

Verbraucher und Fachjury ermitteln beste handwerkliche Milchprodukte

Milchhandwerk beweist Spitzenniveau

Auf Einladung des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung fand die größte deutsche Prüfung für handwerkliche Milchprodukte statt. Insgesamt 132 Milch- und Käsespezialitäten stellten sich dem Qualitätswettbewerb und gingen ins Rennen um Käseharfe und Milchkanne in Gold, die höchste Auszeichnung für handwerklich hergestellte Milchprodukte.

Seit 2010 verleiht der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) den Deutschen Käsepreis an die drei besten Käse des Wettbewerbes. Dieses Jahr wurde erstmals auch das beste Milcherzeugnis ausgezeichnet und mit der Milchkanne in Gold gewürdigt. Die 25 besten Milchprodukte werden außerdem mit dem Prädikat „cum laude“ gekürt. Bis zum Siegertreppchen war es ein langer Weg, denn über 130 Käse und Milcherzeugnisse stellten sich dem Urteil von Verbrauchern und Experten.

Diese erlebten eine beeindruckende Auswahl. Von gereiften Aschekugeln aus Ziegenmilch über herzhaften Blauschimmelkäse aus Schafmilch, mit Kräuteröl marinierte Käseballchen, milbengereiften Kuhhartkäse bis zum süß duftenden Mirabellenjoghurt gab es Spezialitäten vom Feinsten. 95 von 132 Käse und somit 72 % der Käse fanden die Zustimmung des Publikums und wurden mit einem Publikumspreis belohnt.

Dann urteilte eine Fachjury aus 20 Sensorikern, Käsehändlern und



Betriebsleiterin Insa Petersen bewegt den Bruch während des Schneidens im Schweizer Kupferkessel von 1953. Fotos (2): Meierei Nordweide

Käseproduzenten über die gleichen Käse. In fünf Kleingruppen prüften die Käseexperten die Käse auf Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack und kamen ebenfalls zu einem sehr positiven Fazit. 74 % der vorgestellten Käse erfüllten die strengen Vorgaben des Veranstalters und wurden mit einem Qualitätspreis ausgezeichnet.

Dieses sehr gute Ergebnis ist beachtlich, denn gut ein Fünftel der teilnehmenden Hofkäsereien hat das erste Mal an der Käseprüfung teilgenommen. Umso größer war die Freude über den Preis Bester Neueinsteiger bei den Gewinnern,

die dieses Jahr aus Schleswig-Holstein und Baden-Württemberg kommen.

● **Bester Neueinsteiger in der Kategorie Milcherzeugnisse** wurde mit dem Mirabellenjoghurt (Platz eins im Cum-laude-Ranking) die Meierei Nordweide, Süderlügum, Schleswig-Holstein.

● **Bester Neueinsteiger in der Kategorie Käse** wurde mit dem Ziegenfrischkäse natur (Platz sieben im Cum-laude-Ranking) der Ziegenhof Maiwald, Achern-Gamshurst, Baden-Württemberg.

● **Platz eins in der Kategorie Käse** und damit die **Käseharfe in Gold** erreichte der Schwäbische Vorkäse natur aus der Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung in Göppingen. Die Bioland-Hofkäserei aus Baden-Württemberg konnte damit bereits zum dritten Mal eine Käseharfe gewinnen. Nach den Käseharfen in Silber und Bronze wurde es dieses Jahr erstmals die Käseharfe in Gold.

● **Platz zwei und die Käseharfe in Silber** gewinnt die Hofkäserei der Demeter-Hofgemeinschaft Tangsehl aus dem Wendland mit ihrem Schnittkäse Göhrdetaler.

● **Platz drei und die Käseharfe in Bronze** erhält die Demeter-Hofkäserei des Bauckhofs aus der Lüneburger Heide für ihren Aschekäse.

Neben Traditionskäsen wie Bergkäse, Camembert oder Gouda waren zahlreiche Produktinnovationen

am Start. Originelle Mozzarellaschnüre wurden von der Familie Elsenhans aus Oberösterreich in den Wettbewerb geschickt und in der Lüneburger Heide wird dank eines syrischen Käasers inzwischen der erste Heide-Halloumi nach syrischer Rezeptur hergestellt. Insgesamt überzeugten sieben Käse die Fachjury in puncto Originalität und Kreativität. Unter den Gewinnern des Innovationspreises überraschte ebenfalls die Meierei Nordweide mit ihrem Weichkäse Nordweides Smaragd mit Kräuterfüllung. Dieser Betrieb ist auch Mitglied der KäseStraße Schleswig-Holstein.

Seit 2015 werden die besten 25 Käse und Milchprodukte aus der Addition beider Prüfverfahren ausgezeichnet. Nur wer beim Verbraucher und der Expertenjury gut abschneidet, hat sich diese besondere Auszeichnung verdient und darf für ein Jahr das Prädikat „Käse cum



Abfüllung von Frischprodukten in Gläser

laude“ beziehungsweise „Milchprodukt cum laude“ tragen. Unter den 21 Preisträgern war wiederum der Mirabellenjoghurt von der schleswig-holsteinischen Meierei Nordweide.

Alle mit dem Prädikat „cum laude“ ausgezeichneten Käse finden sich auch auf der interaktiven Landkarte unter: www.hofkaese.de/kaesepruefung/cumlaude2019 pm VHM



Expertenprüfung: Insgesamt 132 Käse aus 50 Käsereien lagen der Fachjury aus 20 Käseexperten zur Bewertung vor. Foto: Markus Stoffel, VHM, Freising