



**MATTHIAS BRUNE**  
Leiter Marketing  
und Innovation

**STEPHEN HURLEY**  
Marketing  
Manager

**HOLGER SPEE-GIRBIG**  
Nationaler  
Key-Account  
Manager

Foto Reinhard Rosendahl

**Molkereiprodukte Gelbe Linie**

# Lange gereift

**Gold:** Kerrygold original irischer Cheddar-Mix / Ornuu Deutschland

>> **Original irischer Cheddar** hat gerade in jüngster Zeit vermehrt Anhänger gefunden. Seit Mai 2016 gibt es eine Packung mit zwei Cheddar-sorten unter der Marke Kerrygold im deutschen Handel. Sie enthält vier Scheiben eines hellen, würzigen Cheddars (vier Monate gereift) und vier einer herzhafteren, rötlichen Variante (sechs Monate gereift). Zur Farbgebung ist zu sagen, dass der Teig des Cheddars von Natur aus eine gelbe Grundfarbe aufweist. Die auffallende Färbung bekommt er traditionell durch einen natürlichen Farbstoff mit Namen Annato. Er

wird übrigens aus dem Annatostrauch gewonnen und ist in Indien, Sri Lanka und Indonesien beheimatet. Über die Marktentwicklung oder gar Marktanteile des Cheddars zu sprechen, ist laut Stephen Hurley, Marketing Manager der Ornuu Deutschland GmbH, noch zu früh. Er ist aber überzeugt, dass „es noch weiter viel Potenzial“ für das Produkt gibt. Als Erfolgsfaktor sieht er „das besondere Geschmackserlebnis“. Der Geschmack resultiere aus der irischen Weidemilch und der vier- bzw. sechsmonatigen Reifezeit des Käses.



Zwei in einer Packung – offensichtlich überzeugt das Konzept die Konsumenten.