

trnd-Projektfahrplan

Zu Brot, Gschwellti oder pur:

**Boursin Frischkäse schmeckt
köstlich aromatisch.**



**trnd
Projekt**

Projektinfos: www.trnd.com/boursin

Dein persönlicher Ansprechpartner bei trnd: Torbsen@trnd.com

trnd-Partner machen Boursin noch bekannter.

Juhu, wir starten in ein trnd-Projekt für Feinschmecker: In Zusammenarbeit mit der Marke Boursin wollen wir herausfinden, zu welchen Gelegenheiten der Frischkäse passt und womit er sich am besten kombinieren lässt.

Seine erlesenen Zutaten machen Boursin köstlich aromatisch. Die drei verschiedenen Sorten schmecken am besten zu frischem Brot, zu Gschwelkti oder auch pur.



Boursin Frischkäse gibt es in drei Sorten.

Gemeinsam mit 500 trnd-Partnern aus der Schweiz genießen wir Boursin zu verschiedenen Gelegenheiten und servieren ihn Familie, Freunden und Bekannten. Beim gemeinsamen Verkosten und Weiterempfehlen machen wir die Marke noch bekannter.

In einem Team **aus 500 trnd-Partnern** werden wir ...

1

... Boursin Frischkäse **probieren** und uns mit Familie, Freunden und Bekannten vom aromatischen Geschmack überzeugen.



Probieren.

2

... unsere Meinungen zu Boursin Frischkäse in **zwei Online-Umfragen** zusammentragen.



Meinung sagen.

3

... Boursin Frischkäse **noch bekannter machen**: einfach durch Weitererzählen und gemeinsames Probieren mit Freunden, Kollegen und Bekannten.



Weitersagen.

4

... viele **Marktforschungsergebnisse** zusammentragen: Kennen Deine Bekannten Boursin bereits? Wie kommt der Frischkäse bei Kollegen und Freunden an?



Feedback einholen.

Friskäse von Boursin.



Die Originalrezeptur von Boursin ist seit 1963 bis heute unverändert.

Mit Rahm veredelte Milch, verfeinert mit erlesenen Zutaten: Boursin stellt seine exquisiten Friskäse nach unverändertem Originalrezept in der Normandie her.

Durch die Zugabe von frischem Rahm erhält Boursin seine natürliche Konsistenz. Erst wenn Rahm und Milch pasteurisiert sind, kommen die Zutaten hinzu. So können Knoblauch, Kräuter, Nüsse und Feigen, Zwiebeln oder Pfeffer ihren Geschmack voll und ganz entfalten.

Boursin verwendet keine Aromastoffe, keine Geschmacksverstärker, keine zusätzlichen Hilfsstoffe zum Aufschäumen oder Cremigmachen – so bleiben die natürliche Konsistenz und der feine Geschmack erhalten.

Die silberglänzende Hülle von Boursin war in den 60er Jahren revolutionär und zeichnet den Friskäse noch heute aus. Das Öffnen gehört zum Essensritual dazu und macht den Genuss zum Erlebnis. Zugleich lässt sich die Qualität und Frische des Käses damit sehr gut erhalten.



Edler Genuss.

Sich einfach etwas Gutes gönnen: Boursin lässt sich als Hauptmahlzeit genießen oder auch als Häppchen zwischendurch bzw. vor oder nach einem guten Essen.



Das perfekte Paar: Geschwellti mit Boursin.

Boursin harmoniert hervorragend mit Kartoffeln: Für ein gemütliches Essen mit Familie oder Freunden reichst Du Boursin zu Gschwellti.

Der Friskäse schmeckt sehr gut auf Brot oder auch pur. Für Besuch kannst Du den Friskäse beispielsweise als Apéro anbieten oder auf einer Käseplatte anrichten – und z.B. auch mit Früchten kombinieren.



Mit wem und zu welchen Gelegenheiten genießt Du Boursin?

Lass die Marke wissen, wann und wie Dir und Deinen Mitbestern Boursin am besten schmeckt: Welches Brot reichst Du zu Boursin? Mit wem isst Du den Friskäse gerne – mit Gästen, der Familie oder alleine? Wann und in welcher Atmosphäre genießt Du Boursin am liebsten? Womit lassen sich die einzelnen Sorten gut kombinieren? Verrate uns Deine Meinung auf dem Projektblog: Surfe dazu auf www.trnd.com/boursin und diskutiere mit.

