

trnd Fahrplan zum Produkttest

Emmi Swiss Bierfondue: Das erste Käsefondue von Emmi, das mit Bier verfeinert ist.

trnd
Produkt-
test



Testablauf: www.trnd.com/emmi

Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: burrito@trnd.com

trnd-Partner machen das Emmi Swiss Bierfondue bekannt.

In diesem **trnd-Produkttest** wollen wir:

Käse- und Fonduefans aufgepasst! Zum ersten Mal bei trnd wollen wir zu verschiedensten Anlässen mit Familie, Freunden und Bekannten Käsefonduen genießen.

Das original Käsefondu, wie es die Schweizer lieben, gelingt mit der richtigen Käsemischung von Emmi aus 100% Schweizer Käse. Für die neueste Sorte wurde das Emmi Käsefondu erstmals mit Bier verfeinert.

Fertigfondue – seit 1950 ein Schweizer Erfolgsprodukt.



1.500 trnd-Partner aus Deutschland können das neue Emmi Swiss Bierfondue selbst probieren, Freunde, Verwandte und Bekannte zum geselligen Fonduenessen einladen und das Bierfondue auf diese Weise im Freundeskreis bekannt machen.

1

... das Emmi Swiss Bierfondue zusammen mit 1.500 trnd-Partnern **probieren**.



Probieren.

2

... das erste Schweizer Bierfondue von Emmi **bekannt machen**, indem wir es gemeinsam mit Familie, Freunden, Nachbarn und Kollegen probieren bzw. unsere eigenen Erfahrungen weitererzählen.



Weitersagen.

3

... unsere Meinungen und Erlebnisse aus Gesprächen mit Familie, Freunden, Bekannten und Kollegen in **zwei Online-Umfragen** zusammentragen.



Meinung sagen.

4

... viele **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Wie kommt das Emmi Swiss Bierfondue bei Freunden und Verwandten an? Wie gut gefällt ihnen die neue Variante des Schweizer Käsefondues mit Bier?



Meinungen sammeln.

Schweizer Käsefondué.



Fast jeder hat schon einmal Fondue mit Familie oder Freunden genossen. Die Variante mit Käse ist besonders und sie lässt sich einfach und schnell zubereiten.

Beim original Schweizer Käsefondué wird – anstelle von Fett oder Brühe – Käse geschmolzen und die Fleisch- oder Fischstücke durch Brotwürfel ersetzt. Die richtige Käsemischung dafür gibt es als Fertigfondue von Emmi.

Emmi Käsefondues lassen sich schnell und einfach zubereiten.



Emmi produziert die Fondues aus 100% echtem Schweizer Käse nach traditioneller Original-Rezeptur. Speziell ausgewählte Mischungen von Schweizer Emmentaler und Le Gruyère Käse geben dem Käsefondué seinen einzigartigen Geschmack und die cremige Konsistenz mit besonders hoher Schmelzfähigkeit. Je nach Fondué-Sorte werden weitere Käsespezialitäten und Gewürze beigemischt.

Schweizer Käse ist eine Herkunftsbezeichnung, die nur für Käse verwendet werden darf, der in der Schweiz hergestellt wird und dort reift. Die Milch, die von Emmi für die Käsefondues verarbeitet wird, stammt ausschließlich von Schweizer Kühen.

Verfeinert mit Bier.

Bei der neuesten Sorte, dem Emmi Swiss Bierfondué, wird Bier hinzugefügt, was dem Käsefondué eine feinherbe Note gibt.



Die neue Sorte ist perfekt für alle Fondueliebhaber, die Bierschmack lieben. Aber auch für Genießer, die gerne neues beim Käsefondué probieren.

Das Bierfondué ist wie alle Emmi Käsefondues:

- ✓ Laktosefrei*
- ✓ Glutenfrei
- ✓ Ohne Zugabe von Konservierungsstoffen

Emmi Käsefondué eignet sich optimal als Alltagsgericht oder als schnelle Mahlzeit, wenn Familie oder Freunde spontan zu Besuch kommen: In weniger als 15 Minuten ist der Käsegenuss angerichtet. Das Fondué gelingt immer, ist leicht in der Zubereitung und sorgt für eine gesellige Zeit mit Familie und Freunden.

