

Innovationspreise für handwerklich produzierte Käse und Milchprodukte vergeben

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung führt große Milch- und Käseprüfung auf dem Deutschen Käsemarkt in Nieheim durch

Vom 2. - 4. September fand auf dem Käsemarkt in Nieheim die “Deutsche Milch- und Käseprüfung” des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (VHM) statt. Mit 181 Käsen wurden von 57 Käsereien so viele Milch- und Käseprodukte wie nie zuvor zur Bewertung eingereicht.

Die Produkte wurden von zwei unterschiedlichen Aspekten geprüft. Einerseits haben die Besucher des Käsemarktes abgestimmt, was ihnen am besten schmeckt. Andererseits hat eine Fachjury die Qualität nach professionellen Gesichtspunkten beurteilt.

Die Beliebtheitsprüfung hat sich bei den Besucher:innen des Deutschen Käsemarktes mittlerweile zu einem Publikumsmagnet entwickelt. Jeder, der mitmachen möchte, bekam einen Teller mit 5 Proben, die streng anonym in fünf Abstufungen von “gefällt mir sehr” bis “gefällt mir überhaupt nicht” beurteilt wurden.

Zeitgleich trafen sich 24 Käseexpert:innen im Prüfungssaal in Nieheim, um die Produkte nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack zu beurteilen. Dabei bot sich den Prüfer:innen angesichts der enormen Käsevielfalt auf insgesamt 6 Tischreihen ein beeindruckendes Bild. Hintereinander aufgereiht würden die Käse und Milchprodukte eine Reihe mit 72 Metern Lauflänge in Anspruch nehmen. Nach 4 Stunden intensiver Beurteilung standen dann bereits die ersten Sieger fest: die Innovationspreisträger.

Fünf Innovationspreise vergeben

Bei der Deutschen Milch- und Käseprüfung wird der Einfallsreichtum und die Risikobereitschaft, die es bedarf, neue Kreationen zu entwickeln mit dem Innovationspreis belohnt. Dieses Jahr waren die Prüfer gehalten, auch Produkte zu nominieren, die hinsichtlich Geschmack, Zutaten oder Textur neue Wege beschreiten. 5 Betriebe stachen dabei besonders hervor:

Der Milchreis BIO im Glas der Monschauer Bauernmolkerei überzeugte die Fachjury ebenso wie der Kräutertaler des Laakenhofs aus Ennigerloh-Enniger weil sie beide das Sortiment eines Hofladens sinnvoll ergänzen und abrunden. Die Kräutertaler beinhalten neben frischer Gurke auch Knoblauch und wurden daher von den Prüfer:innen als eine Art "Tsatziki in Käseform" gelobt.

Die Käseküchlein im Glas - eine Neuentwicklung des Vulkanhof in Gillenfeld - gehen noch einen Schritt weiter. Hier wird die Produktpalette der handwerklich hergestellten Milch- und Käse nicht nur ergänzt - der Kuchen wird auch auf ungewöhnliche Weise präsentiert. Fertig portioniert und im Glas verpackt ist er optisch ansprechend und zugleich nachhaltig verpackt.

Um die Optik dreht sich auch alles beim "Ziegenfrischkäse mit Aschemantel" des Ziegenhofs Maiwald aus Achern-Gamshurst. Die ungewöhnliche Kegelform ist ein echter Hingucker und bereichert jedes Käsebuffet.

Das Hofgut Schloss Hamborn bietet mit seinem "Farmhouse Cheddar" eine Käse an, der ursprünglich aus Süd-England stammt und somit eine Erweiterung der deutschen Käsevielfalt darstellt.

Preisübergabe im Rahmen der 30 Jahr Feier des VHM

Dieses Jahr findet die Übergabe aller Preise, die im Rahmen der Milch- und Käseprüfung vergeben wurden, in einem besonderen Rahmen statt. Der VHM feiert sein 30-jähriges Bestehen und hat dazu seine Mitglieder Mitte Oktober auf den Dottenfelderhof nach Bad Vilbel eingeladen. Dort werden neben den Innovationspreisen auch die Käseharfen und Milchkanen in Gold, Silber und Bronze übergeben. Ein würdiger Rahmen für diese außergewöhnlichen Leistungen.

Weitere Informationen

Eine Liste mit allen 5 Produkten mit Adressen und Link zu den Betrieben finden Sie hier:

[Innovationspreis 2022/2023](#)

Pressemitteilung vom 1.10.2022

Abdruck honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten

Pressekontakt

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

Alte Poststraße 87, 85356 Freising

Tel.: 08161 - 787 36 03

E-Mail: presse@milchhandwerk.info

Internet: www.milchhandwerk.info

Pressebilder



Milchreis BIO im Glas

(Milcherzeugnis aus Kuhmilch)

Monschauer Bauernmolkerei, Monschau

Link zur Seite: www.monschauer-bauernmilch.de

Copyright: © VHM

[Download](#)



Käseküchlein im Glas

(Milcherzeugnis aus Ziegenmilch)

Vulkanhof, Gillenfeld

Link zur Seite: www.vulkanhof.de

Copyright: © VHM

[Download](#)



Kräutertaler

(Käse mit Gewürzen aus Kuhmilch)

Laakenhof, Ennigerloh-Enniger

Link zur Seite: www.laakenhof.de

Copyright: © VHM

[Download](#)



Ziegenfrischkäse gereift mit

Aschemantel

(Weichkäse aus Ziegenmilch)

Ziegenhof Maiwald,

Achern-Gamshurst (Baden)

Link zur Seite: www.ziegenhof-maiwald.de

Copyright: © VHM

[Download](#)



Farmhouse Cheddar

(Hartkäse aus Kuhmilch)

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH,

Borchen

Link zur Seite: www.schloss-hamborn.net

Copyright: © VHM

[Download](#)



Beschreibung: Konzentration bei der Publikumsprüfung

Copyright: © VHM

[Download](#)



Beschreibung: Fachgespräche bei der Qualitätsprüfung

Copyright: © VHM

[Download](#)



Beschreibung: Die Milch- und Käseprodukte werden in der Qualitätsprüfung von einer Fachjury genau untersucht.

Copyright: © VHM

[Download](#)