Drei aromatische Sorten.

Die drei Sorten von Boursin bieten abwechslungsreichen Genuss:



Boursin Knoblauch & Kräuter

Der aromatische, vollmundige Geschmack von Boursin mit Knoblauch & Kräutern entsteht durch die ganz besondere und behutsame Verarbeitung sorgfältig ausgewählter Zutaten.



Boursin Schwarzer Pfeffer

Dieser Frischkäse mit der ausbalancierten Schärfe verfügt über ein kräftiges Aroma und einen starken Charakter. Ein Muss für alle Pfeffer-Liebhaber.



Boursin Feigen & 3 Nussorten

Diese Boursin Varietät bietet eine exquisite Kombination aus Frischkäse mit Feigen und Nuss. Sie gibt dem Frischkäse ein leicht süssliches und fruchtiges Aroma.



Schon gewusst?

Der bekannte Slogan „Du pain, du vin, du Boursin!“ – Brot, Wein, Boursin, ist ein Geniestreich, der sich in den Köpfen der Leute über mehrere Generationen eingepägt hat. Viele erinnern sich daran und können noch heute den Satz „Du pain, du vin, ...“ vervollständigen.

Dein trnd Startpaket.

Damit Du stellvertretend für die trnd-Community Erfahrungen mit Boursin sammeln und diese mit anderen teilen kannst, bekommst Du dieses kostenlose Startpaket:

Für gemeinsames Geniessen mit Freunden, Verwandten, Kollegen und Bekannten:

Guthabenschein* für den Kauf von:

- ca. vier Packungen Boursin (im Gesamtwert von maximal 15 CHF).

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

Einladungskarten zum Weitergeben an Gäste für eine Frischkäse-Verkostung bei Dir zu Hause.



Auf unserem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:

www.trnd.com/boursin

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per E-Mail direkt an:

boursin@trnd.com

* **HINWEIS:** Da Frischkäse immer konstant kühl gehalten werden soll, kaufst Du Dir Boursin 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 15 CHF). Wie das geht, erfährst Du auf der nächsten Seite bzw. auf Deinem Guthabenschein.

Einkaufen und Geld zurückerhalten.



1. Boursin einkaufen.

Im Supermarkt kaufst Du zu Projektbeginn ca. 4 Packungen Boursin – im Wert von maximal 15 CHF. Du kannst dabei frei aus den **drei Frischkäsesorten** von Boursin wählen! Die grösste Auswahl findest Du bei grossen Coop Filialen, die beiden Hauptsorten Knoblauch & Kräuter sowie Schwarzer Pfeffer findest Du ausserdem bei Migros, Manor, Volg und Spar.



2. Kassenbons sammeln.

Lass Dir bitte beim Kauf von Boursin Frischkäse jeweils einen eigenen Kassenbon geben, auf dem nur die Boursin Einkäufe stehen und sammle diese. In diesem Projekt können wir Dir **Kassenbons im Gesamtwert von 15 CHF** für Boursin erstatten.



3. Kassenbons digitalisieren.

Fotografiere oder scanne Deine Boursin Kassenbons ein, speichere sie als Datei ab und bewahre das Original für Deine Unterlagen auf. Wenn Du weder Scanner noch Digitalkamera hast, findest Du sicher Freunde oder Bekannte, die Dir Deine Kassenbons scannen bzw. fotografieren.



4. Dateien hochladen.

Im meintrnd-Bereich kannst Du Deine digitalen Kassenbons hochladen – klicke dazu auf „Meine Kassenbons einchecken“. Da der Kassenbonwechsler auf einem eigenen Sicherheitsserver läuft, musst Du Dich dort nochmal mit Deinen Zugangsdaten einloggen. Wichtig: Es ist daher notwendig, dass Du Dein Passwort während des Projekts nicht änderst. Du kannst Deine **Kassenbons bis 19.03.2015 einreichen!**



5. Geld zurück bekommen.

Bei Projektende überweisen wir Dir den ausgelegten Betrag für Boursin Frischkäse auf das von Dir angegebene Konto zurück – **bis maximal 15 CHF**. Die Überweisung findet im Zeitraum vom 26.03.-02.04.2015 statt. Um Deine Daten zu schützen, werden nach Abschluss des Projekts alle Deine Konto- und Kassenbondaten automatisch gelöscht.