Das Emmi Swiss Bierfondué kombiniert erstmals Schweizer Käse und Schweizer Bier.

Alle Emmi Fondues können auch ungekühlt über einen langen Zeitraum aufbewahrt werden.

*Laktosegehalt unter 0,01g/100g

Käsefondue-Tradition.

In den 1950er Jahren kam das erste Fertigfondue in die Verkaufsregale. Inzwischen ist es kaum noch aus den Schweizer Küchen wegzudenken. Das Emmi Schweizer Fondue erobert nun auch die deutschen Küchen.

Mit Caquelon, Réchaud und Fonduegabeln wird Käsefondue zubereitet.



Um das Fondue klassisch zuzubereiten, nutzt Du Dein Emmi Fondue-Set aus dem Startpaket.

Caquelon –
Käsefondue Topf

Im Caquelon (sprich: Kaq(e)lō:), dem Fonduetopf, wird die Käsemischung unter ständigem Rühren geschmolzen.

Réchaud – Stövchen mit Spiritusbrenner

Auf dem Réchaud (sprich: Reschoh) wird das Fondue am Tisch warm gehalten: Es kann mit Brennpaste oder mit Brennspiritus betrieben werden. Die Flamme ist so einzustellen, dass das Fondue stets leicht köchelt. Damit sich dabei in der Topfmitte keine Klümpchen bilden, wird die Käsemasse in Form einer 8 gerührt.

Fonduegabeln – langstielige Gabeln

Zum Tunken und Rühren der Beilagen im Fondue werden die Fonduegabeln verwendet. Beim Aufspießen der Beilagen darauf achten, dass das Brot auf der Gabel bleibt. Laut Fonduetradition bekommt nämlich jeder, der sein Brot in der Käsemasse verliert, eine kleine „Strafe“ auferlegt, wie zum Beispiel eine Runde Jodeln. ☺

Die Zubereitung.

Die Fertigfonduemischung von Emmi beinhaltet alle nötigen Zutaten für 400 g Käsefondue. Eine Portion reicht für 2 Personen, je nachdem wie viele Beilagen dazu serviert werden auch für vier.

Das Emmi Fondue ist einfach zuzubereiten:



1. Bereite zunächst die Brotwürfel vor.
2. Schneide den Beutel mit der Käsemischung in ganzer Breite auf.
3. Gib den Beutelinhalt in den Fonduetopf.
4. Lass die Käsemasse unter ständigem Rühren kurz auf dem Herd aufkochen – auf höchster Stufe.
5. Stelle das Caquelon dann zum Servieren auf das Réchaud, damit die Masse gleichmäßig weiterkocht.

So wird das Fondue gegessen:

Brot-, Kartoffel-, Gemüse- oder Früchtewürfel auf der Gabel aufspießen. Gabel in das Fondue tauchen und damit umrühren, so dass nichts anbrennt. Nach dem Rausziehen die Gabel so lange drehen, bis die Käsefäden aufgerollt sind. Am Ende des Fondues bildet sich am Boden des Caquelons eine feine und leckere Kruste.

Traditionell werden zum Fondue warmer Tee oder ein trockener Weißwein serviert - zur neuen Sorte passt auch Bier.

So reinigst Du das Fondue:

Gabeln und Fonduetopf lassen sich leichter reinigen, wenn Du sie zuvor für einige Stunden in kaltem Wasser einweichst. Anschließend kannst du alles von Hand reinigen.

Dein trnd Startpaket.

Zu Beginn des
Produkttests erhalten
alle Teilnehmer dieses
kostenlose Startpaket.

Für Dich und zum Genießen mit Familie, Freunden und Bekannten:

- 1x Emmi Swiss Bierfondue
- 1x Fondue-Set Mini von Emmi
- 1x Brennpaste (3er Pack)
- 1x Rezeptbroschüre mit Tipps & Tricks
- Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden, Bekannten und Kollegen

Zum Weitergeben oder gemeinsamen Zubereiten mit Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten:

- 4 x Emmi Swiss Bierfondue



In unserem Testablauf bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst per Kommentar mitdiskutieren:

www.trnd.com/emmi

Fragen und Anregungen zum Produkttest schickst Du am besten per eMail direkt an:

emmi@trnd.com

Ablauf des trnd Produkttests.

