



©Käse Rebellen

### **Käse Rebellen holen Gold-Medaille bei den World Cheese Awards**

*Die Käse Rebellen waren wieder sehr erfolgreich: Der Bergblumen Rebell konnte die Gold-Medaille bei den internationalen World Cheese Awards in Trondheim gewinnen. Darüber hinaus gab es Silber-Medaillen für den Bio Berg Rebell und den Heublumen Rebell.*

Die World Cheese Awards sind die größte Käseveranstaltung, bei der sich Käsehersteller, Einzelhändler, Einkäufer und Käseexperten aus der ganzen Welt treffen. Dabei wurden Ende Oktober 2023 in Trondheim in Norwegen die besten Käse aus 4.000 Käsesorten und über 40 Ländern ausgewählt und prämiert. Der Bergblumen Rebell konnte die Jury besonders überzeugen und die Gold-Medaille erringen. Mit jeweils einer Silber-Medaille wurden der Bio Berg Rebell und der Heublumen Rebell ausgezeichnet.

Die Käse werden u.a. nach dem Aussehen von Rinde und Teig, dem Aroma, der Konsistenz und der Textur des Käses bewertet, wobei die meisten Punkte für Geschmack und Mundgefühl vergeben werden. Der cremig-kräftige Teig des sechs Monate gereiften Bergblumen Rebell erhält seinen würzig-kräftigen Geschmack und die dunkle Rinde aus einem Sud aus Bergblumen und Pflanzenkohle.

Käse Rebellen Geschäftsführer Andreas Geisler über die besondere Auszeichnung: „Wir freuen uns sehr, dass unser Bergblumen Rebell als einer der besten Käse der Welt prämiert wurde. Eine schöne Bestätigung für unsere Arbeit zur Herstellung hochqualitativer Käsespezialitäten und für die nachhaltige und tierfreundliche Heuwirtschaft.“