



**KREATIV**  
AWARD 2026

# **DIE BESTEN KÄSETHEKEN DEUTSCHLANDS**

---

**WIR SUCHEN SPITZENTEAMS MIT KREATIVEN IDEEN**





Warum sich eine Teilnahme  
am Kreativ Award 2026 lohnt

Du willst Dich bewerben?  
Inspirationen und Beispiele  
für gelungene Aktionen  
findest Du hier.  
[www.kaeseweb.de/videos/](http://www.kaeseweb.de/videos/)

# INHALTSVERZEICHNIS

Warum Kreativ Award?.....04	Käse aus der Schweiz.....12
Darauf kommt es an.....05	Käse aus Bayern.....13
Deine Bewerbungsmappe.....06	Käse aus Frankreich.....14
Bewerbung abgeschickt?.....07	Käse aus den Alpen.....15
Checkliste.....08	Käse aus den USA.....16
	Käse aus den Niederlanden.....17
	Käse aus dem Norden.....18
<b>Die Aktionsthemen</b>	
Käse aus Italien.....09	Die Sponsoren.....19
Käse aus Südtirol.....10	Fragebogen und Nutzungsrechte.....31
Käse aus Österreich.....11	

## KREATIV AWARD

### 2026

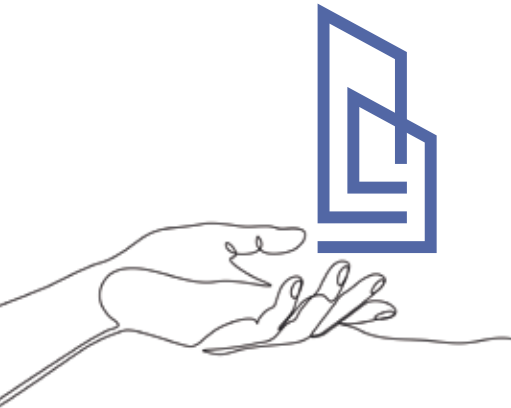
Diese in Deutschland einzigartige Auszeichnung richtet sich seit 24 Jahren an Euch als engagiertes Team an der Käsetheke. Im Rahmen des Wettbewerbs könnt Ihr Eure kreativen Aktionen zur Vermarktung von Käse vorstellen und Euch damit bewerben. Im Zentrum stehen die Herkunftsregionen der ausgewählten Käse, den Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Die Siegerteams erwarten große Aufmerksamkeit, attraktive Preisgelder, eine besondere Auszeichnung und ein spannender Galaabend. Wie Ihr teilnehmen könnt, zeigt Euch diese Broschüre.

# UNSERE SPONSOREN



# WARUM KREATIV AWARD?

Käsetheke ist nicht gleich Käsetheke – das kannst Du mit Deiner Teilnahme am Kreativ Award deutlich machen und beweisen: Innovative Ideen schaffen nachhaltige Einkaufserlebnisse, die Dir und den Kunden Freude bereiten. Es gibt viele weitere gute Gründe, beim Kreativ Award mitzumachen.



**Zeig, was Du kannst!**

Im hektischen Alltag geht das oft unter – beim Kreativ Award steht Deine Fachkompetenz endlich im Rampenlicht.

**Außergewöhnliche Aktionen bleiben in Erinnerung.**

Kreative Ideen schaffen Emotionen, verankern sich im Gedächtnis und sorgen für echte Kundenbindung.

**Besondere Aktionen setzen die Käsetheke in Szene.**

So wird sie zur fachkompetenten Anlaufstelle – lebendig, inspirierend und voller Genuss. Das steigert das Interesse an den Produkten und kurbelt den Abverkauf an.

**Gönn Dir den Spaß!**

Gemeinsames Planen, Gestalten und Umsetzen schweißßt das Team zusammen und sorgt für Begeisterung.

**Dein Engagement lohnt sich.**

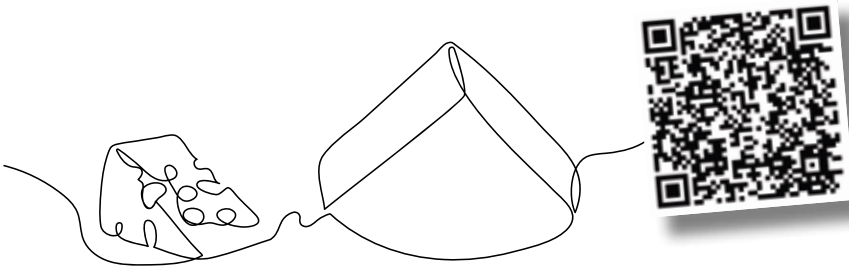
Die Gewinner erwarten 500 Euro Siegerprämie, der begehrte Kreativ-Award-Pokal und ein unvergesslicher Galaabend – mit Applaus, Auszeichnungen und verdienter Anerkennung.

**Sei dabei!**

**Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.**

# DARAUF KOMMT ES AN

- ✓ **Aktionszeitraum: 1. März bis 31. Juli 2026.**  
Nur Aktionen, die innerhalb dieses Zeitraums stattfinden, fließen in die Jurybewertung mit ein.
- ✓ **Thema: Entscheide Dich für EIN Aktionsthema.**  
Insgesamt stehen in diesem Jahr zehn Länder beziehungsweise Regionen und zwölf Sponsoren zur Auswahl.
- ✓ **Sponsoren:** Jedes Thema wird von einem Sponsor oder mehreren der hier vorgestellten Sponsoren begleitet. Von ihnen erhältst Du Unterstützung für Deine Aktion.
- ✓ **Aktionen:** Unser Hauptaugenmerk liegt auf kreativen Ideen an der Käsebedientheke. Auch zusätzliche Aktionen sind willkommen. Inspirationen für gelungene Ergebnisse findest Du über den QR-Code.
- ✓ **Kommunikation:** Zeig, was Du kannst – mit Plakaten, Social Media, Flyern, Zusatzaufbauten und weiteren Werbemitteln.