1

Startpaket entdecken und Fotos machen.

Auspicken:

Zunächst kannst Du ganz in Ruhe und gerne gemeinsam mit der Familie, Kollegen und Nachbarn Dein Startpaket auspacken und Dich mit dem Inhalt vertraut machen. Entdeckt das Emmi Swiss Bierfondue, bestehend aus Mini Fondue-Set und Käsemischungen, und macht Euch mit den Zubereitungs- und Gebrauchshinweisen vertraut, bevor es ans Probieren geht.

Fotos machen:

Lass uns alle an diesem Moment teilhaben und mach ein paar Fotos von Euch beim Auspacken des Pakets. Die kannst Du für unsere Fotogalerie hochladen.

2

Dein erster Eindruck.

Probieren:

Nun heißt es genießen! Lasst Euch das erste Bierfondue schmecken. Bereitet eine Portion mit dem Fondue-Set zu und probiert das Käsefondue mit verschiedenen Beilagen aus, z.B. mit Brotwürfeln, Gemüse oder Obst.

Startumfrage:

Nach einer kurzen Testphase wollen wir unsere Meinungen sammeln. Wie ist Dein erster Eindruck vom Emmi Bierfondue? Wie schmeckt das Käsefondue Familie, Freunden, Bekannten und Kollegen? Deine Meinung kannst Du in der Startumfrage mitteilen. Wenn es so weit ist, informieren wir Dich per eMail.

3

Das Emmi Swiss Bierfondue bekannt machen.

Du erhältst das Emmi Swiss Bierfondue, um es selbst zu probieren, aber auch, um es zusammen mit der Familie, Freunden, Bekannten und Kollegen zu genießen und sie auf die neue Sorte aufmerksam zu machen. **Dazu kannst Du:**

- Familie, Freunde und Kollegen zum Fonduabend zu Dir nach Hause einladen
- Emmi Swiss Bierfondue an Freunde und Nachbarn, die Käse und Bier mögen, weitergeben
- anderen von Deinem Hintergrundwissen über das original Schweizer Käsefondue von Emmi und die neue Sorte mit Bier erzählen.

Eine Menge Ideen zum Weitersagen findest Du ein paar Seiten weiter.

5

Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Emmi Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Emmi Produktentwickler: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen (kurz: Mafo) kannst Du **bis zu 20 Leute zum Emmi Swiss Bierfondue befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch gleich erklären, was das original Schweizer Käsefondue besonders macht.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

6

Abschließende Meinung.

Deine Testergebnisse, bitte:

Am Ende des Produkttests wollen wir noch einmal Meinungen und Anregungen zum Emmi Swiss Bierfondue sowie unsere Erfahrungen aus Gesprächen mit Familie, Freunden, Bekannten und Kollegen zusammentragen.

Füll dazu einfach die Abschlussumfrage im meinrnd-Bereich aus. Sobald Du an der Umfrage teilnehmen kannst, benachrichtigen wir Dich per eMail.

4

Rezeptideen mit Emmi Swiss Bierfondue teilen.

Lass uns alle an Deinen kulinarischen Experimenten teilhaben und verrate uns Deine Lieblingsrezepte mit dem Emmi Swiss Bierfondue. Gib Deine Tipps weiter:

- Welche Beilagen kombinierst Du mit dem Bierfondue?
- Mit welchen Zutaten hast Du das Emmi Swiss Bierfondue im Topf verfeinert?
- Welche Getränke schmecken Dir am besten zum Bierfondue?
- Zu welchem Anlass findest Du das original Schweizer Käsefondue über die üblichen Feiertage hinaus passend?
- Für welche Gerichte hast Du übriggebliebene Käsemasse verwendet?

Teile Deine Rezeptideen per Kommentar mit, damit auch andere Projektteilnehmer und interessierte Internetnutzer von Deinen Erfahrungen mit dem Emmi Käsefondue profitieren können.

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Produkttest bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.



