

Landliebe Landkäse.

Cremige Käsescheiben in drei leckeren Varianten.



trnd-Partner machen Landliebe Landkäse bekannt.



In diesem trnd-Projekt ist alles Käse – und das freut uns sehr: Denn zum ersten Mal möchte die Marke Landliebe die Meinung von uns trnd-Partnern erfahren – und das gleich zu ihren neuesten Produkten.

Der Landliebe Landkäse bietet in drei cremigen Varianten leckeren Käsegenuss – zum Frühstück, Abendbrot oder zwischendurch.

In einem Team aus 4.200 trnd-Partnern werden wir in diesem trnd-Projekt:

- Landliebe Landkäse im Wert von 10 Euro einkaufen und am Ende des Projekts das Geld zurückerhalten.
- Den Landliebe Landkäse probieren.
- Unsere Meinungen zu den Käse Varianten in zwei Online-Umfragen zusammentragen.
- Den Landkäse bekannt machen: indem wir ihn mit Freunden und Familie verkosten und unsere Eindrücke im Bekanntenkreis sowie in sozialen Netzwerken teilen.
- Viele Marktforschungsergebnisse sammeln: Wie kommt Landliebe Landkäse in unserem Umfeld an?

Dein trnd-Startpaket.

Damit Du Dich stellvertretend für die gesamte trnd-Community vom Landliebe Landkäse überzeugen kannst, erhältst Du dieses kostenlose Startpaket:

Zum gemeinsamen Probieren und Weitergeben an Freunde, Verwandte, Kollegen und Bekannte:

Guthabenschein* für den Kauf von:
bis zu 5 Packungen Landliebe Landkäse (im Wert von maximal 10 Euro).

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

10 x Landliebe Landkäse Broschüren



Auf unserem Projektblog werden wir spannende Themen gemeinsam diskutieren: www.trnd.com/de/landliebe

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per Mail an: landliebe@trnd.com

* HINWEIS: Da Landliebe Landkäse immer kühl gehalten werden sollte, kaufst Du Dir die Packungen frisch im Supermarkt, z. B. bei Edeka, Rewe und Kaufland. Die Kosten legst Du dabei bitte erstmal aus und sammelst die Kassenbons. Bei Projektende überweisen wir Dir Deine Auslagen zurück (bis maximal 10 Euro). Wie das geht, erfährst Du auf dem Guthabenschein in Deinem Startpaket.

Der neue Landliebe Landkäse.

Seit Oktober 2016 gibt es den Landliebe Landkäse in drei verschiedenen Geschmacksvarianten, die zum Belegen, Experimentieren und Genießen einladen.

Auf einer saftigen Scheibe Vollkornbrot und mit frischen Tomaten garniert oder zur Abwechslung in einem frischen Käse-Birnen-Sandwich: Der neue Landkäse von Landliebe macht jedes Frühstück zu einem leckeren Start in den Tag – und schmeckt natürlich auch zum Abendbrot.



In der praktischen, wiederverschließbaren 150-Gramm-Verpackung bleibt der Landliebe Landkäse lecker und frisch bis zur letzten Scheibe. Dank seiner gefächerten Anordnung ist er außerdem leicht entnehmbar.

Liebe ist, wenn es Landliebe ist.

Erhältlich in drei leckeren Varianten.

Der Landliebe Landkäse verspricht leckeren Landliebe Genuss in drei verschiedenen Varianten – da ist sicher für jeden Käseliebhaber etwas dabei. Diese Sorten findest Du im Supermarkt im Kühlregal:



*sanft-
aromatisch*

Der sanft-aromatische Landkäse bietet einen besonders cremigen und vollmundigen Geschmack.

*zart-
würzig*

Die zart-würzige Variante bringt ein nussiges, fein süßliches Aroma mit, das sich ideal mit saftigem Roggenbrot sowie mit Trauben kombinieren lässt.

*sahnig-
mild*

Die Landkäse Variante sahnig-mild vereint ihren sahnig-cremigen Geschmack mit einer fein-frischen Nuance.

Gute Milch für gute Milchprodukte.