Deine Aufgaben im trnd-Projekt.

1

Einkaufen, probieren und Fotos machen.

Einkaufen und Probieren:

Folge der Anleitung auf der vorhergehenden Seite, um Boursin einzukaufen – Du kannst dabei frei aus den drei verschiedenen Sorten wählen. Und dann geht's ans Probieren – am besten zusammen mit Freunden, Kollegen und Verwandten! Lass so viele Leute wie möglich von Boursin kosten – zum Beispiel, indem Du Boursin auf einer Käseplatte anrichtest oder für die Familie Gschwellti mit Boursin als Beilage anbietest. So können sie sich selbst von den aromatischen Frischkäsesorten überzeugen und Du kannst mit ihrer Hilfe viele Meinungen zu Boursin Frischkäse sammeln.

Fotos machen:

Halte das gemeinsame Probieren mit Familie, Freunden und Kollegen mit der Kamera fest, und lade die Fotos anschliessend in unsere Boursin Fotogalerie hoch. Das kannst Du im meintrnd-Bereich machen und indem Du im Projektblog rechts im Navigator auf „Fotos hochladen“ klickst. Surfe dazu auf www.trnd.com/boursin

2

Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zu den Boursin Frischkäsen übermittelst Du während der Projektwochen in zwei Umfragen:

- zu Projektbeginn: Startumfrage.
- bei Projektende: Abschlussumfrage.

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per E-Mail informiert.

3

Boursin noch bekannter machen.

Wenn Dich die Frischkäsesorten von Boursin überzeugen, dann **gib auch Freunden und Bekannten den Tipp** weiter. Dazu kannst Du:

- Deinen Gästen zum Wein eine Käseplatte servieren – mit Boursin und feinen, salzigen Crackern.
- Freunden frisches Brot mit Boursin anbieten – als Häppchen zwischendurch bzw. vor oder nach einem guten Essen.
- Mit der Familie oder Bekannten leckere Gschwellti geniessen – mit Boursin Frischkäse als Beilage.
- Bekannten und Kollegen von Deinem Hintergrundwissen über die Marke Boursin sowie die drei aromatischen Frischkäsesorten in der silberglänzenden Hülle erzählen.

Weitere Anregungen und Ideen zum Weitersagen findest Du zwei Seiten weiter.

4

Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Boursin Marktforscher! Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Boursin Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zu Boursin Frischkäse befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die Marke und die drei aromatischen Sorten 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.

„Boursin ist ein intensiver, aromatischer Frischkäse, der perfekt zu Brot und Gschwelli passt, aber auch pur vorzüglich schmeckt.“



Ideen zum Weitersagen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du mit anderen die Boursin Frischkäse probieren kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:

Gastgeber überraschen gerne mit etwas Besonderem: Lade Freunde und Bekannte ein und biete ihnen Boursin als Apéro an – zum Beispiel als Käseplatte mit Früchten oder reiche Cracker und Boursin zum Wein. Nutze für eine Frischkäse-Verkostung z.B. die Einladungen aus Deinem Startpaket – einfach ausfüllen und weitergeben.



Die Familie kommt zusammen? Dann könnt Ihr Boursin auch zu Gschwelli genießen. Das schnelle Gericht lässt sich mit Boursin raffiniert veredeln.

Boursin hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp weiter!

Gib auch anderen die Chance auf eine Kostprobe der Frischkäse: Nimm verschiedene Sorten Boursin mit ins Büro und biete dazu Cracker oder Brot an. So können sich Deine Kollegen selbst ein Geschmacksurteil bilden und direkt an Dich weitergeben.

Und auch wer Boursin nicht selbst probieren kann, sollte davon erfahren: Erzähle Bekannten von den Frischkäsen mit feinen Zutaten. Zum Beispiel von der Variante Boursin Feigen & 3 Nussorten – ein super Tipp für alle, die gerne aussergewöhnliche Kombinationen kosten.

Die **besten Ideen zum Weitersagen** hast Du sicher selbst. Schreib uns, wie Du Boursin im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannt machst. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

Genussideen für Boursin.