## Was uns überzeugt

**Vielfalt:** Deine Aktion ist abwechslungsreich und zeigt die ganze Bandbreite Deines Sortiments.

**Kreativität:** POS-Material kann unterstützen – im Mittelpunkt stehen jedoch Deine eigenen, originellen Ideen.

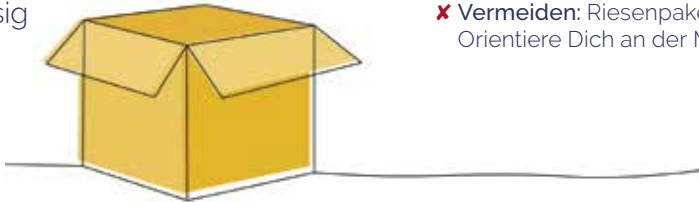
**Nachhaltige Wirkung:** Deine Aktion hinterlässt Eindruck. Sie wirkt über den Wettbewerbszeitraum hinaus und stärkt dauerhaft Kundenbindung, den Umsatz wie auch die zukünftige Arbeit an der Theke.

# DEINE BEWERBUNGSMAPPE

Damit die Jury Deine Aktion gut beurteilen kann, benötigen wir einige Unterlagen von Dir. Diese Checkliste zeigt Dir, was in Deiner Bewerbungsmappe nicht fehlen darf.

**Sende Deine vollständige Bewerbung bis zum 31. Juli 2026 an:**

B&L MedienGesellschaft mbH  
 Redaktion KÄSE-THEKE  
 Stichwort: Kreativ Award 2026  
 z. Hd. Stephanie Kusber  
 Zwerenberg 20  
 53498 Bad Breisig



- ✓ **Aktionsbeschreibung:** Erkläre uns schriftlich, was Du zu dem ausgewählten Thema auf die Beine gestellt hast und wer zu Deinem Team gehört. Beschreibe den roten Faden Deiner Aktion – chronologisch, knapp und gut verständlich.
- ✓ **Fotos:** Bilder sagen oft mehr als Worte. Sende uns daher ausreichend aussagekräftige Fotos von Deiner Aktion und Deiner Theke (pro Bild mindestens 2 Megabyte, Querformat). Lade alle Bilder auf einen USB-Stick oder in eine Cloud, eine kleinere Auswahl legst Du ausgedruckt bei.
- ✗ **Vermeiden:** WhatsApp-Fotos oder Aufnahmen durch das geschlossene Thekenfenster.
- ✓ **Filme:** Auch Videoclips sind willkommen.
- ✗ **Vermeiden:** zu lange Filme, maximal drei Minuten sind ausreichend.
- ✓ **Bewerbungspaket:** Schicke uns Deine Bewerbungsunterlagen inklusive
  - ausgefülltem Bewerbungsbogen
  - unterschriebener Erklärung zu den Nutzungsrechten
  - Kontaktdaten einer Ansprechperson
- ✗ **Vermeiden:** Riesenpakete. Orientiere Dich an der Maximalgröße eines Bananenkartons.

# BEWERBUNG ABGESCHICKT?

## Der weitere Ablauf im Überblick

### Auswahl

Jede Einsendung, die bis zum 31. Juli 2026 eingegangen ist, wird von der Jury mit großer Sorgfalt geprüft. Die zehn besten Aktionen schaffen es schließlich ins Finale. Die Gewinnerteams werden persönlich benachrichtigt und erfahren alle Details rund um den festlichen Galaabend.

### Galaabend

Feiern, genießen, austauschen! Am 6. Oktober 2026 lassen wir im food hotel Neuwied die Gewinner des Kreativ Awards hochleben.\* Auf großer Bühne werden die Teams geehrt – mit dem Award, Applaus, Anerkennung, jeweils 500 Euro Preisgeld und unvergesslichen Momenten. Überzeuge Dich über den Qr-Code selbst davon, wie gut wir feiern können.

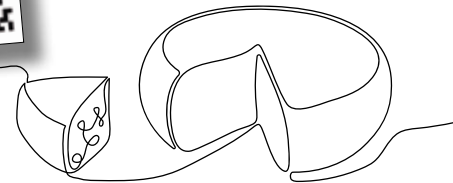
### Absage erhalten?

Trotzdem gewonnen! Mit Deiner Teilnahme und Leidenschaft hast Du gezeigt, dass Du den Käsebedienungsverkauf mit Herzblut, Ideenreichtum und Engagement lebendig hältst. Außerdem gilt: Nach dem Kreativ Award ist vor dem Kreativ Award – auch im kommenden Jahr geht es weiter mit neuen Ideen, neuen Chancen und viel Begeisterung.

*\*Zur Preisverleihung mit Gala-Menü sind alle Teammitglieder eingeladen. Für vier von Euch zahlen wir die Hotelübernachtung. Weitere Übernachtungen der Teammitglieder sind als Selbstzahler möglich. Die Anreise erfolgt auf eigene Kosten.*

### Fragen?

Ulrike Schmitz vom  
Kreativ-Award-Team hilft Dir  
gerne weiter: 02633/4540-12



# AUFGABENSTATUS

## WETTBEWERB

Aufgabe

**EIN/E** Land/Region ausgewählt

Sponsor ausgewählt

Sponsor kontaktiert

Aktion entwickelt

Aktion beworben

Hochauflösende Fotos

Kurzer Film (kein Muss!)

## BEWERBUNGSUNTERLAGEN

Aufgabe

Aktionsbeschreibung

Fotos ausgedruckt

Fotos/Film auf Stick/Cloud

Bewerbungsbogen ausgefüllt

Nutzungsrechte unterschrieben

Kontakt angegeben

Paketgröße beachtet

## AKTIONSTHEMA

# ITALIEN

Die Vielzahl der italienischen Käsespezialitäten zeigt sich in allen Regionen des Landes. Jede Sorte für sich steckt voller Geschichten, zum Beispiel über Jahrhunderte alte Traditionen, Herstellungsmethoden, besondere Menschen und Orte. Im ganzen Land finden sich DOP-zertifizierte Käse, also mit geschützter Herkunftsbezeichnung.

Für dieses Thema hat Heiderbeck die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und Käse für die Länderaktion Italien.

