Vier leckere Varianten im praktischen Stülpbecher:

Original Irische Kerrygold Buttervariationen.

Projektinfos: www.trnd.com/kerrygold
Dein persönlicher Ansprechpartner bei trnd: Skoop@trnd.com

trnd-Partner machen die Kerrygold Butter-Varianten noch bekannter.

Ob klassisch zu frischem Brot oder zum Kochen, Verfeinern und Abschmecken – in diesem Projekt wollen wir uns Original Irische Kerrygold Butter vielfältig schmecken lassen!

Die Buttervariationen von Kerrygold aus irischer Weidemilch gibt es in vier Varianten: Meersalz-Butter, Kräuter-Butter, Pfeffer-Butter und Chili-Paprika-Butter. Alle lassen sich im wiederverschließbaren Stülpbecher mit Frische-Verschluss nach Anbruch praktisch aufbewahren.

Gemeinsam mit 1.000 trnd-Partnern aus Deutschland probieren wir die vier Kerrygold Butter-Varianten und bieten Familie und Freunden die Möglichkeit, diese auf Brot, in selbst zubereiteten Rezepten oder beim Verfeinern zu genießen.

In einem Team aus **1.000 trnd-Partnern** werden wir...

1. ... vier Buttervariationen von Kerrygold **probieren** und uns selbst vom praktischen Stülpbecher mit Frische-Verschluss überzeugen.

2. ... unsere Meinungen zu den vier Kerrygold Butter-Varianten in **zwei Online-Umfragen** zusammentragen.

3. ... die Kerrygold Butter-Varianten mit echten Meersalz-Kristallen, Gartenkräutern, buntem Pfeffer und Chili **noch bekannter machen**: einfach durch Weitererzählen und gemeinsames Probieren mit Freunden und Bekannten.

4. ... viele **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Wie schmecken die Kerrygold Butter-Varianten Deinen Freunden? Würden sie diese auch ihren Freunden weiterempfehlen?

Die Kerrygold Buttervariationen.

Lust auf mehr Vielfalt auf dem Brot und beim Kochen? Bei diesen Buttervariationen geben Salzkristalle aus dem Meer, frische Gartenkräuter, verschiedene Pfeffersorten und würziges Chili den Ton an.

Für die Buttervariationen wird die Original Irische Kerrygold Butter dazu mit ausschließlich natürlichen Zutaten verfeinert. In diesem Projekt hast Du die Möglichkeit, alle vier Varianten zu probieren:

Meersalz-Butter
mit echten Meersalz-Kristallen.

Die gesalzene Butter wird mit Meersalzkristallen verfeinert. Die Salzkristalle haben beim Zusetzen eine Größe von 1-2 mm. Da Salz Wasser aus der Butter anzieht, bilden sich nach einiger Zeit salzige „Wasserstraßen" im Produkt.

Kräuter-Butter
mit Gartenkräutern und Knoblauch.

Petersilie und Schnittlauch geben der Kräuter-Butter einen aromatischen Geschmack. Ein wenig Knoblauch rundet ihn ab.

Schmecken wie selbstgemacht:
Alle Kerrygold Buttervariationen sind rein natürliche Produkte – ganz ohne Zusatzstoffe, d.h. sie sind frei von Emulgatoren, Farb- und Konservierungsstoffen und enthalten auch keine Aromen, Säuerungs- oder Verdickungsmittel. Die vier Butter-Varianten von Kerrygold sind seit Juli 2013 im Handel erhältlich. Zur besseren Sortenunterscheidung erhalten alle vier Sorten ab April/Mai 2014 ein neues Design. (Mehr dazu findest Du auf der letzten Seite in diesem Projektfahrplan).

Pfeffer-Butter
mit buntem Pfeffer.

Diese Butter-Variante erhält ihren würzigen Geschmack durch gestoßenen schwarzen, rosa und grünen Pfeffer.

