



Säntis Bergkäse «on the road»



Die Berg-Käserei Gais des unabhängigen Unternehmers und regionalen Pioniers Andreas Hinterberger verarbeitet Milch aus einer der schönsten Voralpenlandschaften der Schweiz.

Im hügeligen Appenzellerland zwischen Bodensee und Säntis haben die Kühe nicht nur eine wunderbare Aussicht, sondern auch sonst ein gutes Leben. Das ist das ganz und gar nicht geheime Geheimnis der geschmackvollen Appenzeller Milch, aus der in Gais schweizweit begehrte Käsespezialitäten entstehen.

Das bekannteste Produkt der erfolgreichen Regionalkäserei ist sicher der Säntis

Bergkäse, der für seine handwerkliche Perfektion und den unnachahmlichen Geschmack schon viele Preise und Diplome gewonnen hat.

Ab sofort zielt der begehrte Appenzeller Kulinarikexport im Rahmen der neuen CULINARIUM-Kampagne einen Bus der Verkehrsbetriebe St. Gallen und macht so beste Werbung für geschmackvolle Regionalität.

Das beeindruckend reichhaltige und attraktive Produktangebot der Bergkäserei Säntis findet man auf bergkaeserei.ch