



# KÄSE REBELLEN

Bregenz, im November 2018

## Bio Pfeffer Rebell mit Käsekaiser ausgezeichnet

Vergangenen Mittwoch war es wieder soweit und die Gäste stiegen um 18:30 Uhr am Hafen von Bregenz an Bord der MS Sonnenkönigin auf dem Bodensee um der Verleihung des „Oskar der Käsebranche“ gespannt zu folgen. Zum ersten Mal in der 22-jährigen Käsekaisergeschichte erfolgte die Gala-Vorstellung in der Heimat der Käse Rebellen, im Land Vorarlberg.

Jedes Jahr trifft sich ein Gremium aus Käseexperten, um die eingereichten Käse in Sachen Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack genauestens unter die Lupe zu nehmen. Der Käsekaiser wird in 10 Kategorien verliehen, wobei eine davon „Bio-Käse“ ist. In dieser Klasse durften sich die Macher des Bio Pfeffer Rebells, die Sulzberger Käse Rebellen, über eine goldene Käsekaiser-Statue freuen. Diese Auszeichnung fand in den letzten Jahren immer größere Bekanntheit, und das nicht nur in Österreich, sondern weit über die Landesgrenzen hinaus.



Fotocredit: AMA/Rhomberg

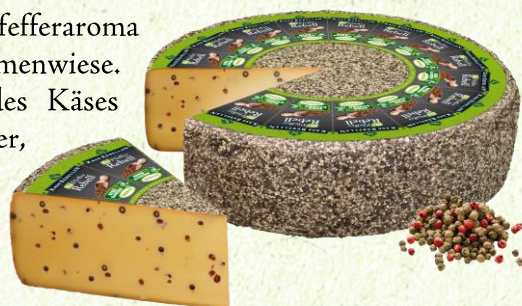
v. l. n. r.: Josef Moosbrugger, Josef Eisenmann, Sepp Krönauer, Michael Blass

Die grünen und roten Pfefferkörner im Teig und auf der Rinde geben dem Bio Pfeffer Rebell einen angenehm würzigen Geschmack, der die Fachjury überzeugen konnte. „Wir haben unsere Rezeptur immer weiter verbessert und versuchen stets die ohnehin hohe Qualität zu steigern“, so der glückliche Geschäftsführer der Käse Rebellen, Sepp Krönauer.

## Bio Pfeffer Rebell

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.

Schnittkäse, laktosefrei,  
Rahmstufe, Reifezeit mind. 10 Wochen



aus Heumilch g.t.S.



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