



**Original anders.**

## **Medienmitteilung**

Hefenhofen, November 2019

### Ausgezeichneter Kultkäse

## **Super Gold für «Der scharfe Maxx»**

Nachdem er bereits drei Mal in Folge Gold gewinnen konnte, sicherte sich «Der scharfe Maxx» bei der diesjährigen Austragung der World Cheese Awards die höchste Prämierung – Super Gold. Der würzige Kultkäse der Studer Spezialitätenkäserei konnte die Expertenjury mit seinem unvergleichlichen Geschmack überzeugen.

Die World Cheese Awards sind ein globales Grossereignis und bringen seit über drei Jahrzehnten Käsehersteller, Einzelhändler, Einkäufer, Verbraucher und Food-Kritiker weltweit zusammen. Die 32. Ausgabe der Veranstaltung fand im italienischen Bergamo statt und stellte mit 3804 eingereichten Käsesorten einen neuen Teilnehmerrekord auf.

### **Scharfer Seriensieger**

«Der scharfe Maxx» hat bei Jury der World Cheese Awards offensichtlich bleibenden Eindruck hinterlassen. In den vergangenen drei Jahren konnte der Kultkäse der Studer Spezialitätenkäserei jeweils eine Goldmedaille gewinnen. 2019 wurde «Der scharfe Maxx» nun sogar mit dem Prädikat Super Gold ausgezeichnet – und zählt damit zu den 84 besten Käsesorten der Welt.

Seitdem er im Jahr 2003 geboren wurde, hat sich «Der scharfe Maxx» mit seiner vorwitzigen Art und seinem unkonventionellen Auftreten viele Freunde gemacht. Mit viel Liebe und mit Schweizer Rohmilch hergestellt, ist «Der scharfe Maxx» nach fünfmonatiger Reifezeit ein natürlicher, aromatischer und äusserst schmackhafter Käse für Geniesser. Sein zartschmelzender Teig und sein würziger Geschmack machen ihn zum unvergesslichen Gaumenschmaus – wie es sich für einen Super-Gold-Käse gehört.



### ***Bildlegende***

Seriensieger: Nach drei goldenen Auszeichnungen in den Jahren 2016, 2017 und 2018 konnte «Der scharfe Maxx» bei den World Cheese Awards 2019 den Award Super Gold gewinnen.

## **Portrait Käserei Studer**

### **Die Spezialitätenkäserei Studer**

Im Jahr 1929 übernahm die erste Generation der Familie Studer die 1867 gegründete Emmentaler Käserei in Hatswil. Die dritte Generation der Familie stellte die Produktion 1992 auf den Appenzeller Käse um und ergänzte das Sortiment fortlaufend mit eigenen Käsekreationen. Das war der Anfang der Erfolgsgeschichte der Spezialitätenkäserei Studer. Durch den Fokus auf Regionalität und Innovationen, kombiniert mit traditionellem Käsehandwerk und modernster Technologie, entstehen seither hochwertige Käsespezialitäten mit dem gewissen Etwas – passend zum Leitspruch «Original anders». Marken wie «Der scharfe Maxx», «Maxx 365», «Füürtüfel» oder «Alter Schweizer» haben sich bei Käseliebhabern längst etabliert und sorgen für vollendeten Genuss.

### **Käserei Studer AG**

Romanshorneerstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60 | info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch