



Glarus, 16.03.2005

## Medieninformation

---



### **Innovation aus Glarus: GESKA AG lanciert SCHABZIGER GERIEBEN<sup>®</sup> im Streuer**

**Der GLARNER SCHABZIGER<sup>®</sup> ist bekannt für sein traditionelles „Stöckli“ mit dem kräftigen Duft und dem würzigen Geschmack. Um jüngere Konsumenten für den Schabziger zu begeistern, hat die GESKA AG aus Glarus nun ein neues Schabziger-Produkt entwickelt: Der SCHABZIGER GERIEBEN<sup>®</sup> im Streuer kommt Ende März in die Regale der Detaillisten.**

#### **Praktisches Convenience-Produkt für Küche und Esstisch**

Ab sofort können Schabziger-Liebhaber ihren würzigen Kräuterkäse ganz ohne Schaben oder Raffeln geniessen. Mit dem SCHABZIGER GERIEBEN<sup>®</sup> im Streuer lanciert die GESKA AG nämlich eine Innovation, die dem tausendjährigen Magerkäse aus Glarus neue Kunden bescheren soll. „Der neue Schabziger-Streuer entspricht dem allgemeinen Trend nach mehr Convenience in der Küche. SCHABZIGER GERIEBEN<sup>®</sup> ist praktisch, einfach dosierbar und kann somit schnell und unkompliziert zum Würzen von Speisen eingesetzt werden“, freut sich Johannes M. Trümpy, CEO der GESKA AG, über das jüngste Kind aus der Glarner Schabziger-Fabrik.

#### **Neue Kunden für den GLARNER SCHABZIGER<sup>®</sup>**

Eine Marktforschungsstudie hatte ergeben, dass der GLARNER SCHABZIGER<sup>®</sup> vor allem bei älteren Konsumenten bekannt ist. Jüngere Konsumenten haben nur selten einen Bezug zum würzigen Magerkäse. „Wenn wir unser Produkt nicht kontinuierlich weiterentwickeln, werden uns eines Tages die Konsumenten wegsterben!“, so die nüchterne Erkenntnis von CEO Trümpy. Deshalb hat er als neuer Inhaber der GESKA AG das Marketing professionalisiert, die Marktbearbeitung intensiviert und konsequent an Innovationen gearbeitet. Der SCHABZIGER GERIEBEN<sup>®</sup> im Streuer ist neben der im letzten Jahr lancierten SCHABZIGER BUTTER<sup>®</sup> bereits die zweite Produktinnovation, die unter Trümpy auf den Markt kommt.



### **Mehr als ein Brotaufstrich**

„Die meisten Leute meinen, Schabziger könne man nur als Brotaufstrich oder zu Gschwellten verwenden. Aber der GLARNER SCHABZIGER® bietet viel mehr Möglichkeiten – gerade für die Gourmet-Küche. Mit seinem kräftigen Geschmack kann er hervorragend als Gewürz eingesetzt werden“, erklärt Peter Bechter von der Kochschule La Cuisine in Zürich, die soeben einen Schabziger-Workshop zusammen mit der GESKA AG plant. Es ist daher auch Ziel der GESKA AG, vermehrt auf die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten vom fast fettfreien GLARNER SCHABZIGER® hinzuweisen, der sich generell wie Reibkäse einsetzen lässt. „Wir haben sogar eine Rezeptbroschüre mit einfach zu kochenden Rezeptvorschlägen anfertigen lassen. Ich sehe immer wieder, wie überrascht die Leute sind, wenn Sie erfahren, was man mit Schabziger alles machen kann!“, erläutert Trümpy.

### **Weitere Schabziger-Produkte in Planung**

Mit innovativen Produktideen will die GESKA AG ihre Schabziger-Linie modernisieren und kontinuierlich erweitern, um neue Konsumenten zu gewinnen. Die Entwicklung weiterer Produkte wie Schabziger-Paste, Schabziger-Frischkäse oder Schabziger als weitere Aromavariante für Sossen läuft auf Hochtouren. Neben den Innovationen für die Endverbraucher hat die GESKA AG auch für Grossverbraucher aus dem Hotel-, Restaurant- und Gastrobereich Neuerungen parat: Seit diesem Jahr gibts die verschiedenen Schabziger-Produkte jeweils auch in einer grossen HORECA-Packung.

### **Schabziger auf Erfolgskurs:**

#### **Verkäufe gestiegen – TV-Spot im Kasten**

Der Absatz von Schabziger ist im 2004 in der Schweiz seit der Lancierung der neuen Verpackung um 15% gestiegen. Die GESKA AG erwartet im 2005 eine weitere Absatzsteigerung. Davon profitieren vor allem auch die zahlreichen Berg- und Alpmilchproduzenten im Glarnerland, die Tag für Tag um ihre Existenz kämpfen müssen. Die GESKA AG ist der einzige grössere Abnehmer für diese Betriebe und stellt die Absatzbasis für 55 Bauernbetriebe dar. Während den Monaten April und Mai ist der GLARNER SCHABZIGER® mit einem preiswürdigen TV-Spot vom Starfilmer Alberto Venzago im Schweizer Fernsehen DRS (SF-1 / SF-2) präsent. Die emotional gehaltenen 45-Sekunden Spots werden den Bekanntheitsgrad und die Präsenz des traditionellen Produkts massiv ausbauen und dafür sorgen, dass Schabziger bei einer breiten Öffentlichkeit wieder zum Thema wird.

## **Firmenportrait**

---



**GESKA AG – einzige Schabzigerfabrik der Welt.  
GLARNER SCHABZIGER® – ältestes Markenprodukt der Schweiz.**

Die GESKA AG ist die weltweit einzige Herstellerin von GLARNER SCHABZIGER®. Nach der erfolgreichen Neu-Lancierung des traditionsreichen Produktes bietet die GESKA AG neben dem beliebten „Stöckli“ auch die SCHABZIGER BUTTER® und ab März 2005 den SCHABZIGER GERIEBEN® im praktischen Streuer an.

Der GLARNER SCHABZIGER® blickt auf eine über tausendjährige Geschichte zurück: Im achten Jahrhundert wurde er erstmals erwähnt. Ein Gesetz der Glarner Landsgemeinde aus dem Jahr 1463 verpflichtete alle Zigerproduzenten, ihr Produkt nach strengen Qualitätsvorgaben herzustellen und den Ziger mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Dieser Volksentscheid machte den GLARNER SCHABZIGER® zum ersten Markenartikel der Schweiz.

Die GESKA AG stellt heute jährlich rund 300 Tonnen Schabziger-Fertigprodukte her. Ein Drittel wird exportiert - vor allem nach Deutschland und Holland, aber auch in die USA und rund 50 weitere Länder.

Unter [www.schabziger.ch](http://www.schabziger.ch) finden Sie zahlreiche Rezepte und Anregungen für die Verwendung des GLARNER SCHABZIGER® in Ihrer Küche.

### **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](mailto:info@geska.ch)