Chili-Paprika-Butter
mit pikantem Chili und roter Paprika.

Chili verleiht dieser Kerrygold Buttervariation ihre leicht scharfe Note.

Qualität:
Die Kerrygold Butter-Varianten zeichnen sich dadurch aus, dass sie ausschließlich aus Butter und Kräutern bestehen. Außerdem wird die Butter aus irischer Weidemilch hergestellt – mehr dazu findest Du auf der nächsten Seite.

Mit irischer Weidemilch.

Kerrygold: Das Original aus Irland aus guter Weidemilch.

Kerrygold Butter wird aus 100% irischer Weidemilch hergestellt. Auch bei den vier Buttervariationen gilt die Weidemilch-Herkunft.

Der Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen ist bei Butter aus Weidemilch erheblich höher als bei marktüblicher Butter.

Die Butter besteht aus reiner, irischer Weidemilch, also von Kühen, die sich frei bewegen und frisches Gras und nahrhafte Kräuter fressen können. „Solche Butter aus Weidemilch ist laut einer aktuellen Studie besonders reich an gesunden ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen“, erläutert Prof. Dr. Eder von der Universität Gießen.

Die Analyse-Studie ergab, dass die aus irischer Weidemilch hergestellte Butter von Kerrygold den höchsten Anteil gesunder Inhaltsstoffe, wie Beta-Carotin, Vitamine A und E sowie Omega-3-Fettsäuren enthält.

Warum ist Kerrygold Butter so streichfähig?
Irlands Kühe können sich aufgrund des milden Klimas fast das ganze Jahr über das Gras der irischen Weiden schmecken lassen. Sie fressen praktisch kein zusätzliches Kraft- oder Trockenfutter. Deshalb ist die Kerrygold Butter von Natur aus so goldgelb (durch das enthaltene Beta-Carotin) und bleibt aufgrund der enthaltenen ungesättigten Fettsäuren selbst direkt aus dem Kühlschrank stets streichfähig.

Im praktischen Stülpbecher.

Auf den Kopf gestellt: Der Stülpbecher macht die Verpackung zur praktischen Butterdose.

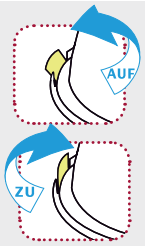
Oben ist unten: Da wo normalerweise der Deckel ist, liegt die Butter auf – die restliche Verpackung lässt sich als Deckel einfach abheben.

Im 150g Becher kommt die Kerrygold Butter auf dem „Deckel“ zu liegen – dieser wird damit zum Unterteil der Verpackung. Der Behälter wird gleichzeitig zur Butterdosen-Haube. Nach dem ersten Öffnen einfach die Butter aus der Folie auspacken, auf den flachen Boden legen und den gewölbten Deckel aufsetzen.

Der praktische Frische-Verschluss sorgt für einfaches Öffnen und Verschließen des Bechers. Damit bleibt die Butter lange frisch und kann zu jedem Anlass – sei es auf einem schön gedeckten Tisch, beim Bestreichen von Brot oder zur einfachen Entnahme beim Kochen und Verfeinern – immer ganz ohne Umfüllen gereicht werden.

So einfach geht‘s:

- Zum Öffnen die seitlichen Laschen mit beiden Daumen nach außen drücken und den gewölbten Deckel abheben.
- Zum Schließen den gewölbten Deckel in den flachen Boden einstecken und nach unten drücken. Die Laschen rasten automatisch ein.



Dein trnd Startpaket.

