinung sagen.

Deine Meinung zum Butterkäse von Kerrygold übermittelst Du uns während der vier Wochen des Projekts in **zwei Umfragen**.

- bei Projektbeginn in der Startumfrage
- bei Projektende in der Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils per eMail benachrichtigt.

4 Kerrygold Butterkäse noch bekannter machen.

Wenn Dich der Kerrygold Butterkäse überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, ihn noch bekannter zu machen. **Dazu kannst Du:**

- gemeinsam mit Familie und Freunden den Kerrygold Butterkäse bei einem gemütlichen Frühstück oder Brunch probieren.
- Deinen Kollegen im Büro ein paar Käsehäppchen mit Weintraube oder Walnuss zubereiten.
- Freunden, Verwandten und Kollegen auf den Kerrygold Butterkäse aufmerksam machen und ihnen vom mild-buttrigen Geschmack erzählen, den auch Kinder gern mögen.

Noch mehr Anregungen und Ideen zum Weitersagen findest Du ein paar Seiten weiter.

5 Freunde befragen.

Werde zum Kerrygold Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Kerrygold Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zum Butterkäse von Kerrygold befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die milden, cremigen Käsescheiben erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.
Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

Ehrlichkeit.
Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

Zuhören.
Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.

Der Satz zum Weitererzählen.

„Der Kerrygold Butterkäse aus reiner, Irischer Weidemilch hat einen milden, buttrigen Geschmack.“

Ideen zum Weitersagen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf den Kerrygold Butterkäse aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:

Der Butterkäse von Kerrygold hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp!

Eine Scheibe Käse kannst Du bei vielen Gelegenheiten essen: Auf einer Scheibe Brot oder warmem Toast, auf einem lecker belegten Brötchen oder einfach so aus der Hand als Snack. Wie essen Deine Freunde am liebsten Scheibenkäse?

Wussten die Vegetarier in Deinem Bekanntenkreis schon, dass der Kerrygold Butterkäse auch für sie geeignet ist? Für Allergiker ist interessant: Der Käse ist laktose- und glutenfrei.

Bereite für Deine Kollegen einen kleinen Frühstücks- oder Pausensnack mit frischem Grau- oder Bauernbrot, Weintrauben und Walnüssen vor. Erzähle ihnen beim Essen, dass der milde, buttrige Geschmack des Kerrygold Butterkäses von der geringen Reifezeit und der reinen, Irischen Weidemilch kommt.

Scheiben gibt es nicht nur aus Käse: Sie können beispielsweise auch aus Glas sein oder Musik speichern – als CD. Was für Scheiben fallen Dir und Deiner Familie noch ein? Mach doch mit Deinen Kindern ein lustiges Ratespiel daraus.

Die **besten Ideen zum Weitersagen** hast Du sicher selbst. Schreib uns, was Du tust, um den Kerrygold Butterkäse im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannt zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen, Rezeptideen und Fotos von Deinen Aktionen.

Rezeptideen …

Eine Scheibe Kerrygold Butterkäse kannst Du nicht nur auf Brot genießen. Diese Rezepte eignen sich für Pausen, Mittag-, Abendessen und Zwischendurch.

Tipp: Das lecker belegte Brötchen bringt in der Schul- oder Arbeitspause die Gehirnzellen wieder in Schwung.

WURST-KÄSE-BRÖTCHEN.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Mehrkornbrötchen
- 5 g Kerrygold Irische Butter
- 1 Scheibe Schinkenwurst
- 1 rote Paprika
- 1 Scheibe Kerrygold Original Irischer Butterkäse

Mehrkornbrötchen halbieren und beide Hälften mit Butter bestreichen. Paprika in dünne Streifen schneiden. Wurst, Käse und Paprikastreifen nacheinander auf die Brötchen-Unterseite legen und mit der Brötchen-Oberseite bedecken.

ROASTBEEF-KÄSE-SANDWICHES MIT KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN UND RUCOLA.

