



Märchenhafter Erfolg: WASGAU hat die „Kreativste Käsetheke 2024“

- Käse-Fachabteilung des WASGAU Center Bitscher Straße in Pirmasens gehört zu den deutschlandweiten Gewinnern des „Kreativ Award 2024“ der Fachzeitschrift KÄSE-THEKE
- „WASGAUER Käse-Märchenwelt“ überzeugt mit außergewöhnlicher Sortimentszusammenstellung, zahlreichen Verkostungsaktionen vor Ort und fantasievollen Aufbauten und Sondertheken

Pirmasens, 11. Oktober 2024. Es war einmal ... eine märchenhafte Idee im WASGAU Center Bitscher Straße, um die Kunden vor Ort für das breitgefächerte Angebot von mehr als 200 Käsesorten noch mehr zu begeistern. Ihre einfallsreiche „WASGAUER Käse-Märchenwelt – neu interpretiert“ führte die Käse-Fachabteilung des Pirmasenser Frischemarkts der WASGAU Produktions & Handels AG jetzt zum Sieg im Wettbewerb „Kreativ Award“ der Fachzeitschrift KÄSE-THEKE. Im Rahmen eines feierlichen Gala-Abends im Food-Hotel Neuwied erhielt das engagierte WASGAU-Team am Mittwoch, 9. Oktober 2024, die renommierte Auszeichnung auf Bundesebene für seine außergewöhnliche Leistung. Bekannte Märchen der Brüder Grimm standen dabei Pate für die jeweils mehrwöchigen Aktionen mit gleichermaßen fantasievollen wie genussreichen Vorstellungen verschiedenster Käsesorten. Als ganz besondere kulinarische Geschichten überzeugten sie die Fachjury bestehend aus Thorsten Witteriede (Chefredakteur KÄSE-THEKE), Eugen Heidt (Geschäftsführer Tiho), Katrin Endemann, Ulrike Schmitz und Urte Modlich, (alle Redaktion KÄSE-THEKE) sowie der Käsesommelière Sandra Wienand.

„Käse ist für WASGAU nicht einfach nur eine Warengruppe, sondern bedeutet viel Liebe, Leidenschaft und Genuss. Genau deswegen bringt die fachkundig und vielseitig bestückte Käsetheke im WASGAU Center Bitscher Straße alle Käse-Fans immer wieder aufs Neue zum Schwärmen und erfreut Neugierige mit immer wechselnden Verkostungsaktionen. Wir sind daher sehr stolz auf den Gewinn des ‘Kreativ Awards’ für das Team um Erstverkäuferin Martina Bähr und ihre Kolleginnen Christine Becker und Ulrike Walter. Mit tatkräftiger Unterstützung von Servicetrainerin Manuela Eitel und Carmen Hoffmann, unserer WASGAU Käsefachberaterin und Warenbereichsleiterin, haben sie buchstäblich Märchen zum Leben erweckt und so die Kunden nicht nur kulinarisch verzaubert – herzlichen Glückwunsch zu diesem tollen Sieg!“, zeigt sich Sascha Kieninger, Geschäftsführer



bei der WASGAU Bäckerei & Konditorei GmbH und WASGAU Metzgerei GmbH, glücklich über die begehrte Auszeichnung.

Märchenhaft leckere Genüsse

Den märchenhaften Titeln der Aktionen im WASGAU Center Bitscher Straße steht die Vielfalt der vorgestellten Käse-Spezialitäten in nichts nach. Im Mittelpunkt von „Der liebe Wolf und die 7 Käselein“ etwa stand das hochwertige Angebot des langjährigen WASGAU-Partners Käse Wolf. Für „Dornröschen lebt auf Schloss Baldauf“ ging es zum Traditionsunternehmen Baldauf Käse im Allgäu – ein in Eigenregie gebautes Schloss inklusive, das zwischen zwei Selbstbedienungstruhen seinen Platz hatte. „Schneewittchen und die 7 Ziegenkäsezwerge“ beinhaltete die Präsentation von ausgewählten Ziegenkäsevariationen aus der „Meckerei“, einem kleinen, in regionaler Nähe zu WASGAU gelegenen Hof bei Landau. Nicht zuletzt lieferte für „Schneeweinchen und Rosérot“ die Käserei Champion die richtige Mischung an unterschiedlichen Käsesorten, ergänzt unter anderem um erlesene Weiß- und Roséweine im Rahmen eines Verkostungsnachmittags.

Bei der kreativen Ausgestaltung der Aktionen war ab einem gewissen Zeitpunkt nahezu das gesamte Team des Frischemarkts mit Eifer dabei. Die größte Freude bereiteten dem Team aber selbstverständlich die begeisterten Reaktionen der Kunden.

Hintergrundinformationen zu WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden über 70 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20241011_was

Begleitendes Bildmaterial:



Käse-Fachabteilung im WASGAU Center Bitscher Straße in Pirmasens gewinnt "Kreativ Award" - Impression "WASGAUER Käse-Märchenwelt – neu interpretiert" mit Märchenschloss (Foto: WASGAU Produktions & Handels AG)



Käse-Fachabteilung im WASGAU Center Bitscher Straße in Pirmasens gewinnt "Kreativ Award" - Köstliche Torten-creationen für "WASGAUER Käse-Märchenwelt – neu interpretiert" (Foto: WASGAU Produktions & Handels AG)



Käse-Fachabteilung im WASGAU Center Bitscher Straße in Pirmasens gewinnt "Kreativ Award" - Verkostungsaktion mit ausgesuchten Weinen im Rahmen von "WASGAUER Käse-Märchenwelt – neu interpretiert" (Foto: WASGAU Produktions & Handels AG)



Käse-Fachabteilung im WASGAU Center Bitscher Straße in Pirmasens gewinnt "Kreativ Award" - Impression "WASGAUER Käse-Märchenwelt – neu interpretiert" (Foto: WASGAU Produktions & Handels AG)



Sascha Kieninger, Geschäftsführer bei der WASGAU Bäckerei & Konditorei GmbH und WASGAU Metzgerei GmbH (Foto: WASGAU Produktions & Handels AG)

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20241011_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558-999-281
presse@wasgau-dlog.de
<https://wasgau.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>