Damit Du stellvertretend für die gesamte trnd-Community Erfahrungen mit den Kerrygold Buttervariationen sammeln und diese dann mit uns allen teilen kannst, bekommst Du dieses kostenlose Startpaket:

Für gemeinsames Genießen mit Freunden, Verwandten und Bekannten:

15-Euro-Guthabenschein für ca. 10 Becher Kerrygold Buttervariationen. Nur gültig für die 150 g Stülpbecher dieser vier Kerrygold Butter-Varianten: Meersalz-Butter, Kräuter-Butter, Pfeffer-Butter, Chili-Paprika-Butter

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

15 Rezeptkarten zum Weitergeben an Freunde, Nachbarn, Bekannte und Kollegen

*HINWEIS: *Da Butter immer konstant kühl gehalten werden soll, kaufst Du Dir Kerrygold Buttervariationen selbst im Supermarkt. Die Kosten legst Du dabei bitte erstmal aus und sammelst die Kassenbons. Bei Projektende überweisen wir Dir Deine Auslagen zurück (bis maximal 10 Becher Kerrygold Butter-Varianten). Wie das geht, erfährst Du auf der nächsten Seite bzw. auf Deinem Guthabenschein.*

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

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

Projektablauf.

1 Startpaket entdecken und Kerrygold Butter-Varianten einkaufen.

Auspacken:
Entdecke zunächst mit Familie, Freunden oder Kollegen den Inhalt Deines Startpakets. Dort findest Du neben Marktforschungsunterlagen auch Deinen 15-Euro-Guthabenschein für Kerrygold Buttervariationen, die Du bitte selbst einkaufst.

Also auf geht's zum Supermarkt:
In den Supermärkten Edeka, Rewe, Real, Famila, Hit, Jibi, Kaufpark, Markant, Marktkauf, Nahkauf, Sky, Toom und anderen gibt es viele Sorten Kerrygold. In diesem Projekt wählst Du aus folgenden Butter-Varianten im 150 g Stülpbecher aus:

- „Meersalz-Butter"
- „Kräuter-Butter"
- „Pfeffer-Butter"
- „Chili-Paprika-Butter"

Insgesamt kannst Du ca. **10 Becher*** (also z.B. zwei von jeder Sorte plus zwei Becher Deiner Lieblingssorte) kaufen. Du findest sie im Selbstbedienungskühlregal.** Entweder kaufst Du gleich alle Becher auf einmal oder nacheinander an verschiedenen Tagen, ganz wie Du willst (und je nachdem, wie groß Dein Kühlschrank ist). **Die Kosten legst Du bitte erst mal aus**.

Wichtig: Lass Dir bitte für Deine gekauften Kerrygold Buttervariationen bei jedem Einkauf einen eigenen Kassenbon geben, auf dem nur Deine Kerrygold Einkäufe draufstehen und sammle diese. Die Kassenbons scannst Du danach bitte ein (oder Du fotografierst sie digital ab) und lädst sie dann bei trnd.com als Datei hoch. Für all Deine hochgeladenen Kassenbons überweisen wir Dir bei Projektende den ausgelegten Betrag zurück (bis maximal 15 Euro). Eine detaillierte Anleitung findest Du auf Deinem Guthabenschein.

**Dein Guthabenschein ist sowohl für das bisherige, als auch das neue Design gültig. (Mehr Informationen dazu findest Du auf der vorletzten Seite in diesem Projektfahrplan.)*

***Es kann sein, dass im Supermarkt eine Kerrygold Buttervariante vergriffen ist. Sie wird normalerweise schnell wieder aufgefüllt. Es ist auch möglich, dass nicht alle Märkte alle Sorten führen. Probiere es dann in einem anderen Markt.*

2 Probieren und Fotos machen.

Probieren:
Dann heißt es: Probieren! Zum Beispiel auf frischem Brot oder bereite mit Familie und Freunden eines der leckeren Kerrygold Rezepte zu. Rezeptideen findest Du ein paar Seiten weiter. Lasst es Euch schmecken!

Fotos machen:
Mach Fotos von Euch beim Verkosten oder von Euren selbst zubereiteten Gerichten und lade sie in unsere Fotogalerie hoch. Das kannst Du im meintrnd-Bereich machen und indem Du im Projektblog rechts im Navigator auf „Fotos hochladen“ klickst.

