



©Käserebellen

## MEDIENINFORMATION

### **Ministerin Kaniber besuchte Käserebellen auf der Biofach 2025**

*Großes Interesse für das Bio-Sortiment der Käserebellen auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel: Neben dem internationalen Fachpublikum informierte sich Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, persönlich über die Käseköstlichkeiten aus 100 % Bergbauern-Heumilch. Rund 2.300 ausstellende Unternehmen aus 94 Ländern präsentierten ihre Bio-Lebensmittel zwischen 11. und 14. Februar 2025 auf der in Nürnberg abgehaltenen Weltleitmesse Biofach. Die Käserebellen zeigten auf ihrem beeindruckenden*

Messestand ihre aktuellen Bio-Produkte und Käse-Kreationen. Der an eine Almhütte erinnernde Sitzbereich lud zahlreiche Interessierte zum Verkosten und Verweilen ein. Darunter auch Bayerns Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, Michaela Kaniber. „Wir freuen uns sehr über das große Interesse und den hohen Besuch aus der Politik. Dies zeigt den Stellenwert und die wachsende Nachfrage nach hochwertig hergestellten Bio-Lebensmitteln“, erklärt Sepp Krönauer, Inhaber der Käse Rebellen GmbH.

### **Vielfältiges Biosortiment der Käse Rebellen**

Bio-Käse sind ein wesentlicher Anteil am Angebot der Käse Rebellen. Dieses wird durch regelmäßige Innovationen laufend erweitert. „Im Moment reicht unsere Käsepalette von den Traditions-Rebellen wie dem Bio Berg Rebell und den Rebellen mit Zutaten wie dem Bio Pfeffer Rebell über die cremigen Weichkäse bis zu den Sennerei-Spezialitäten und den Saison-Rebellen. So gibt es zu jeder Jahreszeit einen passenden Käse, wie aktuell für den Frühling, unseren Bio Bärlauch Rebell. Unsere Käsermeister arbeiten laufend an weiteren Innovationen und wir freuen uns auf alle zukünftigen Qualitätsprodukte aus Bergbauern-Heumilch“, erzählt Andreas Geisler, Geschäftsführer der Käse Rebellen.

### **Über die Käse Rebellen**

*Die Käse Rebellen mit 230 Mitarbeitern verarbeiten jährlich rund 50 Mio. kg Bergbauern-Heumilch und Bio-Bergbauern-Heumilch pro Jahr. Der wertvolle Rohstoff für sämtliche Käsespezialitäten wird von 500 Bauernfamilien aus der Alpenregion – wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, dem Kleinwalsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu – geliefert.*

[www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)

[www.facebook.com/Kaeserebellen](https://www.facebook.com/Kaeserebellen)

[www.instagram.com/kaeserebellen](https://www.instagram.com/kaeserebellen)