



16 Bayerische Käsespezialitäten ausgezeichnet

Beitrag

16 herausragende Käsespezialitäten wurden bei dem vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgelobten und von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) organisierten Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ ausgezeichnet. Sie repräsentieren die ganz besonderen Genussmomente im Käseland Bayern.

Nach zwei Jahren coronabedingter Pause konnten kleinste und kleine milchverarbeitende Betriebe ihre eingereichten Käse im Labor untersuchen lassen und erhielten dabei wertvolle Erkenntnisse zu ihren eingereichten Käseproben. Anschließend wurden im Rahmen der Käseprüfung am 30. Juni am Lehr-Versuchs- und Fachzentrum der LfL in Triesdorf von einem 10-köpfigen Prüferteam bestehend aus fachkundigen Sensorikern und Sommeliers die Käsespezialitäten nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit sowie der individuellen Produktgeschichte bewertet. Die jeweils punkthöchsten Spezialitäten in den einzelnen Kategorien erhielten dabei eine Auszeichnung.

Eine Übersicht der ausgezeichneten Käsespezialitäten und Verarbeitungsbetriebe unter www.genussschaetze.bayern/kaesewettbewerb_2022

Hergestellt wurden die Käsespezialitäten in 14 handwerklichen Käsereien aus insgesamt zwölf verschiedenen Landkreisen, die einen besonders wohlschmeckenden Käse produzieren, eine spannende Geschichte zu ihrem Produkt haben und sich der unabhängigen Bewertung durch eine Fachjury stellen wollten.

Die Auszeichnungen umfassen die Käsegruppen Weich- und halbfesten Schnittkäse, und erstmals im Jahr 2022 auch Schnitt- und Hartkäse. Eingeteilt wurden die Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse. Die vielfältigen Veredlungsmöglichkeiten von Milch zeigen sich in den verschiedenen Prüfungs-Kategorien, sei es als naturbelassener Kuhmilch-Käse, durch die Zugabe von Kräutern und Gewürzen, bei der Verwendung der Milch von Schaf und Ziege oder der Herstellung rotgeschmierter und affiniertes Käse.

Dem Bewusstsein für althergebrachte Traditionen und dem findigen Ideenreichtum der Käsereien wurde mit den Sonderpreisen „Tradition“, „Innovation“ und „Käse in Öl“ eine ganz besondere

Wertschätzung verliehen.

Die Sieger erhalten von Staatsministerin Michaela Kaniber ihre Auszeichnungen am 25. September 2022 im Rahmen des Käse-Genussmarktes im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in München. Dort können sich die Besucher mit dem eigenen Gaumen von der Spitzenqualität der Käse-Schmankerl überzeugen. Parallel dazu findet die große Bauernmarktmeile auf dem Odeonsplatz und der Ludwigstraße statt.

Weitere Informationen:

- [Genuss Schätze Bayern](#)
- [Premiumstrategie für Lebensmittel](#)
- [Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2022](#)

Bericht und Fotos: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Die Käsespezialitäten wurden nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit sowie der individuellen Produktgeschichte bewertet (Foto: B. Gleixner, LfL).



Bewertung der Käsesorten (Foto: B. Gleixner, LfL).



Hergestellt wurden die Käsespezialitäten in 14 handwerklichen Käsereien aus insgesamt zwölf verschiedenen Landkreisen (Foto: B. Gleixner, LfL).



Erstmals wurden im Jahr 2022 auch Schnitt- und Hartkäse ausgezeichnet (Foto: B. Gleixner, LfL).



Volksmusik - Shop
von Hans Berger
Notenhefte, Volksmusik - CDs
& Liederbüchl

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Auszeichnung
2. Bayern
3. Käse



4. LfL