



Glarus, 22.06.2004

Medieninformation

Der Glarner Schabziger wird neu lanciert

Die GESKA AG, Produzentin des Glarner Schabzigers, hat sich neu ausgerichtet und reagiert damit auf die umwälzenden Veränderungen im Käsemarkt. Mit einer offensiven Marketing-Strategie, innovativen Produktideen und einem modernen Erscheinungsbild will der Glarner Schabziger bei den Konsumenten wieder attraktiver werden und international neue Märkte erobern.

Als der gebürtige Glarner Johannes M. Trümpy vor gut einem Jahr zusammen mit seinem Schwager die GESKA AG - einzige Zigerfabrik der Welt - übernahm, hatte er die Vision, den Glarner Schabziger aus seinem Dornröschenschlaf zu wecken. Marktforschungsergebnisse hatten nämlich gezeigt, dass der Schabziger vor allem von Konsumenten ab 60 Jahren gekauft wird, Jüngere jedoch deutlich weniger Bezug zum würzigen Magerkäse haben. Auch fehlt es bei allen Altersgruppen an Wissen über die vielfältige Anwendung des praktisch fettfreien und natürlichen Schabzigers. Die meisten verwenden ihn noch immer vorwiegend zu den „Gschwellten“ oder als Brotaufstrich“, so der langjährige Manager und Food-Spezialist Trümpy. Dies soll sich jetzt mit der neuen Produkt- und Marketing-Strategie ändern. Der Glarner Schabziger wird neu lanciert.

Neue Schabziger-Fertigprodukte kommen auf den Markt

Ziel der neuen GESKA-Strategie ist es, den Glarner Schabziger als innovatives, vielfältiges und spezielles Produkt für die kreative Küche zu positionieren. Schabziger-Produkte sollen in Zukunft in jeder Küche zur Selbstverständlichkeit werden. Daher war es an der Zeit, dem traditionellen Zigerstöckli im Alu-Wickel eine neue, zeitgemässe Verpackung zu verpassen. „Der Glarner Schabziger steht bei den meisten Detaillisten jetzt bereits in der neuen Becher-Verpackung im Regal.“, so Trümpy. Der Becher hat viele Vorteile gegenüber dem Alu-Wickel: er ist aromadicht, wiederverschliessbar und wesentlich einfacher in der Handhabung. Mit innovativen Produktideen will die GESKA AG die Schabziger-Linie kontinuierlich erweitern und neue Konsumenten gewinnen. Neu wird unter dem neuen und eigenen Markenauftritt die milde Schabziger Butter lanciert. Die Entwicklung weiterer Produkte wie Schabziger-Paste oder Schabziger-Frischkäse läuft auf Hochtouren. Noch in diesem Herbst kommt der Schabziger gerieben im Streuer auf den Markt, der in der Küche oder auf dem Tisch zum sofortigen Würzen verwendet werden kann.



Wirtschaftlich wichtig für das Glarnerland

Das Glarnerland kann aufatmen: Mit der nachhaltigen Sanierung der GESKA AG im vergangenen Jahr, konnte der Schabziger gerettet werden, der für die Region ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor darstellt: „Das Produktionsvolumen der GESKA AG liegt bei 366 Tonnen Rohziger pro Jahr. Dies entspricht dem Milchertrag von etwa 900 Kühen. Die Tätigkeit der GESKA AG ist daher für rund 55 Bauernbetriebe von existenzieller Bedeutung“, so Trümpy. Auch der Glarner Regierungsrat Dr. Rolf Widmer steht hinter dem Glarner Schabziger und betont seine Bedeutung für die regionalen Landwirtschafts-Betriebe, für die das Überleben mit ihren beschränkten Produktions- und Extensivierungs-Möglichkeiten immer schwieriger werde. Der Kanton will den Schabziger mit einem kantonalen Förderpreis für die Rohziger-Produktion sowie einer besseren Erschliessung der Alp-Gebiete massgeblich unterstützen: „Der Kanton selbst hat ein Interesse daran, dass die Alpen weiterhin bewirtschaftet werden, damit dieser ökologisch wertvolle Natur- und Erholungsraum nicht vergandet“, betont Rolf Widmer.

Kultige Werbekampagne für den Glarner Schabziger

Damit die neue Ausrichtung des Glarner Schabzigers möglichst schnell zu den Konsumenten durchdringt, startet die GESKA AG eine Werbekampagne mit Inseraten. Ein neues Rezept-Büchlein mit Ideen für speziell kreative Schabziger-Gerichte aber auch einfach und schnell zubereitbaren Rezepten wird ebenfalls lanciert und kann bei der GESKA AG bezogen werden. Erstmals präsentiert das Glarner Unternehmen auch einen Kino-Spot, den der renommierte Fotografe und Dokumentarfilmer Alberto Venzago kreiert hat. „Ein hochemotionaler Spot, der die lebenslange Liebe zweier Menschen mit dem Genuss von Schabziger in den Mittelpunkt stellt. Kultverdächtig!“, schwärmt Trümpy. Nur schade, meint er, dass die finanziellen Mittel der GESKA AG nicht ausreichen, den Spot auch im Fernsehen auszustrahlen.

Kontakt Marketing/PR:

Herr Johannes M. Trümpy, GESKA AG, Ygrubenstrasse, Postfach 323, CH-8750 Glarus
Tel. +41 (0)55 640 17 34, Fax +41 (0)55 640 75 19, E-Mail: info@geska.ch