



Original anders.

Medienmitteilung

Hefenhofen, November 2019

Medaillensiegen bei den World Cheese Awards

Die Studer Spezialitätenkäserei hat dreifach Grund zum Feiern

Super Gold für «Der scharfe Maxx», Gold für «Alter Schweizer», Silber für «Maxx 365» – die Kreationen der Käserei Studer haben bei den diesjährigen World Cheese Awards erneut hervorragend abgeschnitten.

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.

Die Käserei Studer kann dreimal jubeln

Die Studer Spezialitätenkäserei glänzt an den World Cheese Awards regelmässig mit Spitzenresultaten und konnte mit «Der scharfe Maxx», «Maxx 365» und «Alter Schweizer» schon in den vergangenen Jahren triumphieren. Auch bei der jüngsten Preisverleihung gab es Grund zum Feiern – und zwar gleich dreifach.

Seinen Ruf als wahrer Goldjunge untermauerte «Der scharfe Maxx». Der Kult-Käse aus dem Hause Studer wurde 2019 mit dem Prädikat Super Gold ausgezeichnet – und zählt damit zu den 84 besten Käsesorten der Welt. Auch der «Maxx 365», der reifere Bruder von «Der scharfe Maxx», war erfolgreich und errang eine silberne Auszeichnung. Für ein weiteres Highlight sorgte «Alter Schweizer». Der speziell würzige Käseklassiker der Studer Spezialitätenkäserei gewann eine Goldmedaille.

Anderssein zahlt sich aus

Für die Käserei Studer sind die Auszeichnungen eine Bestätigung, dass es sich lohnt, eigene Wege zu gehen und das Käsehandwerk stetig neu zu erfinden. Original anders – diese Devise prägt das Wirken der Spezialitätenkäserei Studer und sorgt für einzigartige Käsekreationen, auf die man zurecht stolz sein darf.

Genussweltmeister!



Bildlegende

Das erfolgreiche Trio der Käseerei Studer: An den World Cheese Awards gab's Super Gold für «Der scharfe Maxx», Gold für «Alter Schweizer» und Silber für «Maxx 365».

Portrait Käseerei Studer

Die Spezialitätenkäseerei Studer

Im Jahr 1929 übernahm die erste Generation der Familie Studer die 1867 gegründete Emmentaler Käseerei 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 Spezialitätenkäseerei 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 Käseliehabern längst etabliert und sorgen für vollendeten Genuss.