



Promi-Power an der Käsetheke: Die Appenzeller® Winterpromotion 2025 mit Kaya Yanar.

Pünktlich zur Vorweihnachtszeit bringt die diesjährige Appenzeller® Winterpromotion frischen Schwung an die Käsetheken – mit einer prominenten Kooperation, die für Gesprächsstoff sorgt: Comedian Kaya Yanar.

Vom 1. November bis 31. Dezember 2025 können Konsumenten mit etwas Glück ein exklusives Meet-and-Greet für zwei Personen inklusive Showbesuch in Deutschland gewinnen. Zusätzlich werden 5 x 2 Tickets für eine Kaya-Yanar-Show 2026 (nach Verfügbarkeit) verlost.

Auch für die Thekenkräfte können gewinnen! Alle Teilnehmer der Extra-Aktion haben die Chance auf 3 x 2 Tickets für einen unvergesslichen Kaya-Yanar-Abend.

Im Werbemittelpaket ist alles drin, was einen aufmerksamkeitsstarken Auftritt an der Käsetheke braucht: ein hochwertiges Thekendisplay mit 50 Teilnahmekarten inkl. Gewinncode sowie 20 Prepack-Etiketten.

Die Teilnahme ist einfach – der Gewinncode wird auf appenzeller.ch/kayayanar eingegeben oder direkt online angefordert.

Der Handel kann das Werbemittelpaket jetzt gratis und versandkostenfrei bei Switzerland Cheese Marketing ordern – solange der Vorrat reicht.





Appenzeller® – der meistverkaufte Schweizer Käse in Deutschland.

Sein würziger Geschmack und unverwechselbarer Charakter kommt von der sorgsamsten Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz, deren Rezept von Generation zu Generation weitergegeben wird und höchster Geheimhaltung unterliegt.

Der Appenzeller® wird nach alter Handwerkstradition mit naturbelassener Rohmilch in rund 40 Dorfkäsereien im streng limitierten Produktionsgebiet zwischen Bodensee und Alpsteinmassiv hergestellt. Erste urkundliche Erwähnungen gehen zurück auf das Jahr 1282, wo die Mönche des Klosters St. Gallen schriftlich festhielten, dass die Bauern aus Appenzell ihre Steuern in Form von Appenzeller® Käse ausrichteten.

Appenzeller® Käse gibt es in vier Reifegraden mit einer Reifezeit zwischen drei und neun Monaten, ganz neu als mildere Appenzellerin®, als Appenzeller® Rahmkäse, als Appenzeller® aus Bio zertifizierter Milch, als Appenzeller® für Raclette sowie als Appenzeller® Fondue.

(Anschläge mit Leerzeichen: 2.138)

Seite 2 von 2

Für weitere Auskünfte:
Switzerland Cheese Marketing GmbH, Bretonischer Ring 15, D-855630 Grasbrunn
Tel.: +49 (0)81 06/89 87 0, info@schweizerkaese.de