# HEIDERBECK



**AKTIONSTHEMA**

# SÜDTIROL

Südtirol begeistert nicht nur mit seiner Natur, sondern auch mit einer einzigartigen Genusskultur. Die Region steht für höchste Qualität, alpine Tradition und unverfälschten Geschmack. Aus frischer Bergmilch, von saftigen Almwiesen geprägt und mit Können hergestellt, entsteht hier eine Vielfalt regionaler Käsespezialitäten. Sie verbindet jahrhundertealtes Wissen mit moderner Sorgfalt und zählt zu den kulinarischen Highlights der Region.

Für dieses Thema hat Mila – Bergmilch Südtirol die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und den passenden Käse.

**FORMAGGI  
ALTO ADIGE**



**KÄSE AUS  
SÜDTIROL**

## AKTIONSTHEMA

# ÖSTERREICH

Jede Bergregion Österreichs hat ihre eigene Käsespezialität. Egal ob Bergkäse, Steirerkäse oder Rässkäse: Die lokalen Zutaten, die landschaftlichen Besonderheiten des Berggebiets, das landwirtschaftliche Weltkulturerbe Heumilch sowie die handwerkliche Käseproduktion verleihen jedem Produkt einen ganz besonderen Charakter.

Für dieses Thema haben AMA und Arge Heumilch die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und Käse für die Länderaktion Österreich.





# SCHWEIZ

Schweizer Käse steht für höchste Qualität und Handwerkskunst. Mehr als 700 Schweizer Käsesorten kommen aus dem kleinen Land, viele darunter haben das AOP-Siegel. Die Käseherstellung in der Schweiz hat eine lange Tradition mit vielen Geschichten.

Für dieses Thema haben Switzerland Cheese Marketing und Emmi die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und Käse für die Länderaktion Schweiz.



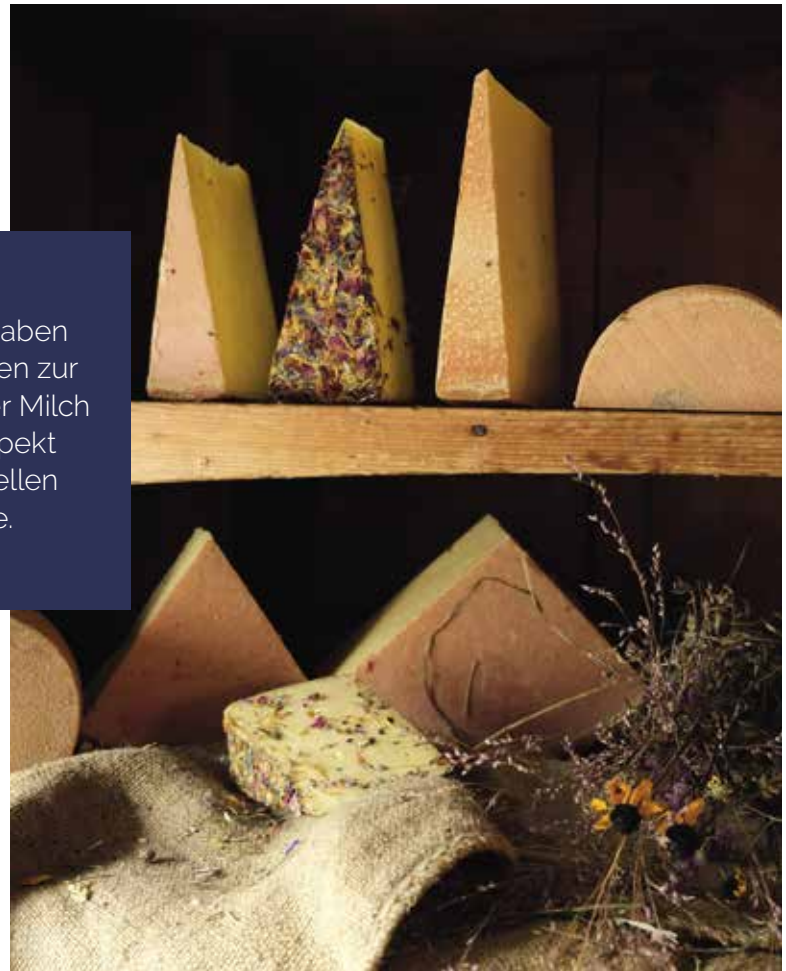
## AKTIONSTHEMA

# BAYERN

Bis zu 70 verschiedene Kräuter und Gräser haben die Milchkühe auf den bayerischen Bergwiesen zur Auswahl. Diese natürliche Nahrung verleiht der Milch einen ganz besonderen Geschmack. In Respekt vor Natur und Tieren entstehen im traditionellen Käsehandwerk ausgezeichnete Produkte.

Für dieses Thema hat Baldauf Käse die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und den passenden Käse.



# FRANKREICH

Unzählige Sorten, diverse Abwandlungen, verschiedene Herstellungsverfahren und nicht zuletzt die riesige Geschmacksvielfalt prägen die Käsekultur unserer französischen Nachbarn. Ob Käse aus Ziegen-, Schafs- oder Kuhmilch: Die Facetten der französischen Käse-Genusswelt sind unvergleichlich vielfältig und erzählen viel über die unterschiedlichen Landschaften, Traditionen und Leidenschaften der Regionen.

Für dieses Thema hat Fromi die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und den passenden Käse.



## AKTIONSTHEMA

# DIE ALPEN

Die Alpen sind nicht nur eine beeindruckende Natur- und Kulturlandschaft, sondern auch eine bedeutende Käseregion in Europa. Saftige Almwiesen und traditionelle Bewirtschaftung prägen die Qualität der Milch. Über Generationen weitergegebenes Wissen trifft hier auf traditionelles Käsehandwerk und moderne Qualitätsstandards. Ob mild oder würzig, cremig oder kräftig – Käse aus dem Alpenraum steht für Ursprünglichkeit und unverfälschten Geschmack.

Für dieses Thema hat Bergader die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und Käse für die Aktion.

