



Original anders.

Medienmitteilung

Hefenhofen, November 2025

4-facher Award-Erfolg bei World Cheese Awards

Käserei Studer brilliert mit Weltklasse-Käse

Spitzenqualität, die international überzeugt: **Mit 2x SUPER GOLD und je 1x Gold und Silber** reiht sich die Spezialitätenkäserei Studer erneut in die Riege der höchst prämierten Käsereien ein.

Bern – Capital of Cheese

Die 37. Edition der World Cheese Awards ging vom 13. bis 15. November erstmals in der Schweiz über die Bühne – und Bern verwandelte sich für drei Tage in das Epizentrum renommierter Käse-Gourmets.

Rund 5200 teilnehmende Käsesorten aus 46 Ländern: Damit sind die World Cheese Awards das weltweit größte Käse-Event. Die Champions kürt per Blindverkostung eine internationale 256-köpfige Fachjury aus führenden Käseexpert:innen wie Journalisten, Creators und Handelsprofis. Qualität, Aussehen und Geschmack entscheiden über die begehrten Trophäen.



2x SUPER GOLD für Käseerei Studer

Gleich zwei Spezialitäten aus dem Hause Studer landeten auf dem Siegerpodest. SUPER GOLD, die höchste Auszeichnung der Kategorien, ging jeweils an «**Der edle Maxx**» und «**Käsermeister Reserve**».

Neben den beiden Spitzenplätzen sicherten sich zwei weitere Käsesorten Edelmetall: Gold für den «**Bio Alter Schweizer**» und Silber für «**Der scharfe Maxx**». Damit zeigt sich: Die exquisite Qualität zieht sich durch das gesamte Studer-Sortiment – vom traditionsreichen Klassiker bis zur charakterstarken Spezialität.

«Original anders» schmeckt nach Weltklasse

Die Leidenschaft für feinste Käsekreationen ist bei Studer tief verwurzelt. In der Thurgauer Käserei treffen Ideenreichtum, traditionelles Handwerk und moderne Technik aufeinander. Aus diesem Zusammenspiel entstehen aussergewöhnliche Käsesorten, die den Anspruch «Original anders» auf Weltklasse-Niveau eindrucksvoll verkörpern.



Original anders.

Über 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.