

PRESSEINFORMATION

Von Mühlenen triumphiert beim World Cheese Award 2010 in Birmingham

Von Mühlenen, der Käse-Weltmeister der Jahre 1992, 2002, 2005 und 2006, gewinnt beim World Cheese Award 2010 in Birmingham (England) die Auszeichnung "Bester nicht englischer Käse" und verteidigt den Titel "Bester Le Gruyère Switzerland AOC".

Der World Cheese Award wurde dieses Jahr im Rahmen der größten Verbrauchermesse Englands, der BBC Good Food Show in Birmingham, durchgeführt. Die Konkurrenz war mit über 2.600 Käsen aus der ganzen Welt sehr groß. Vor allem die Schweiz verzeichnete zahlreiche Teilnehmer. Von Mühlenen hat mit Käsen von verschiedenen Käsereien teilgenommen und insgesamt 13 Auszeichnungen gewonnen. Einmal mehr wurde der "Le Gruyère Fribourg Premier Cru" mit den höchsten Prämierungen dekoriert. Insgesamt gewann er drei Preise, unter anderem in der prestigeträchtigen Kategorie "Bester nicht englischer Käse".

Folgende Auszeichnungen hat von Mühlenen beim World Cheese Award 2010 gewonnen:

Bester nicht englischer Käse

Le Gruyère Premier Cru, Käserei Lanthen

Bester Rohmilch Käse

Le Gruyère Premier Cru, Käserei Lanthen

Bester Le Gruyère AOC

Le Gruyère Premier Cru, Käserei Lanthen

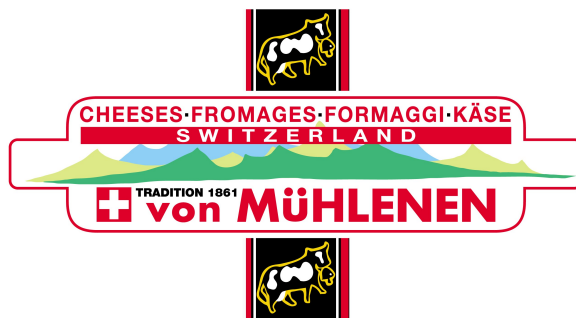
Super Gold Zertifikat für

Le Gruyère Premier Cru, Käserei Lanthen

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
admin@vonmuhlenen.ch



Goldzertifikate für

Le Gruyère Premier Cur, Käserei Niedermuhren
Le Gruyère Fribourg Classic, Käserei Lanthen
Alpen Glocke, Käserei Struss

Silberzertifikate für

Le Gruyère Premier Cru Käserei, Chàtonaye
Le Gruyère Premier Cru, Käserei Niedermuhren
Le Gruyère Fribourg Classic, Käserei Struss
Emmentaler Tradition Premier, Cru Käserei Mutten

Bronzezertifikate für

Le Gruyère Premier Cru, Käserei Struss
Emmentaler Tradition Classic, Käserei Arni

Die erneuten Auszeichnungen unterstreichen eindrucksvoll den hohen Qualitätsstandard, welcher der Firma von Mühlenen bis heute insgesamt acht Weltmeistertitel eingebracht hat:

Emmentaler Tradition Premier Cru (4 x Weltmeister)

Weltmeister aller Kategorien in Wisconsin 2006
Weltmeister der Kategorie Swiss Style in Wisconsin 2006, 2004, 1998

Le Gruyère Fribourg AOC Premier Cru (4 x Weltmeister)

Weltmeister aller Kategorien beim World Cheese Award 2005, 2002, 1992
Weltmeister der Kategorie Schmierkäse in Wisconsin 2006

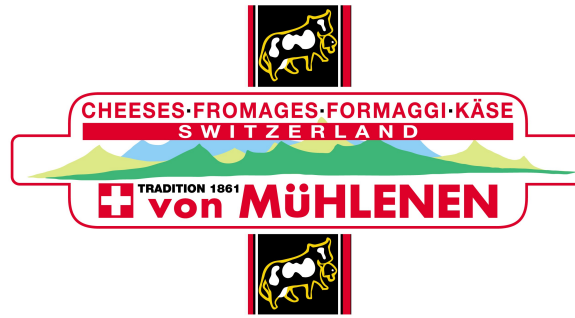
Über von Mühlenen

Die Familie von Mühlenen gründete ihre Firma mit den Reifekellern 1861 und ist seither ein beständiger Akteur in der Schweizer Käseproduktion. Von Mühlenen wird seit der Gründung als Familienunternehmen geführt. Heute leiten Roger von Mühlenen und Walo von Mühlenen das Unternehmen in der dritten und vierten Generation. Die Firma hat ihren Sitz in Düdingen in der Nähe von Freiburg. Eine Region, die für ihren Le Gruyère Fribourg, die Emmentaler Tradition und für viele Rohmilchspezialitäten bekannt ist. Von Mühlenen Käseprodukte werden ausschließlich aus reiner Rohmilch und nach traditionellen Reifungsmethoden produziert, die sich

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
admin@vonmuhlenen.ch



seit über 140 Jahren bewährt haben. Die Produktion erfolgt in über 50 Käsereien in ausgewählten Regionen der Schweiz.

Der traditionelle Käse der Familie von Mühlenen wird in ausgesuchten Käsereien exklusiv für das Unternehmen hergestellt. Die lange Erfahrung und die oft über mehrere Generationen hinweg andauernde Zusammenarbeit garantieren, dass nur die besten Käsermeister für von Mühlenen produzieren. Neben der Qualität ist für die Familie von Mühlenen wichtig, dass die traditionsreichen Produkte ihren ursprünglichen Charakter behalten. Es werden daher nur Käsereien aus den Ursprungsgebieten der jeweiligen Käsesorte, die zudem nach den traditionellen Methoden arbeiten, ausgewählt.

Über den Le Gruyère Fribourg Switzerland AOC

Das heutige Produktionsgebiet des Le Gruyère umfasst die ganze Westschweiz mit Sateliten im Emmental und sogar in St. Gallen. Im Gegensatz dazu wird der Le Gruyère AOC von von Mühlenen ausschließlich im Kerngebiet dem Kanton Freiburg produziert und gepflegt. Daher auch die Zusatzbezeichnung Fribourg.

Über den Emmentaler Tradition Switzerland AOC

Das heutige Produktionsgebiet des Emmentaler Switzerland umfasst fasst die gesamte Deutschschweiz. Hier wird oft in grösseren Betrieben gekäst. Die Käsereien holen ihre Milch aus bis zu 30 Kilometern Entfernung und produzieren bis zu drei Mal am Tag über 30 Laiben. Nicht so der Emmentaler Tradition, der ausschliesslich aus dem Emmental stammt. Die Milch darf höchstens aus einem Umkreis von zehn Kilometern stammen. Die Käsereien sind zudem Kleinbetriebe, die einmal am Tag drei bis maximal sechs Käse produzieren.

Pressebilder www.photopress.ch/image/von+Muehlenen

Pressekontakt:

Walo von Mühlenen
T +41 26 492 93 30
M +41 79 217 54 11
walo@vonmuhlenen.net

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
admin@vonmuhlenen.ch