  
**Bergader**  
Käsegenuss aus Alpenmilch





## AKTIONSTHEMA

## USA

Die Firma Sartori ist ein Familienunternehmen mit Sitz in der Stadt Plymouth im Bundesstaat Wisconsin. Sartori beschäftigt über 40 lizenzierte Käser, welche sich tagtäglich um die herausragende Qualität der Käse kümmern. Hier entstehen die einzigartigen Bellavitano, die durch ihre 12-monatige Reifung und unverwechselbaren Geschmackrichtungen mit Sorgfalt per Hand eingerieben werden.

Für dieses Thema hat Ruwisch & Zuck die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und Käse für die Länderaktion.

## AKTIONSTHEMA

# NIEDERLANDE

Ein Produkt, das seit vielen Jahrhunderten untrennbar für die Niederlande steht, ist Käse. Die Ursprünge dieser Kultur liegen mehr als 2.000 Jahre zurück, heute hat sich Käse zum holländischen Exportschlager entwickelt. Das „gelbe Gold“ bietet spannende Geschichten zu Tradition und Produktion, vielfältige Sorten und vor allem guten Geschmack.

Für dieses Thema hat Beemster die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und den passenden Käse.





# DER NORDEN

Käse von der Küste oder aus Skandinavien? Der Norden mit seinen frischen Winden und grünen Weiden bietet viel mehr Präsentationsmöglichkeiten als Meereskulisse und Leuchttürme. Dieses Thema lässt mit einer großen Produktauswahl an feinsten Käsespezialitäten reichlich Platz zum Austoben.

Für dieses Thema hat das Hamburger Käselager (HKL) die Patenschaft übernommen.

Hier findest Du Unterstützung und den passenden Käse.

## AMA-MARKETING

# KÄSE AUS ÖSTERREICH

Schauen wir gemeinsam ins Land der Berge: Wir sehen urige Almen, reines Wasser, frische Luft und fruchtbaren Boden. Wir sehen Landwirtschaft, die natürliche Ressourcen erhält und verantwortungsvoll nutzt. Wir sehen Spezialitäten aus alpiner Landwirtschaft. Gut zwei Drittel der Landesfläche Österreichs liegen im Berggebiet. Auf den Almen weiden im Sommer Rinder, Schafe und Ziegen. Die besondere Kulturlandschaft entsteht durch die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern, und die Spezialitäten werden durch behutsame Veredelung hergestellt. Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel garantieren höchste Qualität, nachvollziehbare Herkunft und strengste Kontrollen. Aus diesem Grund stehen die geschmackvollen Produkte aus dem Land der Berge für besondere Natürlichkeit und lange Tradition.

Rezepte und Informationen im Internet unter [www.ama.global](http://www.ama.global) und [www.kaeseproduzenten.com](http://www.kaeseproduzenten.com)



**„Die Motivation und der Einfallsreichtum, mit denen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich die Theken gestalten, sind bemerkenswert. Immer wieder werden neue Konzepte entwickelt und umgesetzt, was uns sehr beeindruckt. Alles Gute für den Award!“**

**Julia Göschelbauer,  
Exportmarketing bei AMA-Marketing**



AMA-Marketing stellt für Aktionen zur Verfügung: Zahnstocherfähnchen, Rezeptkarten, Holzbretter, Servietten, Stofftaschen, Prepack-Kleber, Mehrweg-Verkostungspulte aus Karton, Ellipsenaufsteller, Unterstützung durch eine geschulte Person vor Ort und vieles mehr.

Bestellungen unter [shop.amainfo.at/export](http://shop.amainfo.at/export)



## ARGE HEUMILCH

# KÄSE AUS ÖSTERREICH

„Heumilch. So macht man Milch.“ Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung und besonders nachhaltig. Durch die artgemäße, natürliche Fütterung besitzt Heumilch die einzigartige Qualität, um Käse ohne mechanische Behandlung und ohne Konservierungsmittel erzeugen zu können. Heumilch gilt deshalb als Spezialmilch für die Käseproduktion. Die Heuwirtschaft wurde außerdem von den Vereinten Nationen als „landwirtschaftliches Weltkulturerbe“ anerkannt – als einziges Milchsystem weltweit. Die große Bandbreite an Heumilch-Käsespezialitäten zeigt auf, wie kreativ und vielseitig unsere Käsemeister sind. Echte Heumilch-Produkte tragen das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.). Das strenge Heumilch-Regulativ der ARGE Heumilch geht noch weiter und gibt neben der traditionellen Fütterung mit frischem Gras, Kräutern und Heu weitere Umwelt- und Tierwohlstandards vor. Nur Betriebe, die sich an dieses Heumilch-Regulativ halten, dürfen das grüne Heumilch-Logo mit Kuh „Heubella“ tragen.

Rezepte und Informationen unter [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)



Die ARGE Heumilch stellt für Aktionen zur Verfügung: POS-Promotions im urig-alpinen Look mit Verkostung oder als gekühlte Zweitplatzierung; Deko- und Promotionmaterial wie Thekenaufsteller mit duftendem Heu, Rezepthefte, Kinderbücher, Prepacking-Etiketten, Deko-Milchflaschen usw. Wir sind gerne auch bei der Ideenfindung behilflich!

**„Kunden suchen emotionale Einkaufserlebnisse. Mit unseren urig-alpinen Heumilch-Aktionen unterstützen wir Sie gerne dabei, Ihren Kunden solche Erlebnisse zu bieten. Wir sind schon gespannt auf Ihre spannenden Ideen beim Kreativ Award 2026.“**

**Heidi Trettler,  
ARGE Heumilch Österreich**



**BALDAUF KÄSE**

## **KÄSE AUS BAYERN**

Seit fast 170 Jahren steht Gebr. Baldauf für bayerische Heumilchtradition, echte Allgäuer Käsekompetenz und eine Qualität, die tief in unserer Region verwurzelt ist. Wir arbeiten ausschließlich mit Heumilch g.t.S., die direkt frisch verkäst wird – verantwortungsvoll, nachhaltig und mit echter Leidenschaft für Natur, Tier und Handwerk. Unser Sortiment ist groß, vielfältig und kreativ: Von klassischen und modernen Käsespezialitäten über Rohmilch- und pasteurisierte Sorten bis hin zu Bio-Käse und liebevoll affinieren Kreationen bieten wir Genussvielfalt für Handel und Gastronomie. Baldauf verbindet bayerische Tradition mit modernen Impulsen – regional, qualitätsbewusst, kreativ und verlässlich.

