



©AMA-Marketing/Fischer

Die Käse Rebellen Inhaber Andreas und Sepp Krönauer freuen sich über die Preisverleihung bei der Käsekaiser Gala in Graz. Foto von links nach rechts: Christina Mutenthaler-Sipek (Geschäftsführerin AMA-Marketing), Sepp Krönauer (Inhaber/Geschäftsführer Käse Rebellen GmbH), Andreas Krönauer (Inhaber Käse Rebellen GmbH), Günter Griesmayr (AMA-Vorstandsvorsitzender) und Lena Karasz (AMA-Vorständin)

Käse Rebellen sind AMA-Käsekaiser

Qualität zahlt sich aus: Die Käse Rebellen gewinnen mit dem Pfeffer Rebell den AMA-Käsekaiser in der Kategorie "Schnittkäse würzig-kräftig".

Nach zahlreichen Medaillen bei den diesjährigen World Cheese Awards in Trondheim/Norwegen und der Käsiade in Hopfgarten stand der Pfeffer Rebell bei der AMA-Käsekaiser Gala am 23. November in Graz im Mittelpunkt. Der beliebte Schnittkäse konnte die begehrte Statue in der Kategorie "Schnittkäse würzig-kräftig" erringen. Die erfahrene Jury aus Käsesommeliers und Käseexperten bewertete Eigenschaften wie Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack, bei denen der Pfeffer Rebell voll punkten konnte.

Käse Rebellen Inhaber Andreas und Sepp Krönauer nahmen den Käsekaiser persönlich entgegen. „Es erfüllt uns mit großer Freude und Stolz, dass unser Pfeffer Rebell mit dem Käsekaiser als einer der herausragendsten Käse Österreichs prämiert wurde“, zeigt sich Andreas Krönauer erfreut. „Auszeichnungen wie der AMA-Käsekaiser sind eine wichtige Anerkennung unserer Bemühungen für eine nachhaltige und umweltfreundliche Heuwirtschaft, das Tierwohl und die Herstellung hochwertiger Käsespezialitäten“, ergänzt Sepp Krönauer.

Den Pfeffer Rebell auf mehrere Arten genießen

Der aus Bergbauern-Heumilch hergestellte Pfeffer Rebell erweckt dank seiner grünen und roten Pfefferkörner ein besonders intensives Pfefferaroma. Der cremig-weiche Teig des Käses wird am Gaumen von einem Geschmack nach Rahm, Honig und Blumenwiese umrahmt. Seit Oktober 2023 gibt es den Pfeffer Rebell auch in 125-Gramm-Packungen

als Scheibenkäse. Dieser wird direkt vom Laib geschnitten, schmeckt besonders aromatisch und eignet sich fürs Frühstück, am Abend als Aufschnitt mit Wurst und Brot oder zum Überbacken von Speisen.

www.kaeserebellen.com

www.facebook.com/Kaeserebellen

www.instagram.com/kaeserebellen