



©Käse Rebellen

Die Käse Rebellen auf der Fachmesse Anuga in Köln

Vom 4. bis 8. Oktober 2025 traf sich in Köln auf der weltweit führenden Lebensmittelmesse Anuga erneut die internationale Branche für Lebensmittel und Getränke. Unter den mehr als 8.000 Ausstellenden aus 110 Ländern waren auch die Käse Rebellen vertreten. Am eigenen Stand präsentierte das Unternehmen seine nachhaltig hergestellten Käsespezialitäten einem internationalen Fachpublikum und stellte dabei zwei besondere Neuheiten vor: den neuen Pumuckl Köhse, einen milden Kinderkäse mit feinem Möhrensaft sowie den Bockshornklee Rebell mit seinem cremig zarten und vollen Charakter. Die beiden Käsespezialitäten aus Bergbauern-Heumilch sorgten bei der Messe für großes Interesse und positive Resonanz.

Neuer Käse präsentiert: Der Bockshornklee Rebell aus Heumilch

Auf der Weltleitmesse für Lebensmittel und Getränke zog das Sortiment der Käse Rebellen zahlreiche Fachbesucher an. Besonders die neueste Spezialität, der Bockshornklee Rebell, überzeugte das internationale Publikum. Der fein-cremige Schnittkäse aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch reift über 70 Tage und entwickelt dabei sein vollmundiges Aroma. Gleichmäßig verarbeitete Bockshornkleesamen im Käseteig verleihen ihm eine mild-nussige, leicht würzige Note, die ihn zur idealen Wahl für die Käseplatte oder eine herzhaft Brotzeit macht.

„Pumuckl Köhse“ schmeckt auch kleinen Kobolden

Passend zum Pumuckl-Kinostart präsentierten die Käse Rebellen den neuen Pumuckl Köhse, der eines der Highlights am Stand der Käse Rebellen auf der Anuga war. Der cremige, milde Käse ist speziell für Kinder entwickelt und wird mit feinem Möhrensaft veredelt. Hergestellt aus 100 % Bergbauern-Heumilch und ausschließlich aus natürlichen Zutaten, überzeugte er bei der Verkostung auch die erwachsenen Genießer. „Mit dem Pumuckl Köhse aus Möhren und Käse ist unseren Käsemeistern eine besondere Innovation gelungen“, so Alois Hager, Vertriebsleiter der Käse Rebellen, „Der beliebte Kobold Pumuckl bringt Kinderaugen – und auch die der Eltern – zum Leuchten. Unser neuer ‚Köhse‘ vereint kindgerechten Geschmack mit höchster Qualität aus wertvoller, nachhaltig erzeugter Bergbauern-Heumilch.“ Der Pumuckl Köhse ist ab KW 43 im Lebensmittelhandel als 150-Gramm Stück verfügbar. Der LEH erhält den Käse als Karton mit 8x150 Gramm Stücken.

Jetzt neu: Käse in Kleinstücken

Mit einer neuen Schneide- und Abpackmaschine produziert das Unternehmen nun konventionellen Käse in 180-Gramm- und Bio-Käse in 150-Gramm-Stücken. Damit können die Käse Rebellen ihre Spezialitäten erstmals auch in praktischen Kleinstücken anbieten, die jederzeit lieferbar sind. „Die Nachfrage nach kleineren Einheiten unserer Käsespezialitäten ist groß. Mit dem neuen Angebot erleichtern wir den Käsetheken im Lebensmitteleinzelhandel die Arbeit und sie sparen wertvolle Zeit. Auf der Anuga fand dieses neue Angebot großen Anklang“, zeigt sich Andreas Krönauer, Geschäftsführer der Käse Rebellen, zufrieden.