Informationen im Internet unter [www.baldauf-kaese.de](http://www.baldauf-kaese.de)



**„Der Kreativ Award lebt davon, dass wir zusammen kreativ werden und Neues ausprobieren. Offen, unkompliziert, voller Möglichkeiten. Ich freue mich riesig auf das, was wir gemeinsam starten!“**

**Anke Heymach,  
Marketing Baldauf Käse**



Baldauf stellt für Aktionen zur Verfügung: Dekoration, Flyer, Etiketten, Roll-Ups, Käsepickler, Holzbretter, Reifebretter, Heu, Stroh, Rezepthefte, Gewinnspiele, Sennereiführung und vieles mehr. Wir entwickeln gemeinsam, was Sie brauchen.

**KONTAKT:** Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG • Stichwort: Kreativ Award 2026 • Goßholz 5 • 88161 Lindenberg/Goßholz im Allgäu  
Ansprechpartnerin: Anke Heymach • Tel.: 083 81/89 02-63 • E-Mail: [anke.heymach@baldauf-kaese.de](mailto:anke.heymach@baldauf-kaese.de)



## BEEMSTER – CONO KAASMAKERS

# KÄSE AUS DEN NIEDERLANDEN

Tradition, Leidenschaft und Verantwortung: In unserer 2014 eröffneten nordholländischen Käserei verbinden wir handwerkliche Tradition mit modernem Denken – den Käsebruch rühren wir noch mit Hingabe von Hand. Unter der Marke Beemster bieten wir nicht nur hochwertigen Gouda, sondern auch außergewöhnliche Käsespezialitäten, saisonale Highlights, Kräutersorten und Großlochkäse an – ein Hochgenuss für jeden Geschmack. Nachhaltigkeit steht für uns dabei im Mittelpunkt: Mit großen Klimaambitionen gestalten wir eine nachhaltige Zukunft. Dabei stehen Weidehaltung und das Wohl der Tiere immer an erster Stelle – denn für Käse haben wir eine echte Leidenschaft.

Rezepte und Produktinformationen im Internet unter [www.beemster.de](http://www.beemster.de)



Beemster stellt für Aktionen zur Verfügung: Dekorations-Sets Beemster Royaal & Royaal Grand Cru, Beemster Blau-Standardsortiment und Beemsdammer – jeweils mit Käsepickern, Prepacking-Etiketten, Thekenaufstellern und Plakaten. Als Leihgabe auch hochwertige Displays, Warenpräsentations-Möbel und Käse-Attrappen.

**„Der Kreativ Award ist in vielerlei Hinsicht großartig. Seit 24 Jahren fordert er Fachkräfte im Bedienungsbereich dazu auf, sich mit den aktuellen Kundenwünschen auseinanderzusetzen. Gleichzeitig ist er Ansporn, auch einmal außergewöhnliche Aktionen zu wagen.“**

**Jan Roelofs, Managing Director Deutschland und International bei Beemster – Cono Kaasmakers**



HEIDERBECK

## KÄSE AUS ITALIEN

Italien – das Land der Käseikonen wie Gorgonzola, Parmigiano Reggiano und Mozzarella – steht für eine jahrhundertealte Käsetradition. Auch wir bei Heiderbeck teilen diese Leidenschaft und pflegen seit vielen Jahren enge Partnerschaften mit vielen Produzenten des Landes. Mit unserer Marke Casa di Pietro bringen wir die Vielfalt und Qualität der italienischen Käsekunst direkt zu Ihnen. Ob cremiger Weichkäse, zartgeräucherte Scamorza oder Hartkäse-Klassiker wie Grana Padano und Parmigiano Reggiano – bei uns finden Sie einzigartige Produkte für Ihre Theke. Wir unterstützen Sie gern mit Ideen, Beratung und einer Auswahl an aufmerksamkeitsstarkem Werbematerial aus der Casa di Pietro Linie. Lassen Sie uns gemeinsam durchstarten – Ihre Ideen, unser Support!

Für Infos zu unserem Sortiment laden wir Sie auf unsere Webseite ein: [www.heiderbeck.com/casa-di-pietro-kaese/](http://www.heiderbeck.com/casa-di-pietro-kaese/).



**„Der Kreativ Award ist eine großartige Gelegenheit, die Käsetheke ins Rampenlicht zu rücken und das Engagement sowie die Kreativität der Teams in den Märkten zu würdigen. Wir freuen uns auf inspirierende Konzepte und wünschen allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern viel Erfolg!“**

**Holger Meyers,  
Vertriebsleiter Heiderbeck GmbH**

HEIDERBECK



Heiderbeck stellt für Aktionen zum Thema Italien zur Verfügung: Produktinformationen, Thekenblätter, Ellipsenaufsteller und kleine Werbematerialsets. Weiteres auf Anfrage.

**HAMBURGER KÄSELAGER**
**KÄSE AUS DEM NORDEN**

Seit mehr als einhundert Jahren ist das Hamburger Käselager ein kompetenter Partner des Käsehandels. Dabei gilt der Grundsatz: Wir bieten nur das an, was wir auch unseren Freunden und Familien empfehlen würden. Unser Sortiment umfasst sorgfältig ausgewählte Spezialitäten – darunter Editionsartikel, Exklusivartikel und Handelsartikel. Damit bedienen wir alle drei Segmente: Käsetheke, Prepack und Selbstbedienung. Neben höchster Qualität und Nachhaltigkeit setzen wir auf erlebnisorientierte Vermarktung: Mit aufmerksamkeitsstarken Käse-Events – unseren Happy Cheese Days – schaffen wir echte Hingucker im Markt. Für die Käsetheke haben wir zudem ein echtes Ass im Ärmel: einen individuellen Käse mit Ihrem Private Label.

Produktinformationen im Internet unter [www.kaeselager.de](http://www.kaeselager.de)



Das Hamburger Käselager stellt für Aktionen zur Verfügung: Aufsteller, Möbel, Rückwände, Flyer, Roll-Ups, Prepacking-Etiketten, Poster und andere Dekorationsartikel.

