

### ***Käserebellen feiern 160-jähriges Jubiläum***

*Zelebriert wird das Jubiläum mit einer besonderen Käsespezialität, dem neuen Rahm Rebell.*

*Bei den Käserebellen in Sulzberg kann coronabedingt kein großes Fest zum 160-jährigen Jubiläum stattfinden. Ihren besonderen Geburtstag begehen sie stattdessen mit der Markteinführung einer Käsespezialität. „Wir möchten mit all unseren Kunden feiern und haben dazu einen ganz besonderen Jubiläumskäse kreiert“, weiß Inhaber Sepp Krönauer zu berichten. Der Rahm Rebell – ein milder, feinrahmiger Schnittkäse aus Bergbauern-Heumilch – wird ab Ende August in nahezu allen bedeutenden Handelsmärkten erhältlich sein.*

### ***Die Geschichte der Käserebellen***

*Die Erfolgsgeschichte der Käserebellen ist eine bewegte: 1860 beschlossen vier Bauern in Sulzberg, sich gegen das ausbeuterische Handeln der Bregenzerwälder Käsegrafen zu wehren. Sie wandten sich ab und begannen, ihre Milch im Keller eines ortsansässigen Gasthauses eigenständig zu verarbeiten. Im Laufe der Jahre wurden es mehr und mehr Bauern, sodass 1893 eine eigene Sennerei – die „Concurrenz“ – geschaffen wurde. 1953 erfolgte der Neubau des Sennereigebäudes, in welchem die Rebellenkäsesorten bis heute produziert werden.*

*2001 pachtete Käsermeister Sepp Krönauer das Sennereigebäude an, um es grundlegend zu sanieren und zu erweitern. Nach und nach kamen weitere Bauern sowie Sennereistandorte dazu: Thüringerberg in Vorarlberg (2005), Zell am Ziller in Tirol (2016) und Reutte in Tirol (2019). Die Reifung und Pflege der Heumilchkäsespezialitäten erfolgt seit 2002 zentral in Steingaden (Bayern).*

### ***Bergbauern-Heumilch als bewährtes Geheimrezept***

*„Die Käserebellen von damals und heute eint folgendes Geheimrezept – die Herstellung aus 100 % Bergbauern-Heumilch und die Käsehandwerkskunst nach altbewährter, bäuerlicher Tradition“, führt Sepp Krönauer aus. „Durch das Vertrauen der Milchlieferanten und unsere klare Positionierung konnten wir unser Unternehmen stetig weiterentwickeln und uns mit Spezialitäten sehr gut am Markt etablieren. Das Bestreben nach hochqualitativen,*

*tiergerecht und nachhaltig erzeugten Produkten wird mit der Treue der Konsumenten belohnt. So werden wir die aktuellen herausfordernden Zeiten gemeinsam meistern.“ Ganz so, wie man es von den Käse rebellern seit 160 Jahren gewohnt ist.*

### **Über die Käse rebellern**

*Die Käse rebellern mit 200 Mitarbeitern verarbeiten jährlich rund 45 Mio. kg Bergbauern-Heumilch und Bio-Bergbauern-Heumilch pro Jahr. Der wertvolle Rohstoff für sämtliche Käsespezialitäten wird von über 500 Bauernfamilien aus der Alpenregion, wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu geliefert.*

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

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

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



Die Käse rebellern begehen ihr Jubiläum mit der Markteinführung einer besonderen Käsespezialität – dem Rahm Rebell.  
©Käse rebellern



Im Gasthaus Bären begannen die Käse rebellern 1860, ihre Heumilch eigenständig zu verarbeiten. ©Käse rebellern



Gemeinsam erbauten die rebellischen Sulzberger 1893 ihre eigene Sennerei, die „Concurrenz“. ©Käserebellen