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Schalotten
- 80 g Kerrygold Irische Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 3 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund Rucola
- 8 Scheiben Sandwichtoast
- 8 Scheiben Roastbeef (ca. 125 g)
- 4 Scheiben Kerrygold Original Irischer Butterkäse

Tipp: Da sich die Schalotten im Kühlschrank einige Tage frisch halten, kannst Du sie auf Vorrat zubereiten.

Schalotten schälen, längs je nach Größe halbieren oder vierteln und in 30 g heißer Butter circa 5 Minuten weich dünsten. Zucker darüber streuen, leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Rucola putzen und zerzupfen. Toastscheiben mit übriger Butter bestreichen. 4 Scheiben mit Schalotten, Rucola, Roastbeef und Käse belegen, übrige Scheiben darüber klappen. Sandwiches diagonal halbieren.

… mit Butterkäse.

PIKANTE SAUERTEIG-WAFFELN MIT KÄSE UND SCHINKEN.

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Mehl
- 40 g Sauerteig
- 1 Ei
- 60 g flüssige Kerrygold Irische Butter
- 2 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- Pflanzenöl zum Einfetten
- 200 g Kerrygold Original Irischer Butterkäse
- 150 g roher oder gekochter Schinken

Den Sauerteig mit 150 ml lauwarmem Wasser und dem Mehl gut verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig mit dem Ei, der Butter, Zucker, Backpulver und dem Salz glatt rühren.

Ein Waffeleisen auf mittlerer Stufe aufheizen. Pro Waffel 2-3 Esslöffel Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und etwas glatt streichen. Den Deckel schließen und die Waffeln goldbraun backen. Anschließend die Waffeln mit den Käse- und Schinkenscheiben servieren, nach Belieben Kerrygold Butter dazu reichen.

Backwissen

Sauerteig kannst Du auch selbst ansetzen. So geht‘s:
Mische 50g Roggenmehl Typ 997 mit 50ml lauwarmem Wasser. Beim ersten Mal lässt Du die Mischung 48 Stunden gehen. Danach gibt Du die gleiche Menge noch einmal hinzu und lässt es 24 Stunden gehen. Diesen Schritt wiederholst Du ein weiteres Mal, dann ist der Sauerteig fertig.
Mit ein bisschen kühl gelagertem oder eingefrorenem Teig kannst Du weitere Sauerteige schneller ansetzen – zum Beispiel für ein leckeres Brot.

Käse von Kerrygold.

Die Marke Kerrygold gibt es seit mehr als 40 Jahren in Deutschland. Aus reiner, Irischer Weidemilch stellt sie nicht nur ihre beliebte irische Butter, sondern auch irischen Käse her. Neben dem Butterkäse aus diesem trnd-Projekt gibt es drei weitere Käsesorten der Marke:

Die vier Käsesorten von Kerrygold v.l.n.r.: Cheddar mild-würzig und herzhaft, Bauernkäse und Butterkäse.

Der bekannteste irische Käse ist der rote Cheddar. Seine auffallende Färbung kommt traditionell durch die Zugabe des natürlichen Pflanzenfarbstoffs Annatto. Von Kerrygold gibt es zwei Cheddar-Sorten: mild-würzig mit neun Monaten Reifezeit und herzhaft mit sieben Monaten Reifezeit.

Der Kerrygold Bauernkäse hat einen vollmundig-süßen Geschmack, den er in neun Monaten Reifezeit entwickelt. Damit eignet er sich auf dem Brot, aber auch gerieben über Pasta als Parmesan-Alternative.

Zahlen und Fakten.

Original Irischer Kerrygold Butterkäse.

Besonders mild und cremig.

Aus reiner, Irischer Weidemilch hergestellt.

Ohne künstlichen Zusatzstoffe, laktose- & glutenfrei.

Für Vegetarier geeignet.

Praktisches Scheibenformat mit Trennblättern in wiederverschließbarer Packung

Unverbindliche Preisempfehlung*:
Original Irischer Kerrygold Butterkäse (150 g): 1,89 Euro

** Die Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.*

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C104579

trnd

www.trnd.com/kerrygold-kaese
Ansprechpartner bei trnd: steven5@trnd.com
© 2014 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München