**„Der Kreativ Award ist die perfekte Gelegenheit, gemeinsam neue Ideen zu entwickeln und außergewöhnliche Projekte umzusetzen. Wir stehen Ihnen bei Ihrem Kreativprojekt gerne unterstützend zur Seite!“**

**Antonia Salein,  
Marketing Hamburger Käselager**



EMMI

## KÄSE AUS DER SCHWEIZ

In der berühmten Sandsteinhöhle im Schweizer Kanton Luzern reifen die KALTBACH Käsespezialitäten. Während die mineralische Höhlenluft ihren Teig mürbe, fein und würzig macht, sorgen die Höhlenmeister durch Bürsten, Salzen und Wenden für ihre Veredelung. Unser Angebot an KALTBACH Käsespezialitäten umfasst eine breite Auswahl an höhlengereiften Meisterwerken. Neben dem Klassiker, KALTBACH Der Cremig-Würzige, sorgt der feinpikante KALTBACH Gold als „Goldstück“ aus der KALTBACH Höhle für besondere Genussmomente. Ebenso bietet Emmi mit den würzig-rebellischen Maxx Käsen ein vielfältiges Angebot für gut sortierte Käsetheken. Beiden Marken zugrunde liegt die Schweiz als Herkunftsland und damit ein besonderes Qualitätsversprechen.

Rezepte und Informationen im Internet unter [www.emmi-kaltbach.com](http://www.emmi-kaltbach.com) und [www.derscharfemaxx.com](http://www.derscharfemaxx.com)



**„Sichern Sie sich die Chance auf den begehrten Kreativ Award. Unsere Schweizer Käsespezialitäten laden dazu ein, kreativ in Szene gesetzt zu werden. Wir unterstützen Sie dabei gern.“**

**Stefan Hußmann,  
Marketing Manager Emmi Deutschland**



Emmi unterstützt mit verschiedenen Artikeln von KALTBACH und „Der scharfe Maxx“ als Gratiszugaben und POS-Material. Kühler, Schneidetische, Roll-Ups und Verkostungshöhlen sind als Leihgabe verfügbar. Markteigene Gewinnspiele auf Anfrage.



## SWITZERLAND CHEESE MARKETING

# KÄSE AUS DER SCHWEIZ

Im Käseland Schweiz prägen Tradition und Handwerk die mehr als 700 Käse. Diese werden oft in kleinen Betrieben von Hand hergestellt, viele davon aus überlieferten Rezepturen aus tagesfrischer Milch. Die bekanntesten Traditionskäse und Originale sind dabei Appenzeller®, Schweizer Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Tête de Moine AOP. Etwas gilt für alle Käse aus der Schweiz gleichermaßen: Sie haben Charakter.

Rezepte und Informationen im Internet unter [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

**„Mit großem Stolz blicken wir auf die jüngste Ausgabe der World Cheese Awards 2025 zurück, bei der mehr als 5.200 Käse aus 26 Ländern antraten. Das Schweizer Käsehandwerk glänzte dabei besonders: Zwei Drittel aller eingereichten Sorten erhielten eine Auszeichnung, und Le Gruyère AOP Réserve holte den Titel des World Champion 2025. Wir laden Sie herzlich ein, an Ihrer Käsetheke mit Schweizer Käse beim Kreativ Award mitzumachen und gemeinsam mit Ihren Kunden den Genuss rund um Schweizer Käse zu feiern.“**

**Andreas Müller, Geschäftsführer  
der Switzerland Cheese Marketing GmbH**



Switzerland Cheese Marketing stellt für Aktionen zur Verfügung: unter anderem Schweizdeko, wie Flaggen, Käsepiker, Handfährchen, Prepack-Etiketten, Wimpelketten und Rezeptbroschüren.

**RUWISCH & ZUCK**

## **KÄSE AUS DEN USA**

Für Käsekenner von Käseknennern, so lautet unsere Philosophie als inhabergeführtes Familienunternehmen, das seit vielen Jahrzehnten Käsespezialitäten handelt und dazu berät. In unserem Sortiment finden Sie Käsespezialitäten aus ganz Europa und sogar aus den USA. In unserem Lager in Hannover gibt es mehr als 2.300 unterschiedliche Käsesorten im ständigen Zugriff. Unsere Kollegen im Außendienst – alle zertifizierte Diplom-Käse-Sommeliere und Sommeliers – beraten und unterstützen die Teams vor Ort kompetent und engagiert, um den Verkaufspunkt Käsetheke und deren Teams glänzen zu lassen. Gerne entwickeln wir mit Ihnen gemeinsam eine individuelle Aktion zu dem Thema USA. Egal ob Frischkäse, Weichkäse, Hart-/Schnittkäse oder auch Käsezusatzprodukte. Sie finden alles in unserem Ruwisch & Zuck Portfolio. Sie können sich die passenden Spezialitäten aussuchen, um eine erfolgreiche Aktion durchführen zu können.

Informationen im Internet: [www.ruwischzuck.de](http://www.ruwischzuck.de)



**„Kreative Aktionen an der Käsetheke erhöhen nicht nur die Kundenbindung, sie präsentieren auch Emotionen und Lust auf ein einzigartiges Käseerlebnis. Unser Außendienst unterstützt Sie gerne bei der Umsetzung in Ihrem Markt.“**

**Andreas Heimann,  
Vertriebsleitung Ruwisch & Zuck**

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN



Ruwisch & Zuck stellt für Aktionen zur Verfügung: Verkostungsmuster, Flyer, Produktinformationen und Thekenblätter, Prepackaging-Etiketten, Käsepicker, Servietten, Dekomaterial weitere Materialien nach Absprache.



