

Jarlsberg ist der einzigartige Käse aus Norwegen, dessen überragender Geschmack in krassem Gegensatz zu seiner geringen Bekanntheit steht.

Das liegt daran, daß man ihn bei uns nicht so oft sieht. Und das wiederum liegt daran, daß die Norweger nicht zur EG gehören und uns deswegen nicht so viel Jarlsberg geben dürfen, wie wir gern hätten.

Aber all das wird sich bald ändern.

Und daran arbeiten wir.

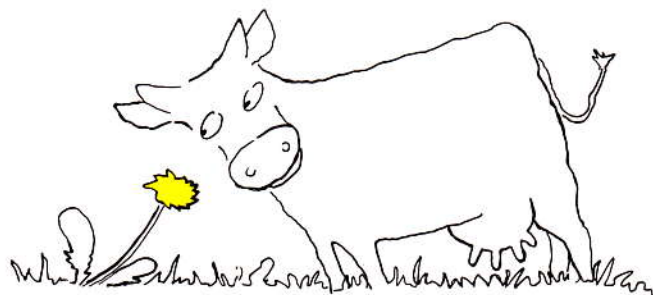
Unter anderem mit dieser sympathischen Werbekampagne. Sie läuft im April und im Mai. In Norddeutschland und in Berlin. In Tageszeitungen und im Funk.

Viel Spaß!



Norske Meierier GmbH

## Haben Norwegens Kühe mehr Sinn für bewußte Ernährung?



Wir wissen es nicht. Denn man kriegt kein Wort aus ihnen heraus. Aber die Milch, die sie geben, läßt doch gewisse Vermutungen in dieser Richtung aufkommen.

Sie ist nicht nur so gut, daß die Norweger zu den *größten Milchtrinkern* Europas gehören. Aus ihr wird auch dieser legendäre Jarlsberg Käse gemacht, der wiederum so gut ist, daß andere ihn krampfhaft zu kopieren versuchen.

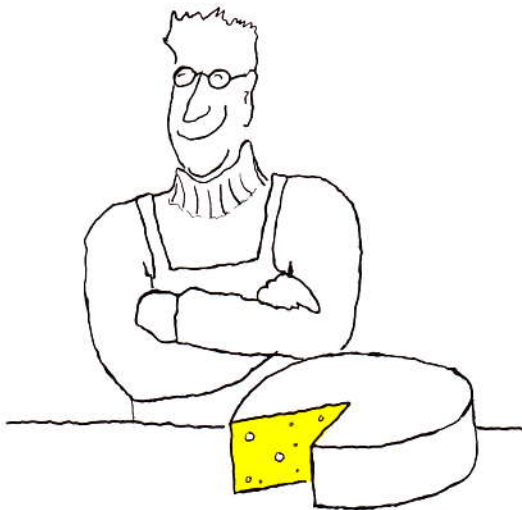
Was ihnen aber nicht glückt. Das vor vierzig Jahren von *Professor Ystgaard* entwickelte Herstellungsverfahren ist nämlich nicht so leicht nachzumachen. Das ausgefuchste Kontrollsystem auf den Höfen und in den Molkereien ebenso wenig. Na, und die Art, wie die norwegischen Kühe wild wucherndes Grünzeug in leckere weiße Milch umwandeln, schon gar nicht.

Sicher ist nur: Sie können es *schmecken*. Und wenn Sie jetzt trotzdem noch Fragen haben, hier unsere Adresse: *Norske Meierier GmbH*, Postfach 52 04 14, 2000 Hamburg 52.



Jarlsberg. Das Beste aus Norwegen.

Ja, ja, die Norweger:  
erfinden einen tollen Käse und essen  
ihn fast ganz alleine auf!



Es gibt Leute, die wissen bis heute nicht, daß es norwegischen Käse gibt. Geschweige denn, wie lecker der ist. Dabei wurde der Jarlsberg zum Beispiel schon vor *vierzig* Jahren erfunden.

Er ist ein schöner runder Schnittkäse mit nussigem Geschmack und weder zu großen noch zu kleinen Löchern. Also so richtig einer, den eigentlich jeder mag. Aber weil die *Norweger* ihn selbst so gern mögen, bleibt für den Rest der Welt nicht gerade viel übrig. Und mehr wollen sie auch nicht davon machen, dann ist er nicht mehr so gut, sagen sie.