3 Meinung sagen.

Deine Meinung zu den Buttervariationen von Kerrygold übermittelst Du uns während der vier Wochen des Projekts in **zwei Umfragen**.

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

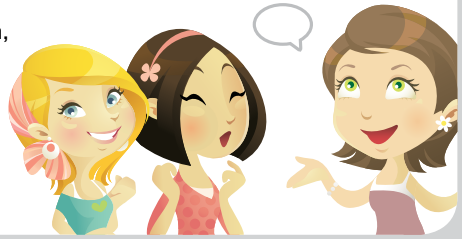
Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils per eMail benachrichtigt.

4 Kerrygold Buttervariationen noch bekannter machen.

Wenn Dich Kerrygold überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, die vier Buttervariationen noch bekannter zu machen. **Dazu kannst Du:**

- gemeinsam mit Familie und Freunden die Kerrygold Buttervariationen bei einem gemütlichen Brunch, beim Grillen oder Kochen probieren.
- die leckeren Kochideen von Kerrygold an Nachbarn und Bekannte weitergeben – zum Beispiel mit den Rezeptkarten aus Deinem Startpaket.
- Freunde, Verwandte und Kollegen auf die Kerrygold Butter-Varianten aufmerksam machen und ihnen vom praktischen Stülpbecher und dem guten, natürlichen Geschmack erzählen.

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 zu den Butter-Varianten von Kerrygold befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die original irischen Buttervariationen 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.

Die Kerrygold Buttervariationen aus original irischer Butter und natürlichen Zutaten gibt es in vier Geschmacksrichtungen im praktischen Stülpbecher.

Ideen zum Weitersagen.

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

Die Butter-Varianten von Kerrygold haben Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp!

Ob für eine Brotzeit, beim Kochen oder für eine Party – mit Kerrygold lassen sich für diese Gelegenheiten auch **vegetarische Gerichte** wie Ofenkartoffeln, Mais oder Nudeln vielseitig würzen – zum Beispiel mit dem Rezept Pfeffernudeln mit Apfel und Käse auf der übernächsten Seite. Gib also auch Vegetariern den Tipp, die vier Butter-Varianten einmal zu probieren.

Erzähle Familie, Freunden und Nachbarn vom praktischen Kerrygold Stülpbecher. Damit können sie die Butter frisch halten und für Gäste dekorativ auf den Tisch stellen. Für **besondere Anlässe** einfach passend zur jeweiligen Sorte zum Beispiel mit rosa Pfefferbeeren bestreuen oder mit frischem Schnittlauch garnieren.

Kollegen und Bekannten kannst Du die Kerrygold Kräuter-Butter empfehlen, denn sie ist vielseitig verwendbar: **als Brotaufstrich, zum Grillen oder zum Verfeinern** von Pasta, Kartoffeln und Gemüse. Die Meersalz-Butter mit Meersalzkristallen schmeckt pur aufs Brot am besten.

Den Hobbyköchen und Gourmets im Freundes- und Bekanntenkreis kannst Du leckere Rezepttipps weitergeben. Damit können sie auch **warmen Gerichten** den richtigen Pfiff geben: So wird Kartoffelpüree beispielsweise mit der Chili-Paprika-Butter zum feurigen Vergnügen. Die Pfeffer-Butter passt hervorragend zu Pasta und Shrimps oder verfeinert Penne mit Pilzen und Schinkenstreifen.

Weitere **Rezeptideen** findest Du zum Ausdrucken auf dem Projektblog sowie auf der nächsten Seite.

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

Kerrygold Rezeptideen.

Ob scharf, würzig oder besonders aromatisch – die Buttervariationen von Kerrygold verfeinern auch warme Gerichte.

