Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

06.08. 2026

Goldvreneli 2026: Eine Auszeichnung für gelebtes Handwerk

Von PPS

(Appenzell)(PPS) **Mit dem Goldvreneli zeichnet die Sortenorganisation Appenzeller® Käse GmbH jedes Jahr die qualitativ führenden Käsereien aus. Die Auszeichnung steht für aussergewöhnliche Handwerkskunst und konstant höchste Käsequalität über ein ganzes Milchjahr hinweg. Auch im Jahr 2026 dürfen sich die besten Appenzeller® Käseproduzenten über diese besondere Anerkennung freuen.**

Hinter einem Goldvreneli steckt weit mehr als die Arbeit in der Käserei. Die Basis legen die Milchbäuerinnen und Milchbauern mit der hochwertigen Milch, die sie täglich an die Käsereien liefern. Das perfekte Zusammenspiel entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist die notwendige Grundlage für den würzigen Charakter des Appenzeller® Käses. Doch selbst beste Milch allein genügt nicht: Erst mit viel Fingerspitzengefühl, höchster Sorgfalt und grossem handwerklichem Können entsteht ein Käse, der zu den Besten gehört. Das Goldvreneli würdigt diese gemeinsame Spitzenleistung.

Die diesjährigen Gewinnenden erzielten hervorragende Resultate zwischen 19.69 und 19.93 von maximal 20 möglichen Punkten. Grundlage für die Auszeichnung bilden die monatlich eingelieferten Mengen an Appenzeller® Käse sowie deren Taxationsresultate während des Milchjahres von Mai 2025 bis April 2026. Es werden pro Jahr die acht besten Produzenten von Appenzeller® Standard ausgezeichnet. Darüber hinaus ist eine Prämierung pro Spezialität (z. B. Appenzeller® Rahmkäse, Appenzellerin®, usw.) möglich, vorausgesetzt die Mindestpunktzahl von 19,69 wird erreicht.

Zu den Gewinnenden gehören:

Käserei	Käser/-innen	Prämierte Varietät
Käserei Wald-Schönengrund	Sämi Mani	Appenzeller® Standard
Käserei Reute-Schachen	Marcel Tobler	Appenzeller® Standard
Käserei Schönenbüel	Mathias Näf	Appenzeller® Standard
Käserei Schwellbrunn	Tim Länzlinger	Appenzeller® Standard
Käserei Grub-Riemen	Christian Fankhauser / Thomas Graf	Appenzeller® Standard
Käserei Jonschwil	Jennifer Meier / Sina Schönenberger	Appenzeller® Standard
Käserei Obersteinach	Norbert Eberle	Appenzeller® Standard
Käserei Gabriel	Marcel Gabriel	Appenzeller® Standard Appenzellerin® Elegant

Die Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH gratuliert den diesjährigen Gewinnenden herzlich zu ihren herausragenden Leistungen. Ihr unermüdliches Engagement für höchste Qualität ist beispielhaft und sichert die Zukunft unseres traditionsreichen Appenzeller® Käses. Ebenso danken wir den Milchbauern und Milchbäuerinnen, deren hochwertige Milch die unverzichtbare Grundlage für diesen Erfolg bildet. Nur gemeinsam kann die einzigartige Qualität des Appenzeller® Käses Tag für Tag garantiert werden.

Pressekontakt:

SO Appenzeller Käse GmbH
Pirmin Baumann

Poststrasse 12

9050 Appenzell
Tel. +41 71788 30 40
p.baumann @
appenzeller.ch
Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/goldvreneli-2026-eine-auszeichnung-fuer-gelebtes-handwerk*