

## Auszeichnung für hervorragende Qualität beim Appenzeller® Rahmkäse

18. August 2021, Appenzell

Der per Ende 2019 neu lancierte Appenzeller® Rahmkäse erfreut sich heute schon grösster Beliebtheit und ist mittlerweile bei fast allen Detailhändlern in der Schweiz und an vielen Käsetheken in Deutschland erhältlich. Der würzigste Rahmkäse der Schweiz spricht dabei gezielt die Liebhaber eines cremig-milden Geschmackserlebnisses an. Dank einer Extraportion Rahm und der eher kurzen Reifungsdauer von drei Monaten wird der Appenzeller® Rahmkäse von allen geliebt – auch weil er trotz seines zartschmelzenden und sanften Charakters ein echter Appenzeller® ist!

Seinen Erfolg verdankt der Appenzeller® Rahmkäse nicht zuletzt einer hervorragenden, konstant hohen und gleichmässigen Qualität, wofür in diesem Jahr die besten Rahmkäseproduzenten ausgezeichnet werden. Dabei sind die Taxationsresultate des vergangenen Milchjahrs für die Beurteilung entscheidend. Die diesjährigen Preisgewinner haben im Jahresdurchschnitt Topresultate erzielt und damit ihr fachliches Können, ihre Erfahrung und ihr rigoroses Qualitätsbewusstsein eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Diese Leistung war aber nur dank einer sehr hohen Milchqualität möglich, sodass auch dem Engagement der Milchproduzenten unser Dank und unser Respekt gilt. Wir freuen uns, Ihnen nachstehend die besten Appenzeller® Rahmkäse-Produzenten präsentieren zu können:

<b>Name des Fabrikanten</b>	<b>Käserei</b>	<b>Adresse</b>
<i>Werder Othmar</i>	<i>Traber Käse AG</i>	<i>9533 Kirchberg SG</i>
<i>Müller Tony</i>	<i>Müller-Thurgau</i>	<i>8580 Hagenwil-Amriswil TG</i>
<i>Thönen Godi</i>	<i>Wängi</i>	<i>9545 Wängi TG</i>

Die drei Gewinner gehören damit zur Crème de la Crème der Appenzeller® Käse-Produzenten und dürfen auf Ihre Leistung mit Fug und Recht stolz sein. Sie haben es geschafft, mit viel Fachwissen, Sorgfalt und Geschick über das ganze Jahr hinweg eine Qualität auf höchstem Niveau abzuliefern. Die Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH gratuliert den Gewinnern herzlich zu dieser aussergewöhnlichen Leistung.

### **Kontaktadresse**

SO Appenzeller Käse GmbH  
Rudolf Hegg  
Poststrasse 12  
9050 Appenzell  
Tel. +41 (0)71788 30 40  
r.hegg@appenzeller.ch