



Original anders.

Medienmitteilung

Hefenhofen, 18. November 2021

Medailensegen bei den World Cheese Awards

Käserei Studer: vier Mal Weltklasse.

Bei den World Cheese Awards stellen sich jeweils rund 4000 Käsesorten aus mehr als 40 Ländern dem Urteil einer 250-köpfigen Jury aus Fachleuten, Handelsprofis und Lebensmitteljournalisten. Für die diesjährige Austragung hat die Käserei Studer vier Käsesorten eingereicht – und vier Mal Edelmetall gewinnen können. Sowohl der Kultkäse «Der scharfe Maxx» sowie «Der edle Maxx 365» als auch «Alter Schweizer» und «Käsermeister reserve» wurden von der Jury mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Dies ist nicht zuletzt ein eindrücklicher Beleg dafür, wie die Studer Spezialitätenkäserei über das gesamte Sortiment hinweg eine hohe Qualität gewährleistet.

Diese konstante Qualität hat bei Studer eine lange Tradition – und gute Gründe. Zum Beispiel der stetige Innovationsdrang, der in der Thurgauer Käserei besonders ausgeprägt ist. Frische Ideen verbinden sich mit klassischem Käsehandwerk und modernster Technologie und lassen hochwertige Käsespezialitäten mit dem gewissen Etwas entstehen – passend zum Leitspruch «Original anders».

Regional und nachhaltig in die Zukunft

Die Käsesorten der Studer Spezialitätenkäserei finden weltweit Anklang. Produziert wird aber konsequent und bewusst in der Region – auch in Zukunft. Denn mit der erhöhten Nachfrage nach ihren Käsespezialitäten im In- und Ausland ist die bestehende Käserei an ihre Kapazitätsgrenzen gestossen, weshalb das Produktionsgebäude umfassend erweitert und modernisiert wird. Damit können nicht nur die Produktionsmengen erhöht werden, der Ausbau ist auch ein wichtiger Schritt in Richtung CO2-neutrale Produktion. Denn auch Umwelt- und Klimaschutz sowie Energieeffizienz haben bei der Käserei Studer Tradition – und Zukunft.

Vier Mal Weltklasse!

Unser erfolgreiches
Silber-Quartett
an den World Cheese
Awards



Bei den World Cheese Awards gab es vier Mal Silber für die Käserei Studer: «Der scharfe Maxx», «Der edle Maxx 365», «Alter Schweizer» und «Käsermeister reserve».

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», «Der edle Maxx 365», «Füürtüfel» oder «Alter Schweizer» haben sich bei Käseliebhabern längst etabliert und sorgen für vollendeten Genuss.

Pressekontakt

Beate Fussenegger

Leiterin Marketing

Käserei Studer AG, Romanshorneerstrasse 253, 8580 Hefenhofen TG

+41 58 227 30 67 / beate.fussenegger@kaeserei-studer.ch

www.kaeserei-studer.ch