

PRESSEINFORMATION
Sulzberg, 02.02.2026



©Käserebellen

Frühlingsgenuss in den Käsetheken: Die Bio Bärlauch Rebellen sind zurück

Mit den saisonalen Heumilch-Käsespezialitäten „Bio Bärlauch Rebell“ und „Bio Weißer Bärlauch Rebell“ bringen die Käserebellen den Geschmack des Frühlings in die Käsetheken.

Sulzberg, 29. Januar 2026 – Ab Kalenderwoche 6/26 ist es wieder so weit: Die Käserebellen sorgen mit zwei beliebten Saisonprodukten für frühlingshafte Genussmomente. Sowohl der „Bio Bärlauch Rebell“ als auch der „Bio Weiße Bärlauch Rebell“ sind dann wieder im Kühlregal und in den Käsetheken des Handels erhältlich. Der aromatische Schnittkäse in Rahmstufenqualität sowie der fein-cremige Weichkäse werden ausschließlich aus 100 Prozent Bio Bergbauern-Heumilch hergestellt. Verfeinert mit bestem Bärlauch überzeugen beide Sorten durch ihren unverwechselbar würzig-pikanten Geschmack. Ein weiterer Pluspunkt: Die saisonalen Käsespezialitäten sind von Natur aus laktosefrei und stehen für bewussten Genuss mit Frühlingsnote.

Bio Bärlauch Rebell – saisonaler Schnittkäse mit Charakter

Der „Bio Bärlauch Rebell“ ist ein cremiger Schnittkäse für die Frühlingssaison. Hergestellt aus 100 Prozent Bio Bergbauern-Heumilch und verfeinert mit frischem Bärlauch, überzeugt er mit einem ausgewogenen, würzig-frischen Geschmacksprofil. Feine Noten von Jungholz und Rahm ergänzen das Bärlaucharoma und setzen einen spannenden Akzent. Der cremig-elastische Teig sorgt für angenehmen Schmelz und macht den „Bärlauch Rebell“ zu einer vielseitigen Spezialität für Käseplatten, Brotzeit oder kreative Frühlingsgerichte.

Auf einen Blick:

Produktnamen: Bio Bärlauch Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen
Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser
Markteinführung: Oktober 2004
Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg
Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 70 Tage
USP: 100% Bio-Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, exklusiv im Frühjahr von KW 06 bis KW 24 lieferbar.
Begleitende Maßnahmen: Der Käse wird nahezu in allen bedeutenden Handelsmärkten angeboten. Unterstützung durch HZ-Aktionen, POS-Aktionen, Fachpresse.

Website der Produkte:

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-baerlauch-rebell>

Von KW 6/26 bis KW 24/26 ist der Bio Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.

Bio Weißer Bärlauch Rebell – cremige Frühlingsspezialität mit feiner Würze

Der „Bio Weiße Bärlauch Rebell“ ist ein besonders cremiger Weichkäse mit ausgeprägter Bärlauchnote. Die frische, grüne Würze des Bärlauchs wird von milden, erdigen Nuancen begleitet und durch eine sahnige Frische abgerundet. Am Gaumen überzeugt der Käse mit harmonischem Schmelz und fein abgestimmten Aromen, die an Pilze und leicht geröstetes Weißbrot erinnern. Eine saisonale Spezialität für alle, die einen intensiven, und zugleich ausgewogenen Käsegenuss schätzen.

Auf einen Blick

Produktnname: Bio Weißer Bärlauch Rebell
Hersteller/Marke: Käserebellen
Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser
Markteinführung: Februar 2012
Liefereinheit an Handel: 1 Stück/Karton à 1,1 kg
Sonstiges: Weichkäse, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 10 Tage
USP: 100% Bio-Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, exklusiv im Frühjahr und Sommer lieferbar.
Begleitende Maßnahmen: Der Käse wird nahezu in allen bedeutenden Handelsmärkten angeboten. Unterstützung durch HZ-Aktionen, POS-Aktionen, Fachpresse.

Website der Produkte:

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-bio-vielfalt/saison-rebellen/bio-weisser-baerlauch-rebell>

Von KW 6/26 bis KW 36/26 ist der Weiße Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.