Boursin ist immer ein Genuss, ob zum Brunch, zwischendurch oder am Abend. Mit diesen Ideen kannst Du Familie und Freunde verwöhnen:



FEINE KÄSEPLATTE

Ein paar Trauben oder Gurkenscheiben, verschiedene Cracker und Boursin auf einer Platte anrichten. Serviermesser dazu legen und jeder kann den Frischkäse kosten.

Genussmoment: Ideal als Fingerfood und für spontanen Besuch, da sich die Käsevariation mit verschiedenen Beilagen im Nu vorbereiten lässt – mal fruchtig, mal würzig.

Genussempfehlung: Boursin Schwarzer Pfeffer passt hervorragend zu saftiger Gurke und Crackern.



BOURSIN MIT BROT

Brot, Wein und Boursin: Getreu diesem Motto der Marke kannst Du Boursin zu Baguette oder Crackern reichen.

Genussmoment: Zum Abschalten am Wochenende, beim Zeitunglesen am Abend, bei einem Glas Wein mit Freunden.

Genussempfehlung: Boursin Feigen & 3 Nussorten passt auch zu rohem Schinken – für alle Feinschmecker, die Boursin gerne herzhaft genießen.

GSCHWELLTI MIT BOURSIN

Gschwellti sind sehr einfach zuzubereiten und lassen sich hervorragend mit Boursin veredeln.

Genussmoment: Perfekt als Mittag- oder Abendessen mit Freunden oder der Familie, um den Moment zu teilen, sich zu unterhalten und gemeinsam zu lachen.

Genussempfehlung: Boursin Knoblauch & Kräuter passt hervorragend zum Traditionsgericht.



Wie genießt Du Boursin?

Boursin möchte mit allen Teilnehmern im Projekt mehr über den Genuss von Boursin im Alltag herausfinden, wie z.B.: Womit kombinierst Du den aromatischen Frischkäse? Welche Sorte Boursin ist der Favorit? Zu welcher Tageszeit passt Boursin – eher zum Mittag oder am Abend? Unter der Woche, am Wochenende oder zu besonderen Anlässen?



Sammele beim Verkosten viele Meinungen und lass die Marke wissen, **wann** und **womit** Dir und Deinen Mitbestern der Frischkäse am besten schmeckt und **mit wem** Du ihn am liebsten genießt. Unter dem Blogpost „Boursin Genussideen“ kannst Du auf www.trnd.com/boursin ab Projektmitte Deine Erfahrungen per Kommentar teilen.

Was ist Dein perfektes Paar?

Die Käseherstellung.

In der Normandie gibt es einen einfachen Qualitätsstandard, der heisst: Ehrlichkeit. Hier wird Käse seit Jahrzehnten aus Leidenschaft hergestellt, aus Liebe zum Besonderen, für den besten Geschmack.

In der Normandie wird Boursin Frischkäse hergestellt.



Die Originalrezeptur von Boursin ist bis heute unverändert: Rahm und Milch stammen aus der Normandie und der angrenzenden Bretagne. Für Boursin sind der natürliche Geschmack, die Frische und kontrollierte Qualität der Zutaten besonders wichtig.

Das Besondere an Boursin:

- Erst nach dem Pasteurisieren der frischen Milch und Sahne werden Knoblauch und Kräuter der Milch untergerührt – nur so entfaltet sich das ganze Aroma der erlesenen Zutaten.
- Der geringe Wasseranteil sorgt für einen besonders intensiven Geschmack – vollmundig statt wässrig.
- Boursin wird nicht mit Hilfsmitteln aufgeschäumt, sondern behält seine natürliche Konsistenz – für ein unverfälschtes Geschmackserlebnis.



Damals bis heute: Monsieur Boursin und der Frischkäse.

Die Boursins gehören nach dem Krieg zu den Familien, die die Märkte in Les Halles Paris mit Butter, Eiern und Käse beliefern. Schon früh verstanden sie, dass die Herstellung von Milchprodukten vielversprechend war.



In Schweden studiert Sohn François deshalb die Käseherstellung. Er lässt sich anschließend im Ort Croissy in Frankreich nieder – unter anderem weil es dort eine Firma für Camembert gibt und er so noch mehr Wissen erwerben kann.

