



## MEDIENINFORMATION

Fribourg, 24 Oktober 2019

Zur sofortigen Veröffentlichung



Bildunterschrift:  
Affineur Fabiola und  
Walo von Mühlönen  
mit dem  
Preisgekrönten  
cremigen Thurgauer  
Löwenkäse

## MEDIENINFORMATION

World Cheese Award 24.10.19 Bergamo, Italien

**Anlässlich des World Cheese Awards 2019 in Bergamo, Italien hat Affineur Walo insgesamt 15 Auszeichnungen gewonnen und ist mit dem Gallus unter den 16 Finalisten gewesen. Damit wurde von 17 eingesandten Käsen 15 prämiert darunter auch die zwei neuen Käsespezialitäten cremiger Thurgauer Löwenkäse und Sonnen Käse**

Der World Cheese Award ist nach dem International Cheese Award in Nantwich einer der größten Käsewettbewerbe, mit Teilnehmern aus über 30 Ländern und allen Kontinenten. Dieses Jahr wurden erneut über 3800 Käse begutachtet. Er wurde dieses Jahr anlässlich des Events Forme in Bergamo vom 17- 20.10.2019 durchgeführt. Nächste Jahr geht es nach Oviedo, Spanien die Hauptstadt von Asturien.

### **Die Auszeichnungen von Affineur Walo von Mühlönen in der Übersicht:**

#### **4 x Super Gold**

- Jura Bergkäse, Hartkäse 12 Monate affinert, offene Klasse
- 2 x Le Gruyere Switzerland AOP, Hartkäse 14 Monate affinert, Klassen Gruyere und AOP Käse
- Gallus, Hartkäse aus St. Gallen 10 Monate affinert, Klasse geschmierte Käse

#### **4 x Gold**

- Cremiger Thurgauer Löwenkäse, Halbhartkäse, 4 Monate affinert, Klasse geschmierte Käse
- Rotwein Bärghler, Hartkäse 12 Monate mit Rotwein affinert, Klasse geschmierte Käse
- Störnächäs, Halbhartkäse aus St. Gallen, 8 Monate affinert, Klasse geschmierte Käse
- Gallus, Hartkäse aus St. Gallen, 12 Monate affinert, offene Klasse

#### **1 x Silber**

- Sonnen Käse, halbhartkäse 4 Monate affinert. Klasse neue Käse

#### **6 x Bronze**

- 2 x Cremiger Thurgauer Löwenkäse, Halbhartkäse, 4 Monate affinert, Klassen Halbhartkäse und neue Käse
- Sonnen Käse, halbhartkäse 4 Monate affinert; Klasse halb hart Käse
- Affineur Walo Le Gruyère Switzerland AOP extra 14 Monate affinert; Klasse Gruyere
- Störnächäs, Halbhartkäse aus St. Gallen, 8 Monate affinert, Klasse halb hart Käse
- Rotwein Bärghler, Hartkäse 12 Monate mit Rotwein affinert, offene Klasse

### **Der Affineur die Garantie für gleichbleibende Qualität**

Die Aufgaben eines Affineur sind vielfältig. Die wichtigste Aufgabe ist, dass er für die gleichbleibende Qualität der Käse verantwortlich ist. Dank der Erfahrung von Generationen, findet der Affineur die Regionen mit der besten Milch und den besten Käsern. Diese Kombination ist die Basis eines jeden guten Käses. Nach der Herstellung und Auswahl der besten Laibe, kommt die sorgfältige Reifung. Jeder Käse hat ein optimales Kellerklima und eine optimale Reifedauer. Dies und die regelmäßige Pflege der Käse mit verschiedenen Zutaten ergeben einzigartige



Käsespezialitäten. Am Schluss entscheidet der Affineur, ob der Käse gut genug ist für den Verkauf und er sorgt für die richtige Verpackung und Transport.

Wir von Affineur Walo ziehen es vor nicht zu liefern, falls der Käse nicht unseren Vorstellungen entspricht und so kann es durchaus sein, dass Sie unsere Käse nicht immer finden.

### **Die Qualität der Käse der Familie von Mühlenen**

Die Familie von Mühlenen und Ihr Team haben bereits in früheren Jahren zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Die wichtigsten sind sicher der Weltmeister Titel 2005 am World Cheese Award, die 3 Weltmeistertitel am den World Championships 2006 in Wisconsin und die Auszeichnung Supreme Champion an den „International Cheese Awards“ in Nantwich. Die Käse von Affineur Walo werden nach Deutschland, England, Finnland, Schweden, Frankreich, Italien, New-York, Tokio und Manila exportiert und man findet sie in den Gourmet Abteilungen der bekanntesten Warenhäuser und Einkaufsmärkte wie Harrods in London oder Kaufhof, Scheck-In, Edeka Hieber etc.

### **Die Geschichte der Familie von Mühlenen**

Die Familie von Mühlenen steht seit fast 2 Jahrhunderten im Dienste der Schweizer Käseherstellung. Ihre Geschichte in der Schweizerischen Käse- und Lebensmittelbranche begann in Bern mit Andreas von Mühlenen, welche seine Firma 1867 eröffnete. Der Sohn von Andreas, Ernst von Mühlenen, blieb nach einem Abstecher in die Textilindustrie, der Branche treu und übernahm 1909 von Hans Bieri dessen Firma die er später in von Mühlenen & Co umbenannte. 1916 trat dann sein Bruder Eugen ebenfalls in die Firma ein.

Nach dem Tod von Ernst im Jahre 1934 übernahm sein Sohn Walo von Mühlenen, die Geschäfte und baute nach dem Krieg vor allem den Export nach Europa und USA aus. Nachdem Walo sich zunehmend um seine Geschäfte in der Chemiebranche kümmerte, übernahm sein Sohn Roger von Mühlenen, die Aktivitäten im Käsebereich. 1970 zügelte die Familie in den Kanton Freiburg. Nach dem Tode von Walo im Jahre 1972 ging die Geschäftsführung an seinen Sohn Roger von Mühlenen. Er baute die Firma weiter aus und legte dabei größten Wert auf die Qualität der Lieferanten. 1996 übernahm Rogers Sohn, Walo von Mühlenen in der 5. Generation die Geschäfte. 2006 wurde die Affinage in Düdingen verkauft und das Geschäft neu strukturiert, seit 2011 tritt die Familie unter der Marke Affineur Walo auf.

1867	Andreas von Mühlenen eröffnet sein Lebensmittelgeschäft in Bern (1. Generation)
1909	Ernst von Mühlenen gründet die von Mühlenen & Co (2. Generation)
1914	Gründung der Schweizerischen Käseunion
1916	Eintritt von Eugen von Mühlenen (Bruder von Ernst)
1934	Affineur Walo von Mühlenen übernimmt die Geschäfte (3. Generation)
1970	Umzug in den Kanton Freiburg
1972	Roger von Mühlenen, übernimmt die Geschäftsleitung (4. Generation)
1996	Walo von Mühlenen, übernimmt die Geschäftsleitung (5. Generation)
1999	Liquidation der Schweizerischen Käseunion
2006	Verkauf der Affinage in Freiburg und Reorganisation
2011	Neuauftritt unter der Marke Affineur Walo und Walo von Mühlenen AG

### **Kontakt:**

Walo von Mühlenen  
T 0041 79 217 54 11  
F 0041 86 079 217 54 11  
E-mail: [walo@affineurwalo.ch](mailto:walo@affineurwalo.ch)  
[www.affineurwalo.ch](http://www.affineurwalo.ch)