Frühlingsgenuss in den Käsetheken: Die Bärlauch Rebellen sind zurück

Mit den saisonalen Heumilch-Käsespezialitäten „Bärlauch Rebell“ und „Weißer Bärlauch Rebell“ bringen die Käserebellen den Geschmack des Frühlings in die Käsetheken.

Sulzberg, 29. Januar 2026 – Ab Kalenderwoche 6/26 ist es wieder so weit: Die Käserebellen sorgen mit zwei beliebten Saisonprodukten für frühlingshafte Genussmomente. Sowohl der „Bärlauch Rebell“ als auch der „Weiße Bärlauch Rebell“ sind dann wieder im Kühlregal und in den Käsetheken des Handels erhältlich. Der aromatische Schnittkäse in Rahmstufenqualität sowie der fein-cremige Weichkäse werden ausschließlich aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch hergestellt. Verfeinert mit bestem Bärlauch überzeugen beide Sorten durch ihren unverwechselbar würzig-pikanten Geschmack. Ein weiterer Pluspunkt: Die saisonalen Käsespezialitäten sind von Natur aus laktosefrei und stehen für bewussten Genuss mit Frühlingsnote.

Bärlauch Rebell – saisonaler Schnittkäse mit Charakter

Der „Bärlauch Rebell“ ist ein cremiger Schnittkäse für die Frühlingssaison. Hergestellt aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch und verfeinert mit frischem Bärlauch, überzeugt er mit einem ausgewogenen, würzig-frischen Geschmacksprofil. Feine Noten von Jungholz und Rahm ergänzen das Bärlaucharoma und setzen einen spannenden Akzent. Der cremig-elastische Teig sorgt für angenehmen Schmelz und macht den „Bärlauch Rebell“ zu einer vielseitigen Spezialität für Käseplatten, Brotzeit oder kreative Frühlingsgerichte.

Auf einen Blick

Produktnamen: Bärlauch Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Oktober 2004

Liefereinheit an Handel: 1/2 Laib à 3 kg,

Sonstiges: Schnittkäse, laktosefrei, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 70 Tage

USP: 100% Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, exklusiv im Frühjahr von KW 06 bis KW 24 lieferbar.

Begleitende Maßnahmen: Der Käse wird nahezu in allen bedeutenden Handelsmärkten angeboten. Unterstützung durch HZ-Aktionen, POS-Aktionen, Fachpresse.

Website der Produkte:

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen/baerlauch-rebell>

Von KW 6/26 bis KW 24/26 ist der Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.

Weißen Bärlauch Rebell – cremige Frühlingsspezialität mit feiner Würze

Der „Weiße Bärlauch Rebell“ ist ein besonders cremiger Weichkäse mit ausgeprägter Bärlauchnote. Die frische, grüne Würze des Bärlauchs wird von milden, erdigen Nuancen begleitet und durch eine sahnige Frische abgerundet. Am Gaumen überzeugt der Käse mit harmonischem Schmelz und fein abgestimmten Aromen, die an Pilze und leicht geröstetes Weißbrot erinnern. Eine saisonale Spezialität für alle, die einen intensiven und zugleich ausgewogenen Käsegenuss schätzen.

Auf einen Blick

Produktnname: Weißen Bärlauch Rebell

Hersteller/Marke: Käserebellen

Vertriebskanäle: Bedientheken LEH, Reformhäuser

Markteinführung: Februar 2012

Liefereinheit an Handel: 1 Stück/Karton à 1,1 kg

Sonstiges: Weichkäse, Rahmstufe – Reifezeit: ca. 10 Tage

USP: 100% Bergbauern-Heumilch als Rohstoff; traditionell hergestellter Käse ohne Zusatz und Konservierungsstoffe; Käse mit Heumilch g.t.S. (EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“) produziert, exklusiv im Frühjahr und Sommer lieferbar.

Begleitende Maßnahmen: Der Käse wird nahezu in allen bedeutenden Handelsmärkten angeboten. Unterstützung durch HZ-Aktionen, POS-Aktionen, Fachpresse.

Website der Produkte:

<https://www.kaeserebellen.com/produkte/rebellische-vielfalt/saison-rebellen/weisser-baerlauch-rebell>

Von KW 6/26 bis KW 36/26 ist der Weiße Bärlauch Rebell im Handel verfügbar.