1957: Mit 28 Jahre gründet François Boursin seine eigene Fromagerie. Von Geschmack und Qualität seiner Produkte war er von Anfang an überzeugt und gab seinen Produkten daher seinen Familiennamen.



1963: In einem Gastronomiemagazin wird fälschlicherweise verkündet, dass es bald einen Käse mit Knoblauch und Kräutern von der Marke Boursin geben wird, anstatt von der Konkurrenzmarke Boursault. Aufgrund der hohen Nachfrage kreiert Boursin daraufhin einen Frischkäse, dem Kräuter zugegeben werden – und es wird ein grosser Erfolg.



Der französische Comedian Jacques Duby in einer Szene des ersten Werbespots.

1966: Die neue Sorte Boursin Pfeffer ist erhältlich, die aufgrund des feinen Pfeffergeschmacks ebenso beliebt wird.

1968: Boursin ist der erste Käse, der in einem TV-Werbespot zu sehen ist. Dem französischen Comedian Jacques Duby gelüstet es darin auch nachts nach dem aromatischen Frischkäse.



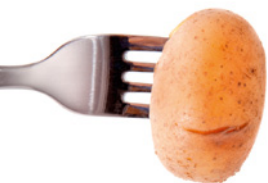
2007: Der internationale Markenkäsehersteller Groupe Bel übernimmt die Marke Boursin.

2015: Ab Februar läuft der neue Werbespot im Schweizer Fernsehen und erinnert daran, dass sich Gschwelti mit Boursin Frischkäse veredeln lassen.



Wissenswertes für Feinschmecker.

Verfeinert mit Boursin Frischkäse schmecken Kartoffeln und Baguette lecker. Aber hätten Freunde und Familie auch folgende Fakten rund um die drei Lebensmittel gewusst?



Gschwellti enthalten üblicherweise mehr Geschmacks- und Nährstoffe als Salzkartoffeln. Grund ist das Garen in der Schale im Vergleich zum Garen der geschälten Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln am besten nicht mit kaltem Wasser abkühlen, sonst springt die Schale auf.

Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der grössten Kartoffel im Kochtopf stechen, sind alle Kartoffeln gar.

Im Unterschied zu anderen Käsesorten (z.B. Halb- & Hartkäse) hat Frischkäse keine Reifung hinter sich und kann deshalb unmittelbar nach der Herstellung gegessen werden. Weitere bekannte Frischkäsesorten sind unter anderem Hüttenkäse und Feta.

Da zur Herstellung des Frischkäses kein Lab verwendet wird, sind die Boursin Frischkäse-Produkte für Vegetarier geeignet. Auch Schwangere können Frischkäse geniessen, denn er wird aus pasteurisierter Milch hergestellt.

Boursin Knoblauch & Kräuter ist die beliebteste Sorte.



Baguette bedeutet übersetzt „Stöckchen“ oder „Stäbchen“.

Von wegen Stangenweissbrot: Zu Beginn des 17. Jahrhunderts war Baguette dunkel, kräftig und kugelig geformt (und wurde deswegen auch Boule genannt). Die längliche Form bekam es erst später. Boursin passt übrigens sowohl zu hellem als auch zu dunklem Brot.

Der hohe Anteil an Kruste ist für den kräftig-aromatischen Geschmack des Baguettes verantwortlich.



Zahlen und Fakten.

Boursin Frischkäse.

Friskäse mit feinsten Zutaten – hergestellt in der Normandie nach einem Originalrezept.

Schmeckt aromatisch und vollmundig dank erlesener Zutaten.

Durch die Zugabe von frischem Rahm erhält Boursin seinen unvergleichlichen Geschmack.

Passt hervorragend zu Brot oder Gschwellti und schmeckt auch pur.

Den Doppelrahmfrischkäse gibt es in drei aromatischen Sorten:

- Boursin Knoblauch & Kräuter
- Boursin Schwarzer Pfeffer
- Boursin Feigen & 3 Nussorten

Erhältlich bei Migros, Manor, Volg und Spar. Die grösste Auswahl gibt es bei grossen Coop Filialien.

Unverbindliche Preisempfehlung:

Boursin 150g-Packung: 3.65-3.80 CHF





trnd

www.trnd.com/boursin

Ansprechpartner bei trnd: Torbsen@trnd.com

© 2015 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München