



MEDIENINFORMATION

Käse Rebellen präsentierten zahlreiche Innovationen auf der Biofach 2026

Mehrere Bio-Innovationen beliebter Käsesorten standen im Mittelpunkt des Auftritts der Käse Rebellen bei der Biofach 2026. Bei der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel informierte sich ein internationales Fachpublikum über die neuesten Produkte wie den Bio Bockshornklee Rebell, den Bio Gipfel Rebell und den Pumuckl Köhse in Bio-Qualität.

Rund 2.200 ausstellende Unternehmen präsentierten ihre Bio-Lebensmittel zwischen 10. und 13. Februar 2026 auf der in Nürnberg abgehaltenen Weltleitmesse Biofach. Die Käse Rebellen stellten auf ihrem beeindruckenden Messestand ihre neuesten Bio-Produkte und beliebte Käse-Kreationen vor. Zahlreiche Interessierte genossen die Käseköstlichkeiten in der Almhütte der Käse Rebellen. „Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln ist noch immer am steigen. Wir entwickeln daher laufend neue, hochwertig hergestellte Bio-Lebensmittel, die am Markt großen Anklang finden“, erklärt Sepp Krönauer, Inhaber der Käse Rebellen GmbH.

Vielfältiges Biosortiment der Käse Rebellen.

Das Sortiment der Käse Rebellen umfasst einen hohen Anteil an Bio-Käse und wird regelmäßig um neue Produkte erweitert. „Wir sind besonders stolz auf der heurigen Biofach gleich drei Bio-Käseinnovationen aus Bergbauern-Heumilch vorstellen zu können. Mit dem Bio Bockshornklee Rebell, Bio Gipfel Rebell und dem Pumuckl Köhse in Bio-Qualität als Scheiben und Stücke erweitern wir unser Angebot für Käseliebhaber und Kinder“, erzählt Andreas Krönauer, Geschäftsführer und Inhaber der Käse Rebellen. Mit einer neuen Schneide- und Abpackmaschine können jetzt auch alle

Bio-Käse in 150-Gramm-Stücken produziert werden. Alle Spezialitäten der Käse Rebellen sind damit auch jederzeit in praktischen Kleinstücken lieferbar.

Die Käse Rebellen bieten für jede Jahreszeit einen passenden Käse. Die Käsepalette reicht von den Traditions-Rebellen wie dem Bio Berg Rebell und den Rebellen mit Zutaten wie dem Bio Pfeffer Rebell über die cremigen Weichkäse bis zu den Sennerei-Spezialitäten und den Saison-Rebellen.

Bio Bockshornklee Rebell

Der laktosefreie Bio Bockshornklee Rebell bringt ein Stück alpiner Genusskultur auf den Teller. Hergestellt aus 100 Prozent Bio-Bergbauern-Heumilch in Rahmstufenqualität, überzeugt er durch seine cremig-zarte Konsistenz und seinen ausgewogenen Charakter. Fein eingearbeitete Bockshornklee Samen durchziehen den Käseteig und verleihen ihm eine angenehm nussige, leicht würzige Note. So verbindet der Käse traditionelle Handwerkskunst mit einer aromatischen Raffinesse, die lange in Erinnerung bleibt.

Weitere Informationen unter <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/rebellen-mit-zutaten/bio-bockshornklee-rebell>

Bio Gipfel Rebell

Der laktosefreie Hartkäse steht für genussvolle Vielfalt ohne Kompromisse. Hergestellt aus reiner Bio-Bergbauern-Heumilch und nach sechsmonatiger Reifung, entfaltet er eine ausgewogene Würze mit dezenten Anklängen von Bergkräutern. Die rötliche Rinde zeugt von traditioneller Handwerkskunst, während der kräftig-cremige Käseteig den unverfälschten Geschmack alpiner Herkunft widerspiegelt.

Weitere Informationen unter <https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/traditions-rebellen/bio-gipfel-rebell>

Pumuckl Köhse in Bio-Qualität als Scheiben und Stücke

Der cremige, milde Käse aus Möhren und Käse wurde speziell für Kinder entwickelt. Hergestellt aus 100 % Bergbauern-Heumilch und veredelt mit feinem Möhrensaft überzeugt er „Klein und Groß“ mit seinen leckeren natürlichen Zutaten. Der laktosefreie Schnittkäse ist im Lebensmittelhandel als 150-Gramm Stück und als Scheibenkäse mit 100-Gramm Verpackung verfügbar. Der LEH erhält den Käse als Karton mit 8x150 Gramm Stücken bzw. als Scheiben mit 10 Stück je 100 Gramm.

Weitere Informationen unter <https://www.kaeserebellen.com/produkte/pumuckl-koehse-jetzt-neu>

Über die Käse Rebellen

Die Käse Rebellen mit 230 Mitarbeitern verarbeiten jährlich rund 50 Mio. kg Bergbauern-Heumilch und Bio-Bergbauern-Heumilch pro Jahr. Der wertvolle Rohstoff für sämtliche Käsespezialitäten wird von 500 Bauernfamilien aus der Alpenregion – wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, dem Kleinwalsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu – geliefert.

www.kaeserebellen.com
www.facebook.com/Kaeserebellen
www.instagram.com/kaeserebellen