

Herkunft und Handwerk

— kann man eine Region schmecken?

Vier Rohmilchkäse aus vier Alpenregionen, in Verkostungsreihenfolge von mild nach kräftig. In diesem Paket liegt alles, was ihr für die Aktion braucht: Texte, Bilder, Produktdaten und die fertigen Blätter für eure Kunden. **Bitte durchgehend von Regionen erzählen, nicht von Ländern** — die Länder stehen nur zur geografischen Orientierung daneben. Denn man schmeckt keine Landesgrenze, sondern das Zusammenspiel aus Landschaft, Futter, Rohmilch, Jahreszeit, Handwerk und Reifung.



● 1 • ALLGÄU (D)

Allgäuer Alpkäse

Art. 20523 · Dorf-Sennerei Hopfen



● 2 • SAVOYEN (F)

Meule de Savoie

Art. 10164 · Coopérative de Yenne



● 3 • TIROL (A)

Schwarzberger

Art. 50066 · Sennerei Danzl, Schwendt



● 4 • WAADT (CH)

L'Etivaz AOP

Art. 70055 · Coopérative de L'Etivaz

Was in welchem Ordner liegt

01_Texte	Alle zwölf Textbausteine als Word-Datei; in <i>einzel</i> n/dieselben Texte nach Verwendung getrennt zum Kopieren.
02_Prodktbilder	Je Käse fünf Fassungen — auf Weiß, Sandbühne, Stimmungsbild und zweimal freigestellt. Die Fassung steht im Dateinamen, Web-JPG jeweils daneben.
03_Gruppenbild-und-Banner	Alle vier zusammen als Titelbild, dazu drei Bildbanner, zwei Titelbanner (mit und ohne Text) und das Banner der ganzen Käse-Reise — jeweils als PNG und Web-JPG.
04_Bilder-aus-den-Regionen	Originalaufnahmen der vier Häuser und ihrer Landschaft. Bildquelle immer mitnennen — siehe BILDNACHWEIS.txt in diesem Ordner.
05_Produktdaten-und-blaetter	Offizielle ecoinform-Datenblätter je Artikel, dazu alle Artikeldaten als CSV für den Shop-Import.
06_Endkundenmaterial	Degustationsblatt und Infoblatt als HTML, PDF und Rohtext, dazu die PowerPoint-Vorlage.

Die Blätter für eure Kunden — drei Wege

Drucken

degustationsblatt-a4.html öffnen, Logo laden, Preise eintragen, beidseitig auf A4 drucken. Wichtig: Hintergrundgrafiken einschalten, Skalierung 100 Prozent.

Digital mitschicken

degustationsblatt-a4.pdf hat ausfüllbare Felder. Eure Kunden tragen am Bildschirm ein und speichern. Kein Drucker nötig.

Eigenes Design

endkundenmaterial-vorlage.pptx enthält alle drei A4-Seiten als echte Elemente. Farben und Schriften lassen sich global umstellen.

Bitte vorher lesen

- **Verkostungsreihenfolge:** Allgäu → Savoyen → Tirol → Waadtländer Alpen. Von mild nach kräftig — andersherum überdeckt der L'Etivaz alles Folgende.
- **Beim L'Etivaz keine Reifezeit angeben.** Die Chargen reifen unterschiedlich lang; eine Zahl auf dem Etikett wäre bei der nächsten Lieferung falsch.
- **Alle vier tragen Naturrinde ohne Beschichtung.** Essbar sind sie damit grundsätzlich; wir empfehlen es trotzdem nicht, weil die Rinde der hygienische Übergangsbereich ist. Sparsam wegschneiden genügt.
- **Bildquellen der Regionalaufnahmen mitnennen.** Ein Bild steht unter CC BY-SA 4.0 und verlangt zusätzlich einen Lizenzlink. Details im BILDNACHWEIS.
- **Rohmilchkäse:** Schwangeren wird generell Zurückhaltung empfohlen. Alle vier tragen traditionelles Kälberlab und sind damit nicht vegetarisch.