Wie für alle Landliebe Milchprodukte ist gute Landliebe Milch auch für den Landkäse die Basis. Für ihren unverfälschten, natürlichen Geschmack setzt Landliebe hohe Qualitätsmaßstäbe in der Herstellung an.

Landliebe legt Wert auf Qualität und kontrolliert sie vom Hof bis in die Molkerei.



Landliebe legt viel Wert auf die Qualität der Produkte. Das beginnt bei der artgerechten Haltung der Landliebe Kühe und setzt sich im gesamten Herstellungsprozess der Produkte fort: Von den verwendeten traditionellen Futtermitteln über die Auswahl von Zutaten bis hin zu umfangreichen Qualitätskontrollen auf Höfen und in der Molkerei.

Landliebe Bauern füttern ihre Kühe mit traditionellen, heimischen Futterpflanzen wie Gras, Mais und Raps, die sie zum Großteil auf eigenen Wiesen und Feldern anbauen. Wenn Futter zugekauft wird, sind dies ebenfalls nur traditionelle, ohne Gentechnik angebaute Futterpflanzen von ausgewählten Lieferanten.

Käse mit Landliebe Qualitätsgarantie.

Wie alle Landliebe Produkte wird auch der Landkäse nach der bewährten Qualitätsgarantie der Marke produziert. Das macht ihn zu einer Besonderheit im Kühlregal.



Entsprechend der Landliebe Qualitätsgarantie wird für den Landkäse ...

... viel gute Landliebe Milch von ausgewählten Bauernhöfen verwendet – aus traditioneller Fütterung ohne Gentechnik. Auch alle anderen Zutaten sind ohne Gentechnik. Darum trägt der Landliebe Landkäse das Siegel „Traditionelle Fütterung – ohne Gentechnik“.

... auf Konservierungsstoffe verzichtet. Es werden nur erlesene Zutaten verwendet.

... mikrobielles Lab verwendet, welches nicht tierischen Ursprungs ist. Daher ist der Landliebe Landkäse auch für Vegetarier geeignet. Mit einem Laktosegehalt von weniger als 0,1% gilt er außerdem als laktosefrei durch natürliche Reifung.



Projektablauf.

1

Einkaufen, probieren, Fotos machen.



Einkaufen und probieren:

Da Landliebe Landkäse immer kühl gehalten werden sollte, kaufst Du in diesem Projekt selbst Landkäse Packungen im Supermarkt Deiner Wahl ein. Lege das Geld dafür zunächst aus und sammle die Kassensbons Deiner Einkäufe. So erhältst Du das ausgelegte Geld (bis zu 10 Euro) nach dem Ende des Projekts sicher zurück. Für Detailinfos folgst Du am besten den Hinweisen auf Deinem Guthabenschein im Startpaket. Und nach dem Einkauf kannst Du Dich gleich ans Probieren machen – am besten zusammen mit Familie, Freunden, Kollegen und Bekannten.

Fotos machen:

Halte die Freude beim Probieren am besten auf Fotos fest und teile sie mit uns allen. Lade die Bilder dazu in unserer Landliebe Landkäse Fotogalerie hoch. Logge Dich einfach im meintrnd-Bereich auf trnd.com/de ein und klicke auf „Foto(s) hochladen“.

2

Meinung sagen.



Deine ehrliche **Meinung** zum Landliebe Landkäse **übermittelst** Du während der drei Projektwochen in zwei Online-Umfragen:

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

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

3

Landliebe Landkäse bekannt machen.



Wenn Dich der Landliebe Landkäse überzeugt, dann hilf in diesem Projekt mit, ihn in seinen drei Varianten bekannt zu machen. Dazu kannst Du:

- Den Landliebe Landkäse Deinen Freunden und Verwandten anbieten, wenn sie zu Besuch sind – z. B. auf einem frischen Landbrot, mit Tomaten, Weintrauben und Gurken.
- Allen in Deinem Bekanntenkreis davon erzählen, dass es neuerdings von Landliebe auch Käse gibt – in drei leckeren Varianten.
- In sozialen Netzwerken oder auf Deinem privaten Blog vom Landliebe Landkäse berichten. Damit hilfst Du anderen, die sich für ihn interessieren, mit Deiner Meinung weiter. Ein Tipp: Wenn Du Deine Beiträge mit [#landliebelandkaese](https://twitter.com/landliebelandkaese) markierst, können andere sie besonders gut finden.