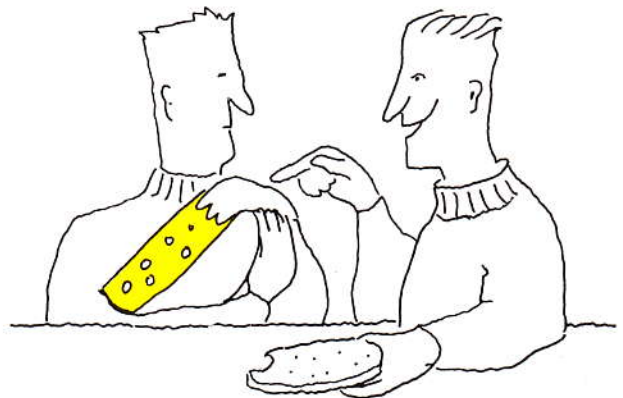
Womit Ihnen leider nichts anderes übrigbleibt, als öfter danach zu *fragen*, wenn Sie auch mal in den Genuß kommen wollen.

Wenn Sie sonst noch Fragen haben, genügt eine Postkarte an: *Norske Meierier GmbH, Postfach 52 04 14, 2000 Hamburg 52.*



Jarlsberg. Das Beste aus Norwegen.

Bei aller Freundschaft:  
auch die Freigebigkeit der Norweger  
hat gewisse Grenzen.



Wer das Vertrauen eines Norwegers einmal gewonnen hat, kann wirklich fast alles von ihm haben. Sofern er will. Bei norwegischem Käse zum Beispiel, der weit über Norwegen hinaus *beliebt und begehrt* ist, sind da gewisse Grenzen gesetzt.

Landesgrenzen nämlich. Und EG-Bestimmungen. Und Einfuhrbegrenzungen, die zwangsläufig nicht nur die Einfuhrmengen einschränken, sondern auch die Chancen deutscher Käsefreunde, den leckeren Jarlsberg *unbegrenzt* zu genießen. Was ein wenig den Verdacht nährt, in den zuständigen Amtsstuben könnten die Käsefreunde unterrepräsentiert sein.

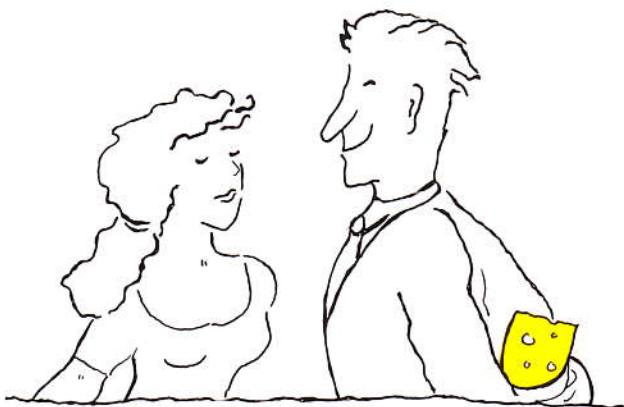
Aber das Ende dieses Jahrtausends rückt ja zügig näher, und mit ihm auch die *Hoffnung*, daß die Freundschaft zu den Menschen und zum Käse bald alle Grenzen überwindet. Schreiben Sie uns, wenn Sie so lange nicht warten wollen: *Norske Meierier GmbH, Postfach 52 04 14, 2000 Hamburg 52.*



Jarlsberg. Das Beste aus Norwegen.



Was die norwegischen Männer  
an ihren Frauen besonders schätzen,  
ist ihre Freude an irdischen  
Genüssen.



Es gibt da diese *Geschichte* von dem Norweger, der zum erstenmal seine Angebetete besucht, und als sie ihn fragt, was sie ihm anbieten darf, sagt er, mach mir ein Käsebrod.

Und je nachdem, wie das ausfällt, macht er ihr einen Heiratsantrag oder sich aus dem Staub.

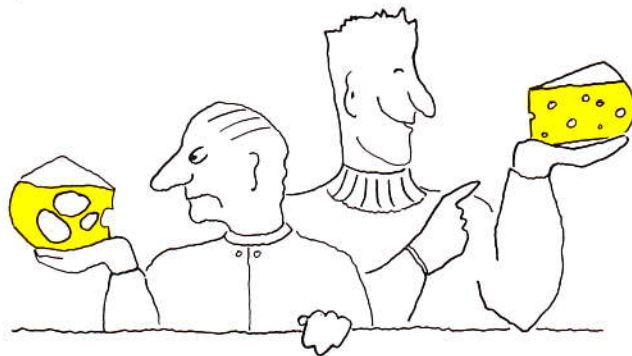
Wir halten diese Geschichte aus zwei Gründen für übertrieben. Zum einen, weil die norwegischen Männer in dieser Situation *erwiesenermaßen* ganz andere Gelüste haben, und zum anderen, weil die norwegischen Frauen dito.

