



# KÄSE REBELLEN

21. Februar 2011

## Käserebellen: BioFach 2011 brachte durchwegs positive Resonanz

Nürnberg – Die Käserebellen erhielten für ihren Messeauftritt auf der vor Kurzen zu Ende gegangenen BioFach in Nürnberg durchwegs positive Rückmeldungen. Die BioFach bietet die größte Vielfalt an Bio-Produkten in geprüfter Qualität und ist zum internationalen Treffpunkt und Innovationsmotor der Branche geworden. Auch 2011 drehte sich hier alles um Schlüsselthemen wie ökologischer Anbau, fairer Handel, internationale Zertifizierungen und erfolgreiche Vermarktung.

## Bio-Holunderblütenkäse wurde als Innovation im Schnittkäsebereich vorgestellt



Erstmals vergab die Weltleitmesse die Best New Product Awards. Jeder Fachbesucher konnte am Neuheitenstand der BioFach die für ihn innovativsten Produkte wählen. Für die Kategorie Milch- und Molkereiprodukte wurde der Bio-Holunderblütenkäse nominiert. Seit Jahren verarbeiten die Käserebellen die tagesfrische Bio-Heumilch zu innovativen Käsespezialitäten. So wurden auch in diesem Jahr mit dem Bio-Holunderblütenkäse ein neues Produkt vorgestellt. Der Bio-Holunderblütenkäse wird aus tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt und mit Bio-Joghurt und Bio-Holunderblütensaft verfeinert; Holunderblüten dienen zur Veredelung der Rinde. Dieses Produkt war eines der Highlights auf dem Neuheitenstand der BioFach.

## Die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft

Bei der Bio-Heumilch handelt es sich um die ursprünglichste Form der Milchgewinnung, denn die Fütterung der Kühe wird der jeweiligen Jahreszeit angepasst. Nahrungsquelle im Sommer sind bis zu 50 verschiedene Arten von frischen Gräsern und Kräutern auf den heimischen Wiesen bzw. Almen. Im Winter werden die Kühe mit Heu und mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert. Gärfutter wie Silage ist strengstens verboten.

## Das Messteam der Käserebellen



Für Rückfragen:  
Matthias Köpf  
Tel.: +49(0)8862.9801-31  
[marketing@kaeserebellen.com](mailto:marketing@kaeserebellen.com)