



World Cheese Award 2023, 15 Medaillen für die Familie von Mühlenen

Der Schweizer Affineur Walo erhält am World Cheese Award in Trondheim, Norwegen 11 Auszeichnungen. Die Käse von Antoine dem Käsekünstler, nach Rezepten aus dem 17jh, haben 2 Auszeichnungen erhalten und die Käse von der Käserei Gabriel wurden ebenfalls 2-mal ausgezeichnet.

Medaille	Affineur Walo	Auszeichnungen
Super Gold	Jura Bergkäse, 12 Monate affinert	1
Gold	Rotwein Sennekäse, 8 Monate mit Rotwein affinert	1
	Thurgauer Löwenkäse, 6 Monate affinert	2
	Le Gruyere AOP, extra 14 Monate affinert	2
Silber	Rotwein Sennekäse, 8 Monate mit Rotwein affinert	1
	Jura Bergkäse, 12 Monate affinert	1
	Le Gruyere AOP, 14 Monate affinert	2
	Emmentaler AOP, 16 Monate affinert	1
	Antoine der Käsekünstler	
Bronzene	Antoine der Käsekünstler, Raclette 5 Monate affinert	2
	Käserei Gabriel	
Silber	Stärnächäs, 8 Monate affinert	2

Der World Cheese Award findet jährlich an wechselnden Orten statt und war dieses Jahr am 28.10.2023 in Trondheim, Norwegen. Es wurden über 4000 Käse von einer internationalen Jury bewertet und die besten Käse erhielten eine Auszeichnung. Der beste der besten Käse ist ein Blauschimmelkäse aus Norwegen.

Schweizer Blumenwiesen-Käse hat etwas ganz Besonderes.

Mit naturbelassener Rohmilch hergestellt, entfaltet er den einzigartigen Geschmack und die Vielfalt der Blumenwiesen. Er überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern bietet auch viele gesundheitliche Vorteile, da die Vitamine, Spurenelemente und Milchsäurebakterien erhalten bleiben. Blumenwiesen sind mit Ihren Insekten und Vögeln auch wichtig für die Biodiversität. Affineur Walo bietet drei einzigartige Sortimente unter diesem Label an

1. L'Antoine der Käsekünstler: nach den ursprünglichen Rezepten aus dem 17. Jahrhundert, für unverfälschten Genuss.
2. Affineur Walo: Käse nach den Ideen und Rezepten der Affineurs Familie von Mühlenen, ausgezeichnet mit zahlreichen Preisen, für höchste Qualität.
3. Käserei Gabriel: Käse-Spezialitäten aus St. Gallen

Die Familie von Mühlenen:

Die Familie von Mühlenen steht seit fast zwei Jahrhunderten in den Diensten der Schweizer Käseherstellung. Andreas von Mühlenen legte hierfür in Bern den Grundstein, als er 1867 seine Firma eröffnete. 1996 übernahm Walo von Mühlenen die Geschäfte in der nunmehr fünften Generation. Seit 2020 ist die mit Fabiola und Andreas bereits die 6te Generation aktiv.

Mit dieser langen Tradition in der Käseherstellung ist es wenig verwunderlich, dass die Familie von Mühlenen und ihr Team bereits in früheren Jahren zahlreiche Auszeichnungen gewonnen hat. Die wichtigsten sind hierbei sicherlich der Weltmeistertitel 2005 beim World Cheese Award, die drei Weltmeistertitel bei den World Championships 2006 in Wisconsin sowie die Auszeichnung Supreme Champion bei den International Cheese Awards in Nantwich.

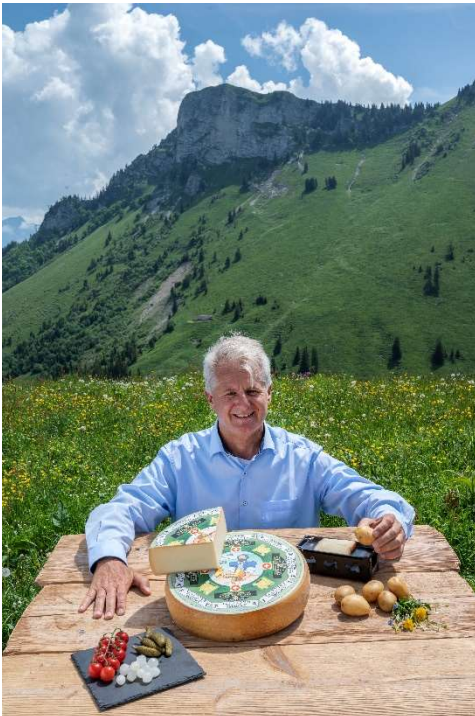
Foto vom Jura Bergkäse



Foto von der 6 Generation Fabiola und Andreas von Mühlennen



Affineur Walo mit dem Raclette von Antoine dem Käsekünstler



Kontakt:

Walo von Mühlennen

T 0041 79 217 54 11

F 0041 86 079 217 54 11

E-mail: walo@affineurwalo.ch

www.affineurwalo.ch