



Presseinformation, 24.03.06

**von Mühlenen Emmentaler Premier Cru gewinnt als erster Schweizer Käse an den 2006 World Championship in Wisconsin die Auszeichnung bester Käse der Welt.**

*Die Firma von Mühlenen hat an den World Championship in Wisconsin vom 23. März 2006 mit Ihrem Emmentaler Switzerland Premier Cru mit 98.271 von 100 Punkten den Titel World Champion gewonnen. Damit ist der Käse aus dem Hause von Mühlenen offiziell zum besten Käse der Welt gekürt worden. Dies ist seit Bestehen des Wettbewerbes das erste Mal, dass ein Schweizer Käse diesen Titel gewinnt. Die offizielle Preisverleihung ist am 27.4.06. ([www.wischeesemakersassn.org](http://www.wischeesemakersassn.org))*

Neben diesem Erfolg über alle Kategorien hat die Firma von Mühlenen zusätzlich noch zwei Weltmeistertitel in der Kategorie Schmierkäse mit dem Gruyère Switzerland AOC Premier Cru und in der Kategorie Swiss Style mit dem Emmentaler Switzerland Premier Cru geholt.

Die Firma von Mühlenen hat in der Kategorie Swiss Style bereits 1998 und 2004 mit Käse aus der Käserei Mutten im Emmental den Titel Weltmeister gewonnen. Der diesjährige Titel wurde mit einem Käse aus der Käserei Rüderswil im Emmental gewonnen. (Christian Wüthrich, Käsereigenossenschaft, 3437 Rüderswil)

Bereits im April letzten Jahres hat die Firma von Mühlenen beim World Cheese Award in London für ihren Le Gruyère Switzerland AOC Premier Cru zum dritten Mal nach 1992 und 2002 den Titel Weltmeister aller Kategorien gewonnen. Dieser einmalige Erfolg wird durch die erneute Auszeichnung an der Wisconsin Show bestätigt. Der Käse, der dieses Jahr an der Wisconsin Show gewann, wurde in der Käserei Strauss im Kanton Freiburg hergestellt. (Franz Jungo, Käserei Strauss, 1717 St. Ursen FR)

Der Le Gruyère Premier Cru ist ein Rohmilch Hart Käse, der mindestens 14 Monate ausgereift wird. Für den Gruyère Premeier Cru wird ausschliesslich Käse aus dem Kanton Freiburg affiniert. Der Emmentaler Premier Cru ist ebenfalls ein Rohmilch Hart Käse. Für den Emmentaler Premier Cru wird Emmentaler aus dem Emmental während 14 Monaten affiniert.

Der Wisconsin World Championship ist mit über 1700 verschiedenen Käsen aus aller Welt einer der grössten Wettbewerbe für Käse weltweit. Dieser Wettbewerb findet alle zwei Jahre statt. Aus der Schweiz waren am Wettbewerb neben der Firma von Mühlenen zahlreiche andere Schweizer Käsereien vertreten.

von Mühlenen AG  
Bonnstrasse 1  
3186 Düringen - Switzerland  
MWST Nr. CH-575 190



Tel. +41 26 492 93 30  
Fax +41 26 492 93 39  
[www.vonmuhlenen.ch](http://www.vonmuhlenen.ch)  
[admin@vonmuhlenen.ch](mailto:admin@vonmuhlenen.ch)



Die Firma von Mühlenen blickt auf eine lange und bewährte Tradition bei der Herstellung ausgesuchter Käseprodukte in der Schweiz zurück. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts begannen Schweizer Bauern die Käseproduktion in die Täler zu verlegen, nachdem sie ihren Käse über Jahrhunderte während der Sommermonate in den höheren Lagen der malerischen Alpengebiete herstellten. Die zentralisierte und wachsende Produktion in den Tälern erforderte größere Keller und viele neue Käsereifungsfirmen entstanden. Die Familie Von Mühlenen gründete ihre Firma mit den Reifekellern 1861 und ist seither ein beständiger Akteur in der Schweizer Geschichte der Käseproduktion. In den letzten Jahren haben sie ihr fortwirkendes Engagement auf diesem bedeutenden Markt durch die Mitwirkung bei der AOC-Zertifizierung für die Käse Le Gruyère Switzerland und Emmentaler Switzerland erneut unter Beweis gestellt. von Mühlenen wird seit der Gründung im Jahr 1861 als Familienunternehmen geführt und ist mit modernsten Einrichtungen ausgestattet. Sie hat ihren Sitz in Düdingen in der Nähe von Freiburg, eine Region, die für ihren Le Gruyère Fribourg, Emmentaler Switzerland und für viele Rohmilchspezialitäten bekannt ist. Es ist bereits die dritte und vierte Generation dieser Käsespezialisten, die sich täglich um die Produktion und den Geschäftsbetrieb kümmert. von Mühlenens Käseprodukte werden ausschließlich aus reiner Rohmilch und nach traditionellen Reifungsmethoden produziert, die sich seit über 140 Jahren bewährt haben. Die Produktion erfolgt in über 50 Käsereien in ausgewählten Regionen der Schweiz, die traditionelle Käse wie Emmentaler Switzerland, Le Gruyère Switzerland AOC Fribourg und viele andere bekannte Hausspezialitäten herstellen. Wir haben Tradition, Geschick und Fachkenntnis in unserem exklusiven Premier Cru Käsesortiment vereint, zu dem neben dem Weissen Steiner, dem Le Gruyère und Emmentaler Premier Cru auch die folgenden Produkte gehören:

- Bucheggberg Schlosskäse
- Le Gotteron
- Bergwurz Käse mit Kräutern
- Bergwurz Käse Natur
- Almrausch
- Alpenglocke

Diese Produkte sind in Europa, in Asien und Kanada erhältlich.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Von Mühlenen AG  
Herr Walo von Mühlenen  
Tel: 0041 26 492 93 30  
Fax: 0041 26 492 93 39  
Mobil: 0041 79 217 54 11  
E-Mail: [admin@vonmuhlenen.ch](mailto:admin@vonmuhlenen.ch)

von Mühlenen AG  
Bonnstrasse 1  
3186 Düdingen - Switzerland  
MWST Nr. CH-575 190



Tel. +41 26 492 93 30  
Fax +41 26 492 93 39  
[www.vonmuhlenen.ch](http://www.vonmuhlenen.ch)  
[admin@vonmuhlenen.ch](mailto:admin@vonmuhlenen.ch)