

Medienmitteilung vom 9. Juli 2025

Prix Montagne 2025 – Milchmanufaktur Einsiedeln

Bildlegenden:

- Bild 00: Die Milchmanufaktur Einsiedeln beinhaltet Käserei, Shop und Restaurant.
- Bild 1: Als Agronomiestudent schrieb René Schönbächler eine Arbeit darüber, wie die Milch der Einsiedler Bauern besser in Wert gesetzt werden könnte. Heute ist er Geschäftsführer der Milchmanufaktur Einsiedeln.
- Bild 2: Die Bauernfamilien aus der Region, wie Markus und Sonja Kälin, haben heute nicht nur einen viel besseren Milchpreis, sie sind auch stolz darauf, dass aus ihrer Milch in Einsiedeln viele feine Produkte entstehen.
- Bild 3: In der Käserei ist unübersehbar, dass man sich in der Klostersgemeinde Einsiedeln befindet.
- Bild 4: Eine Spezialität der Milchmanufaktur Einsiedeln: Bergmozzarella.
- Bild 5: Die Käserinnen und Käser in der Milchmanufaktur Einsiedeln sind es sich gewöhnt, bei der Arbeit beobachtet zu werden.
- Bild 6: Durch grosse Glasscheiben kann man Käsermeister Dominik Schmidt und seinem Team bei der Arbeit zuschauen.
- Bild 7: Genauso wichtig wie die Käserei selbst, ist die Gastronomie, wo die Produkte an die Kundinnen und Kunden kommen. Seit der ersten Stunde dabei ist Beata Fässler.
- Bilder 8 und 9: An den regelmässigen Führungen durch die Milchmanufaktur nehmen Interessierte aus der ganzen Welt teil.

Bilder für redaktionelle Zwecke zur freien Verwendung.

Bildquelle: Max Hugelshofer, Schweizer Berghilfe

➔ Medienmitteilung und Bilder als Download: prixmontagne.ch/medien

Für weitere Informationen:

Kontakt: Medienstelle Schweizer Berghilfe, Kilian Gasser, T 079 443 55 21,
kilian.gasser@berghilfe.ch