Es gibt viele Möglichkeiten, wie Du mit Freunden, Nachbarn, Kollegen, Verwandten und Bekannten sprechen oder im Internet über Landliebe Landkäse berichten kannst. Noch mehr Anregungen und Ideen findest Du ab der übernächsten Seite.

4

Hilf mit bei der Marktforschung.



Werde zum Landliebe Marktforscher. Mit den beiliegenden **Marktforschungsunterlagen** kannst Du Deine Freunde, Verwandten, Kollegen und Bekannten zu ihrer Meinung über den Landliebe Landkäse befragen – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Hintergrundwissen zur Marke Landliebe erzählen sowie ihre Fragen beantworten.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

Ideen zum Weitersagen.

Auch Freunde und Bekannte kannst Du bei vielen Gelegenheiten auf Landliebe Landkäse aufmerksam machen und sie so am trnd-Projekt teilhaben lassen. Dazu findest Du hier einige Anregungen:

Der Landliebe Landkäse hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp!



Ein gemeinsames Sonntagsfrühstück in großer Runde – es gibt kaum einen schöneren Start in den Tag. Lade Deine Liebsten daher zu Dir nach Hause ein und lass sie bei frischem Kaffee, Frühstückseiern, Obst und frischem Brot auch den Landliebe Landkäse probieren. Viele kennen den neuen Käse bestimmt noch gar nicht.

Vegetarisch und laktosefrei: Berichte Vegetariern in Deinem Bekanntenkreis, dass der Landliebe Landkäse frei von tierischem Lab und somit auch für sie geeignet ist. Für Freunde mit Laktoseintoleranz interessant: der Landkäse gilt aufgrund seiner natürlichen Reifung als laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1 % pro 100 g).

Sicher hast Du selbst viele gute Ideen, um mit anderen über Landliebe Landkäse ins Gespräch zu kommen. Teile uns Deine Anregungen und Aktionen auf dem Projektblog unter www.trnd.com/de/landliebe mit.

Pausensnack: Deine Kollegen kannst Du mit einem kleinen Frühstücks- oder Pausensnack überraschen. Reiche ihnen dazu Landliebe Landkäse pur oder auf frischem Bauern- bzw. Landbrot. Während Ihr probiert und genießt, kannst Du Dein Hintergrundwissen zur Marke Landliebe und der Landliebe Qualitätsgarantie mit ihnen teilen. Erzähle zum Beispiel, dass Landliebe Landkäse ohne Gentechnik hergestellt wird und die Milchkühe traditionell gefüttert werden.



Winterspaziergang: Auch bei einem gemeinsamen Spaziergang kannst Du Freunde und Verwandte auf den Landliebe Landkäse aufmerksam machen. Erzähle ihnen, dass Landliebe Milchkühe mit traditionellen, heimischen Futterpflanzen wie Gras, Mais und Raps gefüttert werden, die Landliebe Bauern in der Regel auf eigenen Wiesen und Feldern anbauen.

Deine Meinung im Internet: Deine Erfahrungen und Erlebnisse mit dem Landliebe Landkäse kannst Du auch online teilen – in sozialen Netzwerken wie z. B. Facebook oder Instagram. So erfahren auch Menschen, die Du nicht persönlich triffst, von Deiner Meinung.

#landliebelandkaese ist der Hashtag, mit dem Du Deine Beiträge in sozialen Medien markieren kannst. So können alle, die sich für Landliebe Landkäse interessieren, sie ganz einfach finden und von Deinen Eindrücken und Ideen zum Landkäse Genuss profitieren.

Rezepte mit Landliebe.

Überrasche Freunde und Familie mit Landliebe Landkäse auf leckeren Birnen-Sandwiches oder in hausgemachten Brezeln. So bereitest Du sie zu:

LANDLIEBE LANDKÄSE BIRNEN-SANDWICHES.



