



## **Käse Rebellen glänzen mit sechs Auszeichnungen bei der Käsiade**

*Qualität und Innovation zahlen sich aus: Die vielfältigen und abwechslungsreichen Kreationen der Käse Rebellen eroberten alle drei Podestplätze bei der Käsiade in Hopfgarten.*

Viermal Gold, einmal Silber und einmal Bronze lautet die hervorragende Bilanz der Käse Rebellen bei der internationalen Käsiade 2023 in Hopfgarten. Kürbiskern Rebell, Holunder Rebell, Gletscher Rebell und Bio Pfeffer Rebell wurden mit Gold prämiert. Der Heublumen Rebell glänzte mit Silber und der Nuss Rebell durfte sich über Bronze freuen.

### **Prämierte Geschmacksvielfalt**

Der Medaillenspiegel der Käse Rebellen kann sich definitiv sehen lassen und spiegelt sich in der Vielfalt der Geschmacksvariationen wider. „Der wiederkehrende Medaillenregen zeigt, dass wir mit unseren innovativen Produkten aus regionaler Bergbauern-Heumilch den Geschmack der Jury und Kund:innen immer wieder voll treffen. Die Prämierung ist nur dank der täglichen, herausragenden Arbeit unserer vielen Mitglieder möglich“, freut sich Käse Rebellen-Geschäftsführer Andreas Geisler über die zahlreichen Auszeichnungen.

### **So schmecken Sieger:**

Unsere Gold-Stars: Der Kürbiskern Rebell begeistert mit echten Kürbiskernen und der geschmeidigen Konsistenz seines Käseteigs. Holunderblütensirup, Blumenwiese und Honig kennzeichnen den cremigen Holunder Rebell. Der 15 Monate gereifte Gletscher Rebell verfügt über ein Geschmacksspektrum mit Eindrücken von Malz, Bitterschokolade und dunklem Karamell. Das intensive Pfefferaroma des Bio Pfeffer Rebell wird untermalt von Rahm, Honig und Blumenwiese. Der Silber-Medaillengewinner: Der cremig-geschmeidige Teig des Heublumen Rebell verbreitet mit Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Duft wie von der Alpenwiese. Mit Bronze zum Erfolg: Mit einem Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm der Nuss Rebell entfaltet einen besonders zarten Süßschmelz am Gaumen.

### **Über die Käse Rebellen**

Die Käse Rebellen mit 230 Mitarbeitern verarbeiten jährlich rund 50 Mio. kg Bergbauern-Heumilch und Bio-Bergbauern-Heumilch. Der wertvolle Rohstoff für sämtliche Käsespezialitäten wird von über 500 Bauernfamilien aus der Alpenregion, wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, dem Kleinwalsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu geliefert.

[www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)

[www.facebook.com/Kaeserebellen](https://www.facebook.com/Kaeserebellen)

[www.instagram.com/kaeserebellen](https://www.instagram.com/kaeserebellen)

Pressekontakt:

Rainer Hammerle  
clavis Kommunikationsberatung GmbH  
Telefon: 0043 664 1295979  
E-Mail: [rainer.hammerle@clavis.at](mailto:rainer.hammerle@clavis.at)