Hier zwei leckere Rezeptideen aus der Christian Henze Kochschule:

Pfeffernudeln mit Apfel und Käse (vegetarisch)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g Penne (oder andere Nudeln)
Meersalz
2 kleine säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 Zwiebeln
4 EL kerrygold „Pfeffer-Butter"
Abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
200 g würziger Reibekäse (z.B. Gruyère, Fontina, Bergkäse, Appenzeller)

So bereitest Du es zu:

- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Die Penne in Salzwasser al dente kochen und in ein Sieb abgießen.
- Äpfel schälen, Zwiebeln abziehen und beides würfeln. Pfeffer-Butter schmelzen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten weich dünsten. Die Apfelwürfel dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Zitronenabrieb dazugeben.
- Alles mit den Nudeln mischen und in eine Gratinform geben. Den Käse reiben, auf den Nudeln verteilen und 20 Minuten im Backofen überbacken.

Hähnchentaler mit Chili-Paprika und Gorgonzola

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

3 Biohähnchenbrüste
1 rote Paprikaschote
2 Lauchzwiebeln
1 rote Chilischote (je nach gewünschtem Schärfegrad)
2 EL Gorgonzola (oder anderer Schimmelkäse)
1 EL geriebene Mandeln
1 Bioeiweiß
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL kerrygold „Chili-Paprika-Butter"

So bereitest Du es zu:

- Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und in ½ Zentimeter große Würfel schneiden.
- Paprika und Lauchzwiebeln waschen, putzen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln.
- Fleisch, Paprika, Lauchzwiebeln, Chili, Gorgonzola, geriebene Mandeln und Eiweiß mit den Händen gründlich vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Buletten formen und in Chili-Paprika-Butter auf jeder Seite 3 Minuten lang braten.
- Hähnchentaler auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der übrigen Chili-Paprika-Butter übergießen.

Du hast selbst ein Gericht mit den Kerrygold Buttervariationen verfeinert? Dann teile Deine Rezeptidee mit der trnd-Community und poste sie ab Projektmitte als Kommentar auf **www.trnd.com/kerrygold** unter dem Blogpost „Rezeptideen mit Kerrygold".

In neuem Design.

Zur besseren Sortenunterscheidung sind die Kerrygold Buttervariationen ab April/Mai 2014 in neuem Design erhältlich.

Die Deckel der Stülpbecher sind dann zu einem großen Teil in der Farbe der jeweiligen Sorte gestaltet. Dies ersetzt den bisherigen farbigen Balken und zeigt auf einen Blick, welche Buttervariation darin steckt.

Das Logo der Marke und das Butterröllchen zeigen auch im neuen Design Herkunft und Zutaten der Buttervariationen an.

In diesem trnd-Projekt kannst Du Dich vom Geschmack aller vier Kerrygold Butter-Varianten überzeugen – unabhängig davon, ob sie noch das bisherige oder schon das neue Design tragen.

Alles neu macht der Mai: Links siehst Du das neue, rechts das bisherige Design der Kerrygold Buttervariationen.

Zahlen und Fakten.

Kerrygold Buttervariationen.

Aus irischer Weidemilch und verschiedenen natürlichen Zutaten.

Im praktischen Stülpbecher – so ist die Butter schnell präsentierfähig und bleibt lange frisch.

Perfekt als Brotaufstrich sowie für die Zubereitung und das Verfeinern von Gerichten.

Erhältlich in vier verschiedenen Varianten:
- Kerrygold Meersalz-Butter mit echten Meersalz-Kristallen,
- Kerrygold Kräuter-Butter mit Gartenkräutern und Knoblauch,
- Kerrygold Pfeffer-Butter mit buntem Pfeffer und
- Kerrygold Chili-Paprika-Butter mit pikantem Chili und roter Paprika.

Unverbindliche Preisempfehlung*:
150 g Stülpbecher Kerrygold, alle Sorten: 1,49 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
Ansprechpartner bei trnd: Skoop@trnd.com
© 2014 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München