Wahr ist indes, daß ein Käsebrod mit dem einzigartigen Jarlsberg drauf nicht nur eindeutig norwegisch, sondern auch *überirdisch* gut schmeckt. Noch Fragen? Dann schreiben Sie an: Norske Meierier GmbH, Postfach 52 04 14, 2000 Hamburg 52.



Jarlsberg. Das Beste aus Norwegen.

Warum die Norweger am liebsten  
nur norwegischen Käse essen.



Holländischer Käse zum Beispiel ist ja recht bekannt. Im Gegensatz zu norwegischem Käse. Wer daraus allerdings schließt, das hätte was mit *Qualität* oder Geschmack zu tun, ist gewaltig im Irrtum.

Und der klärt sich schnell auf, wenn man einen norwegischen Käse (z.B. den Jarlsberg) mal mit einem ähnlichen aus Holl- oder einem anderen Land *vergleicht*.

Fragt man die Norweger selber danach, hat man fast den Eindruck, sie kennen Käse aus Holland oder sonstwoher gar nicht. Aber möglicherweise sind sie auch nur zu höflich oder zu wortkarg.

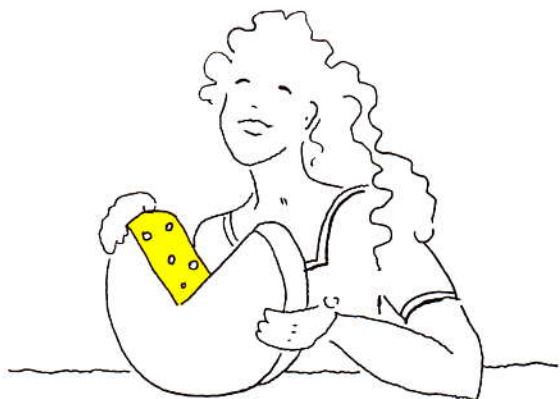
Und wenn man es recht bedenkt, besteht für sie in der Tat keine Veranlassung, irgendeinen anderen Käse ihrem eigenen vorzuziehen. Er ist einfach *zu gut*.

Falls jetzt trotzdem noch Fragen offen sind, schreiben Sie uns ruhig: Norske Meierier GmbH, Postfach 52 04 14, 2000 Hamburg 52.



Jarlsberg. Das Beste aus Norwegen.

Mit ein bißchen Übung  
erkennen Sie Ihren Jarlsberg sogar  
mit geschlossenen Augen.



Doch was heißt hier „sogar“. Mit geschlossenen Augen erkennen Sie ihn eher noch *besser*. Dann fällt nämlich diese optische Täuschung weg, die beim flüchtigen Käsekäufer leicht dazu führt, daß er Jarlsberg verwechselt mit täuschend ähnlich gemachten nicht-norwegischen Käsemarken.

Wenn Sie also die Augen schließen und Ihre sensiblen Fingerkuppen vorsichtig über die Löcher gleiten lassen, werden Sie befriedigt feststellen, daß diese beim Jarlsberg *wunderbar gleichmäßig* kirsch kern- bis walnuß groß sind. Größer nicht.

Und wenn Sie dann Nase und Gaumen mit einbeziehen, werden Sie unverzüglich dieses unverwechselbare nussige Aroma spüren, das Jarlsberg so einzigartig macht.

*Neugierig?* Dann können wir Ihnen nur noch empfehlen, sich das nächstmal mit äußerst wachen Sinnen der Käsetheke zu nähern.

Wir schreiben Ihnen gern, wo das besonders lohnt: *Norske Meierier GmbH, Postfach 52 04 14, 2000 Hamburg 52.*



Jarlsberg. Das Beste aus Norwegen.

Daß norwegischer Käse  
so wenig bekannt ist, liegt vor allem  
daran, daß er so gut schmeckt.



Das leuchtet doch ein. Die wenigen, die Jarlsberg *kennen*, essen den wenigen Jarlsberg, der den Weg über die deutschen Grenzen schafft, so schnell auf, daß die vielen, die Jarlsberg nicht kennen, gar nicht mitkriegen, daß es Jarlsberg überhaupt gibt.

Nochmal? Nein, wir *arbeiten* lieber daran, daß es bald mehr Jarlsberg bei uns gibt, damit die vielen, die Jarlsberg noch nicht kennen, *endlich* auch was davon haben.

Wenn Sie auf Ihre erste Begegnung mit diesem einzigartigen Käse mit seinem unvergleichlich nussigen Geschmack nicht ganz unvorbereitet sein möchten, schreiben Sie uns doch einfach: *Norske Meierier GmbH, Postfach 52 04 14, 2000 Hamburg 52.*



Jarlsberg. Das Beste aus Norwegen.