Zutaten für 4 Personen:

200 g Landliebe Landkäse sanft-aromatisch
1 große reife Birne
50 g gemischte, gehackte Nüsse
(z. B. Haselnüsse, Walnüsse,
Macadamianüsse, etc.)
200 g Schichtkäse, z. B. von Landliebe
8 Scheiben Landbrot
50 ml Zitronensaft
einige, gehackte Majoranblättchen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
einige Blätter Eichblattsalat



- Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Birne in dünne Spalten schneiden, in Zitronenwasser ca. 3 Minuten ziehen und anschließend abtropfen lassen.
- Nüsse in einer beschichteten Pfanne rösten, mit Schichtkäse verrühren und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter waschen und trocken tupfen.
- Brotscheiben mit Nusschichtkäse bestreichen und 4 Scheiben mit Salat, Birnen und Landkäse belegen. Übrige Brotscheiben auflegen, etwas andrücken und diagonal halbieren. Sandwiches nach Wunsch mit kleinen Holzspießen fixieren und servieren.

Tip: Für das Zitronenwasser kochst Du einfach 500 ml Wasser mit 50 ml Zitronensaft auf.

LANDLIEBE LANDKÄSE HAUSGEMACHTE BREZELN.



Zutaten für 4 Personen:

5 Scheiben Landliebe Landkäse sahnig-mild
1½ Tassen Wasser
1 EL Trockenhefe
3½ Tassen Mehl
2 EL brauner Zucker
1½ EL getrocknete Zwiebeln (fein gehackt)
1 EL getrocknete Petersilie, davon mehr als Garnitur

Für die Eierlasur:

1 großes Ei
2 EL Wasser

Für das Topping:

¼ Tasse geschmolzene Butter, z. B. von Landliebe
Restliche Petersilie | Meersalz

- Wasser, Hefe und Zucker in einer Schüssel für ca. 1 Minute mixen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mehl und Salz hinzufügen und zu einem Teig kneten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben.
- Landliebe Landkäse Scheiben in kleine feine Streifen schneiden, mit Petersilie und Zwiebeln zum Teig geben und geschmeidig kneten. 15 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche nochmal gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Diese in sechs Teile schneiden und wieder zu sechs Kugeln formen.
- Aus den Kugeln lange Rollen formen, die in der Mitte etwas dicker sind. Daraus dann die Brezeln formen.
- Für die Lasur das Ei mit Wasser verquirlen und die Brezeln von beiden Seiten damit bestreichen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brezeln darauf platzieren.
- Brezeln mit Meersalz und restlicher Petersilie bestreuen. Danach für ca. 10 Minuten in den auf 220° C vorgeheizten Ofen geben. Brezeln mit geschmolzener Butter bepinseln und für 5 Minuten weiter backen, bis sie eine gold-braune Farbe haben.



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. Gib in Gesprächen oder im Internet 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 Online-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.



Zahlen und Fakten.

Landliebe Landkäse.

Cremige Käsescheiben in drei verschiedenen Varianten:

- Landliebe Landkäse sanft-aromatisch mit cremigem und vollmundigem Geschmack.
- Landliebe Landkäse zart-würzig mit nussigem, fein süßlichem Aroma.
- Landliebe Landkäse sahnig-mild mit sahnigem Geschmack und fein-frischer Nuance.

Gefächert angeordnete Scheiben in wiederverschließbarer 150-Gramm-Packung.

Gemäß der Landliebe Qualitätsgarantie aus Milch von ausgewählten Bauernhöfen und mit dem Siegel „Traditionelle Fütterung – ohne Gentechnik“ versehen.

Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen zubereitet.

Laktosefrei und frei von tierischem Lab – für Vegetarier geeignet.

Erhältlich im Kühlregal.

Seit Oktober 2016 im Handel.

Unverbindliche Preisempfehlung:
Landliebe Landkäse (150 g): 1,99 €





trnd

www.trnd.com/de/landliebe

Deine Ansprechpartnerin bei trnd: Niici@trnd.com

© 2017 trnd DACH GmbH - Winzererstraße 47d-e - 80797 München