Die Teilnahme an einem trnd-Produkttest ist weder etwas Geheimes noch Undercovermäßiges. Wir wollen keine Schleichwerbung oder sonstigen Unfug verbreiten. Alle Teilnehmer sind daher verpflichtet, dass sie – immer wenn sie im Rahmen des Tests mit Freunden und Bekannten sprechen – stets erwähnen, dass sie die Testprodukte im Rahmen eines trnd-Produkttests kennen gelernt haben und dass sie an einem trnd Mundpropaganda-Projekt teilnehmen. Du darfst Deinen Freunden/Bekannten auf keinen Fall etwas vormachen, schließlich bist Du kein Vertreter, der an der Tür klingelt und irgendwas verkaufen will. Sei offen und ehrlich und gib ausschließlich Deine eigene Meinung wieder.

Ehrlichkeit.



Eigentlich selbstverständlich, aber leider heutzutage nicht immer üblich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Das bedeutet auch, dass Du nichts verschweigen oder übertreiben solltest. Gib einfach Deine eigene Meinung an Freunde und Bekannte weiter.

Zuhören.

Bei der Mundpropaganda geht es natürlich nicht darum, dass Du Deinen Freunden erzählst, wo es langgeht. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Produkttests 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.

Das Emmi Swiss
Bierfondue ist das erste
Schweizer Käsefondue
von Emmi, das mit Bier
verfeinert ist.



Ideen zum Weitersagen.



Das Emmi Swiss Bierfondue hat Dich überzeugt?
Dann gib auch Freunden den Tipp.

**Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf das neue Emmi Swiss Bierfondue aufmerksam machen kannst.
Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:**

Familie, Freunden und Bekannten, die gerne gesellig feiern, kannst Du Emmi Swiss Bierfondue empfehlen. Dieses ist einfach zuzubereiten, lässt sich nach den Vorlieben aller Gäste verfeinern und mit verschiedenen Beilagen genießen.

Warum nicht gemeinsam mit Nachbarn, Mitbewohnern oder Kollegen zum Käsefondue-Experten werden? Um ihnen zu zeigen, wie schnell das Emmi Swiss Bierfondue zubereitet ist, kannst Du sie zu Dir einladen oder ihnen das Fondue-Set für einen Käsefondue-Abend ausleihen.

Wer Schoko- oder Fleischfondue mag, sollte auch Käsefondue kennenlernen. Gib Familie, Freunden oder Verwandten die Chance, Emmi Swiss Bierfondue zu kosten. Bei dieser Gelegenheit kannst Du auch von Deinem Insiderwissen über das Original Schweizer Käsefondue erzählen.

Und wer nicht mittesten kann, sollte auf jeden Fall davon erfahren: Allen, die Käse und Bier mögen, kannst Du von der neuen Käsefondue-Variante berichten, die mit Bier verfeinert ist.

Die besten Ideen zum Weitersagen hast Du sicher selbst. Schreib uns, was man tun kann, um das Emmi Swiss Bierfondue bei Freunden, Verwandten und Kollegen bekannt zu machen. Wir sind gespannt auf kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

Sortenvielfalt.

Käsefondue ist das Schweizer Nationalgericht und ein Genuss für Freunde und die ganze Familie! Emmi Fondue bietet für jeden Geschmack eine vielfältige Abwechslung:



Emmi Schweizer Fondue – ohne Alkohol

Für kleine und große Genießer. Das Käsefondue mit dem vollen Käsegeschmack – ganz ohne Alkohol.



Emmi Schweizer Fondue – Family & Friends

Der Klassiker für Familie und Freunde. Würzig-feines Käsefondue mit mildem Alkoholgeschmack.



Emmi Schweizer Fondue Gorgonzola

Für Gorgonzola-Liebhaber. Speziell kräftig-würziger Fonduegenuss mit Blauschimmelkäse.



Emmi Schweizer Fondue Provençale

Für Fonduegenießer. Feine Kräuter verleihen diesem Käsefondue ein mediterranes Flair.

Rezeptideen für Euer Schweizer Käsefondue.