FROMI

## KÄSE AUS FRANKREICH

Leidenschaft für Käse und Gastronomie ist seit 1969 der Antrieb von Fromi. Als unabhängiges Familienunternehmen stehen Auswahl, Innovation und fachliches Know-how im Mittelpunkt unseres Handelns. Seit dem ersten Tag teilen wir mit unseren Kundinnen und Kunden sowie mit unseren Produzenten die Begeisterung für traditionelle und hochwertige französische Käsespezialitäten. Heute zählt Fromi international zu den führenden Anbietern in diesem Bereich. Unsere Partner schätzen die Tiefe unseres Sortiments, unsere Produktinnovationen und die sorgfältige Auswahl bester Käsespezialitäten aus Frankreich. 2026 feiert zudem unsere Premium-Weichkäsemarke Argental ihr 40-jähriges Jubiläum. Gerne unterstützen wir Sie dabei, Ihre Käsetheke mit französischem Käsegenuss zu beleben. Fromi steht für Tradition, Know-how und echte Handwerkskunst aus Frankreich.

Website : [www.fromi.com](http://www.fromi.com) • Instagram: [fromi\\_de](https://www.instagram.com/fromi_de) • Facebook: [byfromi](https://www.facebook.com/byfromi)



Fromi stellt für Ihre Aktionen zur Verfügung : Verkostungstheken, Kühlregalverkleidungen, Totem-Displays, Pappfiguren, Käseattrappen, Roll-Up-Banner, Poster, Thekenaufsteller, Scheibenaufkleber, Rezepthefte, Käsemesser, Prepack-Etiketten, Produktblätter, Leaflets, Videos, Papierservietten, Käseverkostungspicks.

**„Machen Sie Ihre Käsetheke zum Blickfang! Der Kreativ Award ist Ihre Chance, Ihre Ideen, Ihre Leidenschaft, Ihr Können rund um die Vielfalt französischer Käsespezialitäten zu zeigen. Ob traditionell oder überraschend – alles ist möglich. Wir sind gerne an Ihrer Seite und unterstützen Sie bei der Umsetzung. Begeistern Sie Ihre Kundinnen und Kunden mit französischem Käsegenuss, setzen Sie besondere Käsemomente eindrucksvoll in Szene und zeigen Sie, was Ihr Team draufhat. Wir freuen uns auf Ihre kreativen Ideen!“**

**Augustin Marguet, Regionalleiter**



**KONTAKT:** Fromi GmbH • Stichwort : Kreativ Award 2026

Ansprechpartner: Augustin Marguet, Regionalleiter • Tel : 0151/276 517 13 • E-Mail : [Augustin.MARGUET@fromi.com](mailto:Augustin.MARGUET@fromi.com)

## MILA BERGMILCH SÜDTIROL

# KÄSE AUS SÜDTIROL

FORMAGGI  
ALTO ADIGE



KÄSE AUS  
SÜDTIROL

Saftige Wiesen, reine Alpenluft, Südtiroler Bergmilch, alte Traditionen und viel Leidenschaft: Dies sind die Zutaten für feinsten Käsegenuss. Mila stellt mehr als 15 einzigartige Sorten her – jede einzelne charakterstark, vegetarisch und natürlicherweise laktosefrei. Sie werden nach traditionellen Rezepten und mit modernsten Verarbeitungstechnologien in Bruneck im Norden Italiens hergestellt. Die Reifung kann je nach Sorte von 30 Tagen bis über mehrere Monate dauern, bis unsere Käsespezialitäten ihren besonderen Charakter, den vollen Geschmack und die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Egal ob Stilsfer g.U., Alta Badia, Dolomit oder Kräuterhexe: Bei uns finden Sie den Käse, der Ihre Kunden begeistert. Was macht unseren Käse so besonders? Wir verwenden beste Südtiroler Bergbauermilch, die täglich frisch gesammelt wird. Die Milch stammt von kleinen Bauernhöfen mit durchschnittlich 14 Kühen im Stall, die größtenteils auf über 1.000 Meter Meereshöhe liegen.

Produktinformationen im Internet unter  
[www.kaese-aus-suedtirol.com](http://www.kaese-aus-suedtirol.com) • [www.stilsfer.it](http://www.stilsfer.it) • [www.mila.it](http://www.mila.it)



**„Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den Käsetheken sind weit mehr als Expertinnen und Experten rund um das spannende Thema Käse. Sie sind Botschafter, Genussvermittler und Kulturträger. Der Kreativ Award bietet ihnen die Möglichkeit, all diese Talente sichtbar zu machen. Wir wünschen ihnen dabei viel Freude und gutes Gelingen.“**

**Christian Oberdörfer, Exportleiter**



Mila – Bergmilch Südtirol stellt für Aktionen zur Verfügung: Prepacking-Etiketten für das gesamte Sortiment, Rezeptkarten samt Aufsteller, Käsepicker und Gadgets, weiteres Material auf Anfrage.

## BERGADER

# KÄSE AUS DEN ALPEN

Alpines Lebensgefühl für Käseliebhaber – dafür stehen wir mit unseren Käsespezialitäten. Unsere Familienkäserei ist fest verwurzelt mit der Alpenregion. Wir legen Wert auf traditionelle Handwerkskunst, persönliche Beziehungen zu unseren Milchbauern und nachhaltiges Wirtschaften. Sei es der vertraute Gipfel-Moment, der unbeschwerter Ausflug in die Berge oder die Verbundenheit mit der Natur bei einem entspannten Spaziergang, wir haben für jeden Moment den passenden Käse. Unser Thekenportfolio reicht vom milden Weichkäse über den würzigen Bergkäse bis hin zum charaktervollen Blaukäse. Bergader steht für authentische Käsevielfalt aus der Alpenregion und ist Ihr verlässlicher Partner für genussvolle Momente an der Theke.

Rezepte und Produktinformationen finden Sie auf unserer Website unter [www.bergader.de](http://www.bergader.de)



Bergader stellt für Aktionen zur Verfügung: Rezeptkarten, Bergader-3D-Schilder, Thekenaufsteller, Käseaufsteller, Etiketten, Verkostungsmaterial sowie diverse weitere Materialien und Zugaben.

**„Alpiner Lebensgenuss lebt von echten Momenten. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf bei der Gestaltung Ihrer Theke. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme am Kreativ Award und sind gern an Ihrer Seite.“**

**Nick Afflerbach, Diplom Käsesommelier**





**KREATIV  
AWARD 2026**

TERMINE  
**2026**

Abgabe der Unterlagen  
bis zum 31. Juli 2026

Kreativ Award Verleihung  
6. Oktober 2026

---

**FRAGEBOGEN UND  
NUTZUNGSRECHTE**



Fragebogen bitte  
herausschneiden,  
ausfüllen und mit der  
Bewerbung einreichen!

