



15.09.2025

**Presseeinladung zur Käseprüfung 2025:
Geschmackserlebnis Käse aus Schleswig-Holstein –
Probieren Sie selbst!**

Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
Telefon: 04331 9453-109, 111
www.lksh.de

Das Lehr- und Versuchszentrum für Milchwirtschaft der Landwirtschaftskammer in Malente (LVZM) und die Käsestraße Schleswig-Holstein laden zur Käseprüfung 2025 ein.

Neben den beliebten Standardsorten wie zum Beispiel dem Holsteiner Tilsiter, der EU-weit als geschützte geografische Angabe gilt (g.g.A.), werden in Schleswig-Holstein auch viele sogenannte freie Sorten hergestellt. Aus den Hof- und Genossenschaftskäsereien des Landes kommen so neben den nordischen Klassikern auch viele neue kreative Käsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.

Vom milden Weichkäse bis zum langgereiften Hartkäse finden sich dann so klangvolle Namen wie „Dannauer Frohsinn“ oder „Kleine Ziege“.

Großes Interesse an der heimischen Käsevielfalt zeigen die Schüler und Schülerinnen des Lehr- und Versuchszentrums für Milchwirtschaft der Landwirtschaftskammer in Bad Malente. Hier werden die zukünftigen Käserinnen und Käser ausgebildet, welche vielleicht bald selbst neue heimische Sorten kreieren. Angeleitet werden sie im Rahmen der Käseprüfung von den ehemaligen Absolventen der Bildungsstätte.

Viele der Spezialitäten aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch sind mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet. Die Käseprüfung wird als Qualitätsnachweis für das Gütezeichen anerkannt.

**Termin: Donnerstag, 18. September
9.30 Uhr**

**Ort: Lehr- und Versuchszentrum für Milchwirtschaft (LVZM)
Luisenstraße 4-6
23714 Malente**

Als Gesprächspartner stehen bereit:

- Jochen Flessner, Vorstandsmitglied der Landwirtschaftskammer SH,
 - Meike von Bergen, Leiterin des Lehr- und Versuchszentrums für Milchwirtschaft,
 - Lutz Kastka, NordseeMilch eG, Vorsitzender des Ehemaligen-Vereins,
 - Dettlef Möllgaard, Käseprüfer und Gründer der Käsestraße,
 - Sandra van Hoorn, Leitung Fachbereich Gütezeichen der LKSH
- (Ansprechpartnerin für die Presse vor Ort (043319453-400)).**

Es bestehen gute Möglichkeiten für Film- und Fotoaufnahmen. Probieren und bewerten Sie unsere heimischen Käsesorten zusammen mit den Profis und Auszubildenden. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

gez. Daniela Rixen, Pressesprecherin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein