



Reinheit. Echtheit. Köstlichkeit.

Käse Rebellen: Intermopro brachte durchwegs positive Resonanz

Düsseldorf – Die Käse Rebellen erhielten auf der unlängst zu Ende gegangenen Intermopro in Düsseldorf, eine der größten Lebensmittelmessen Europas, durchwegs positive Rückmeldungen. Es wurde nicht nur die gemütliche Atmosphäre der almstubenähnlichen Standgestaltung gelobt. Sondern insbesondere die neueste Produktinnovation, der Holzerrebell aus Heumilch mit seiner markanten Holzrinde, war für die Besucher ein besonderer Blickfang.

Heumilch-Käse auf dem Vormarsch

Seit Jahren verarbeiten die Käse Rebellen die tagesfrische Heumilch zu innovativen Käsespezialitäten. So wurden auch in diesem Jahr mit dem Holzerrebell, dem Heumilch-Brie und dem Heumilch-Camembert gleich drei neue Produkte vorgestellt. Der allgemeine Trend gibt Sepp Krönauer und seinen Mitarbeitern Recht: „Die Heumilch wird immer mehr zum Thema – auch in anderen Ländern“, stellt er fest.

Die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft

Bei der 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.

RebellenPost feiert Premiere

Rechtzeitig zum 150-jährigen Sennereibestehen in Sulzberg (Vorarlberg) haben die Rebellen ein neues Medium für sich entdeckt. In illustrierter Form wurden die Produktinnovationen, die Reportage zu dem Sennereifest und weitere, wertvolle Informationen rund um die Käse Rebellen präsentiert. Über rege Teilnahme durften wir uns auch bei dem Gewinnspiel auf der letzten Seite der RebellenPost freuen. Derzeit werden die Sieger für ein Bergpanorama-Wochenende in Sulzberg, für fünf Raclette-Geräte und für 10 Schmankerl-Körbe ermittelt.



KÄSE REBELLEN

Reinheit. Echtheit. Köstlichkeit.

Das Team der Käse Rebellen auf der Intermopro



Für Rückfragen:

Matthias Köpf

Tel. +49(0)8862.9801-31

marketing@kaeserebellen.com