Wir haben folgende Aktion  
durchgeführt (zutreffendes  
bitte ankreuzen):

- Käse aus Italien
- Käse aus Südtirol
- Käse aus Österreich
- Käse aus der Schweiz
- Käse aus Bayern
- Käse aus Frankreich
- Käse aus den Alpen
- Käse aus den USA
- Käse aus den Niederlanden
- Käse aus dem Norden

Anzahl der Käsesorten in der Theke  
insgesamt:

---



---

## ZUR AKTION

bitte deutlich schreiben

■ Zeitraum der Aktion von: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

■ Motto der Aktion: \_\_\_\_\_

■ Bitte die in der Aktion vorgestellten Käsesorten hier auflisten:

---



---



---

■ Wie hat sich der Ab- oder Umsatz im Aktionszeitraum verändert?  
(Mengenzuwachs und/oder Umsatzveränderungen angeben)

---



---



---

■ Beschreibe in Stichworten den Ablauf und die Aktivitäten während Deiner Aktion:

---



---



---



---

■ Wie lauteten die schönsten Rückmeldungen Deiner Kunden auf die Aktion?

---



---



---



---





## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

bitte in DRUCKBUCHSTABEN

■ Vor- und Zuname aller Käsefachverkäufer(innen), die sich an der Aktion beteiligt haben:

---

---

---

■ Vor- und Zuname der Erstverkäuferin/des Erstverkäufers an der Käsetheke:

---

■ Vor- und Zuname des Marktleiters/der Marktleiterin:

---

■ Hat Dich ein Käsefachberater unterstützt? Falls ja: Name, Telefonnummer, Mailadresse:

---

■ Markttyp (zutreffendes bitte ankreuzen):

- SB-Warenhaus  Supermarkt  Warenhaus  Käsefachgeschäft  
 Naturkostfachhandel  Metzgerei  Feinkostgeschäft  
 mobiler Käsehandel  Sonstiges: \_\_\_\_\_

■ Lage des Marktes:

- Citylage  Grüne Wiese  Wohngebiet

■ Verkaufsfläche des Marktes: \_\_\_\_\_ Quadratmeter

■ Länge der Käsetheke insgesamt: \_\_\_\_\_ Meter  
davon in Bedienung: \_\_\_\_\_ Meter, davon als Prepacking-Theke: \_\_\_\_\_ Meter

## ADRESSE DES MARKTES:

(bitte Stempel des Marktes verwenden!)

■ Telefon:

---

■ Fax:

---

■ E-Mail:

---

■ Ansprechpartner(in) für Rückfragen  
(Vor- und Zuname, Telefonnummer):

---

---

## EINSENDESCHLUSS: 31. JULI 2026

Sende die Bewerbungsmappe mit dem ausgefüllten Fragebogen und der Einverständniserklärung an: B&L MedienGesellschaft mbH, Redaktion KÄSE-THEKE, Stichwort: Kreativ Award 2026, Stephanie Kusber, Zwerenberg 20, 53498 Bad Breisig

# ÜBERTRAGUNG DER NUTZUNGSRECHTE

## Erklärung der Teilnehmerin/des Teilnehmers zu Urheberrechten:

Die Teilnehmerin/der Teilnehmer versichert, dass sie/er über die alleinigen Rechte an den eingereichten Fotos und Texten verfügt und dass die eingereichten Fotos und Texte frei von Rechten Dritter sind. Falls auf den Fotos eine oder mehrere Personen erkennbar abgebildet sind, müssen die Betreffenden damit einverstanden sein, dass die Fotos veröffentlicht werden. Die Teilnehmerin/der Teilnehmer versichert, dass das Einverständnis der erkennbar abgebildeten Personen eingeholt wurde und vorliegt.

## Einräumung von Nutzungsrechten durch die Teilnehmerin/den Teilnehmer:

Die Teilnehmerin/der Teilnehmer räumt der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG an den eingesendeten Fotos und Texten die räumlich, zeitlich und inhaltlich unbeschränkten, nicht ausschließlichen Nutzungsrechte, einschließlich des Rechts zur Bearbeitung, für die Öffentlichkeitsarbeit für den Wettbewerb, die Berichterstattung über den Wettbewerb und über seine Preisträger sowie für sonstige redaktionelle Beiträge und unabhängig davon, in welchen Medien (z. B. Print, Online und Social Media Portale) diese verwendet werden, ein.

## Übertragung des Eigentums an eingesendeten Fotodrucken und Datenträgern:

Die Teilnehmerin/der Teilnehmer erklärt sich ausdrücklich damit einverstanden, dass ihnen die eingesendeten Fotodrucke und Datenträger aus organisatorischen Gründen nicht zurückgeschickt werden können. Das Eigentum an Fotodrucken und Datenträgern wird mit Einsendung an die B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG auf diese übertragen. Auf den Zugang einer Annahmeerklärung wird verzichtet.

Ich habe die vorstehenden Teilnahmebedingungen bzgl. Urheberrechten, Nutzungsrechten und Eigentumsrechten gelesen und erkläre mich ausdrücklich damit einverstanden.

---

Datum, Unterschrift



# DU WEISST NICHT WEITER?

## DANN MELDE DICH!

Du möchtest mitmachen, aber weißt nicht wie?  
\_\_\_\_\_

Dir fehlen Inspirationen?  
\_\_\_\_\_

Du brauchst Tipps & Tricks für eine Vkf-Aktion?  
\_\_\_\_\_

Du kannst Dich nicht für eine Region entscheiden?

**Ulrike Schmitz an unserer Hotline hilft Dir weiter:**

0 26 33/45 40-12 oder [kt@blmedien.de](mailto:kt@blmedien.de)





**B&L** MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Verlagsniederlassung Bad Breisig

Telefon: +49/26 33/45 40-0 ▪ Fax: +49/26 33/45 40-99

E-Mail: [infobb@blmedien.de](mailto:infobb@blmedien.de) ▪ Homepage: [www.kaeseweb.de](http://www.kaeseweb.de)