Ob als vegetarische Alternative zum Grillen im Sommer oder als Tischedvent im Winter – das Schweizer Käsefondue ist vielfältig:

Zum Tunken in die flüssige Fonduemasse eignen sich Brot-, Kartoffel-, Gemüse- und Fruchtwürfel.

Pro Person ca. 200 g Beilage oder Brot zum Tunken einplanen.



Die meisten Schweizer sind der Meinung, dass Brot in allen Variationen am besten schmeckt: Weiß-, Schwarz-, Sauerteig- und Vollkornbrot. In Scheiben, in Stücke gebrochen oder bereits in Würfel geschnitten.

Tipps & Tricks zur Zubereitung sowie leckere Fonduerezepte findest Du in der Broschüre in Deinem Startpaket und online unter: <http://goto.trnd.com/fonduerezepte>

Wenn Du mit Freunden, Kollegen, Familie und Bekannten Emmi Käsefondue genießt, probiert doch eigene Variationen aus und findet ein tolles herbstliches Rezept mit saisonalem Obst und Gemüse oder Euren Lieblingszutaten.

Hier einige Anregungen aus der Rezeptbroschüre für leckere Fonduevarianten:

Winterfondue:

100 g gemischte Dörrfrüchte klein schneiden und hinzugeben. Nach Belieben mit 2 - 3 Glässchen Kirsch- oder Williamsschnaps verfeinern.

Frühlingsfondue:

1 Bund Petersilie und 1 Bund Rucola pürieren und ins Fondue geben. Sellerie, Spargel oder Paprika in Stangen schneiden – statt mit Brot, mit dem Frühlingsgemüse tunken.

Sommerfondue:

1 EL passierte Tomaten beigeben und mit Basilikum abschmecken.

Notiere hier Zutaten für Dein Herbstfondue:



Geöffnete Packungen und Käsereste lassen sich übrigens toll weiterverarbeiten. Mit der Fertigzubereitung Emmi Käsefondue kannst Du z.B. Kartoffelgratin, Saucen, Käse-Dips und vieles mehr zubereiten.

Deine Rezeptideen kannst Du im Emmi Projektblog unter dem Reiter Testablauf mit anderen Teilnehmern des Produkttests teilen. Wir sind gespannt auf viele leckere Beilagen und neue Fondue Verfeinerungen.

Emmi, Schweizer Genuss.



Emmi ist der größte Schweizer Milchverarbeiter und eine der Premium-Molkereien in Europa.

Mit viel Liebe wählt Emmi die besten Zutaten der Schweizer Natur aus und zaubert daraus schmackhafte Produkte von bester Schweizer Qualität.



Ob Originale wie das Emmi Swiss Müesli nach Bircher Rezeptur oder feinste Käsespezialitäten wie der höhlengereifte KALTBACH – alle Produkte stehen für hervorragende Qualität aus frischer Schweizer Milch.



Für modernen to-go-Genuss steht Emmi CAFFÈ LATTE. Er vereint frisch gerösteten Arabica-Kaffee mit frischer Schweizer Milch.

Zahlen und Fakten.

NEU: Emmi Swiss Bierfondue.

Das erste Schweizer Käsefondue von Emmi, das mit Bier verfeinert ist.

Die Käsemischung für das Fertigfondue:

- ist schnell und einfach zubereitet.
- reicht für 2 Personen.
- enthält 100% Schweizer Käse und Schweizer Bier.
- ist laktosefrei und ohne Zugabe von Konservierungsstoffen.
- hat eine besonders gute Schmelzfähigkeit.

Das Fondue-Set Mini:

- fasst eine Packung des Käsefondues.
- wird mit Brennpaste oder Brennspiritus gefüllt.
- sorgt spontan für leckeren Käsegenuss nach original Schweizer Fonduetradition.

Im Handel erhältlich seit Oktober 2012.

Unverbindliche Preisempfehlung:

Emmi Swiss Bierfondue (400g): 3,99 - 4,99 Euro
Fondue-Set Mini (erhältlich bei Metro C&C): ca. 29 Euro





trnd

www.trnd.com/emmi

Ansprechpartnerin bei trnd: burrito@trnd.com

© 2012 trnd AG – Winzererstr. 47d – 80797 München