

Verbraucher und Fachjury ermitteln die besten handwerklich produzierten Käse und Milchprodukte 2022/2023

Leidenschaft für regional produzierte Käse und Milchprodukte macht sich auch in erweiterter Produktpalette bemerkbar.

Nach zweijähriger Pause lud der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung seine Mitglieder vom 2. - 4. September 2022 zur größten deutschen Prüfung für handwerkliche Milchprodukte nach Nieheim ein. Es galt, 181 Milch- und Käsespezialitäten sowohl von einer Fachjury als auch vom Publikum bewerten zu lassen. Die Sieger:innen wurden mit der Käseharfe bzw. der Milchkanne in Gold ausgezeichnet, den höchsten Auszeichnungen für handwerklich hergestellte Milchprodukte.

Dieser Wettbewerb wurde 2010 ins Leben gerufen. Was als reine Käseprüfung begann, wurde 2019 auf alle Milchprodukte ausgeweitet. Die 25 besten Käse bzw. Milchprodukte werden mit dem Prädikat „cum laude“ ausgezeichnet. Zusätzlich erhalten die Spitzenreiter:innen als Zeichen ihrer überragenden Leistung einen Wanderpokal. Die Sieger-Käse werden mit einer Käseharfe in Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet und die Top-Milchprodukte mit einer Milchkanne in Gold, Silber oder Bronze.

Bis zum Siegertreppchen müssen einige Hürden genommen werden. Die Prüfung ist in zwei Teilprüfungen unterteilt, es gibt einerseits die Qualitätsprüfung der Fachjury und zusätzlich die Publikumsprüfung. Nur diejenigen Produkte, die sowohl die Expert:innen als auch das Publikum überzeugen können, haben eine Chance einen der begehrten Pokale zu gewinnen.

Publikumsprüfung auf dem Käsemarkt in Nieheim

Die Besucher:innen des Käsemarktes in Nieheim hatten Gelegenheit, Käse und Milchprodukte in ihrer ganzen Vielfalt zu probieren und ihre Lieblingsprodukte zu küren. Neben klassischen Produkten wie Frischkäse oder Camembert gab es eine Vielzahl an außergewöhnlichen Milchprodukten zum Testen; einen Aschekäse in Kegelform aus Ziegenmilch, Pralinen gefüllt mit Ziegenkäse, Schafjoghurt mit Mandeln und Preiselbeere und dieses Jahr erstmals eine große Anzahl an Grillkäsen, die sogar warm serviert wurden. Damit die Wahl etwas vereinfacht wurde, wurden immer fünf ähnliche Proben auf einem Teller zusammengefasst und miteinander verglichen.

Viele Verbraucher:innen zeigten sich nicht nur von der Vielfalt überrascht, sondern waren auch angetan von der hohen Qualität der Produkte. "Ich hätte nicht gedacht, dass man auf dem Bauernhof nebenan so viele verschiedene Käse bekommen kann - und die schmecken auch noch so gut!", war einer der am häufigsten Kommentare auf dem Markt.

Diese positive Einschätzung zeigte sich auch im Gesamtergebnis der Publikumsprüfung. Die überwiegende Mehrheit der 181 Käse und Milchprodukte fand die Zustimmung des Publikums. Die Käser:innen freute es, denn diese Milchprodukte wurden alle mit einem Publikumspreis belohnt.

Fachjury nimmt Käsespezialitäten unter die Lupe

Parallel urteilte eine Fachjury aus 24 Sensoriker:innen, Käsehändler:innen und Käseproduzent:innen über die gleichen Käse und Milchprodukte. In 6 Kleingruppen prüften die Käseexpert:innen die Produkte auf Aussehen, Konsistenz, Lochung, Geruch und Geschmack und kamen ebenfalls zu einem sehr positiven Fazit: 75% der vorgestellten Käse erfüllten die strengen Vorgaben des Veranstalters und wurden mit einem Qualitätspreis ausgezeichnet.

Dieses sehr gute Ergebnis ist beachtlich, denn der Veranstalter animiert auch Neueinsteiger zum Einsenden ihrer Produkte. Dieses Mal haben gut 1/5 der Teilnehmer:innen das erste Mal an der Käseprüfung teilgenommen. Um die Teilnahme von erstmalig teilnehmenden Käsereien angemessen zu würdigen, vergibt der VHM für die beiden erfolgreichsten Produkte den Sonderpreis "Bester Neueinsteiger". Dieses Jahr wurden folgende Betriebe ausgezeichnet:

- [Hof Till aus 79859 Schluchsee](#)
für seinen "**Fezzi - Salzlakenkäse**"
als Bester Neueinsteiger in der Kategorie "Käse"
- [Wiesenhof aus 02991 Leippe-Torno](#)
für seinen **Bio Schafmilchjoghurt Preiselbeer-Mandel**
als Bester Neueinsteiger in der Kategorie "Milchprodukte"

Und dies sind die Gewinner der Käseharfen:

Mit **Platz 1 in der Kategorie “Käse”** und damit mit der „**Käseharfe in Gold**“ werden erstmalig gleich zwei Betriebe ausgezeichnet. Beide Käse konnten exakt die gleiche Punktzahl auf sich vereinigen.

Dies ist einerseits der **Sameraner Bockshornklee** der [Hofkäserei Dennemann](#) aus dem niedersächsischen Samern. Nach Platz 3 mit der Käseharfe in Bronze im Jahr 2014 schafft es die Hofkäserei Dennemann dieses Jahr erstmals auf Platz 1.

Der **Brie** vom [Hofgut Schloss Hamborn gGmbH](#) aus dem nordrhein-westfälischen Borcheln erzielte exakt die gleiche Punktzahl und wurde ebenfalls mit Gold belohnt. Der Brie setzt damit seine beeindruckende Erfolgsserie fort: Bereits 2016 und 2017 wurde er mit der Auszeichnung “cum laude” dekoriert.

Platz 2 in der Kategorie “Käse” und die „**Käseharfe in Silber**“ gewinnt der [Hof Till](#) vom Schluchsee in Baden-Württemberg für seinen “**Fezzi**” **Salzlakenkäse**. Der Hof Till war zugleich der Shooting-Star der Prüfung, da er sich zum ersten Mal dem Urteil der Jury gestellt hat.

Platz 3 in der Kategorie “Käse” und die „**Käseharfe in Bronze**“ geht ebenfalls nach Baden-Württemberg an die Käserei [Monte Ziego GmbH & Co. KG](#) aus Teningen für den **Ziegenfrischkäse “Pfeffer”**. Monte Ziego macht seinem Ruf als handwerklich produzierende Käserei alle Ehre: Seit Jahren werden die Produkte des Betriebes immer wieder bei der Deutschen Milch- & Käseprüfung ausgezeichnet.

Die Gewinner der Milchkannen:

Platz 1 in der Kategorie “Milchprodukte” und damit die “**Milchkanne in Gold**” gewinnt der [Ziegenhof Peter](#) für den **Zickolo “Himbeere”**. Bereits 2017/18 wurde der Ziegenhof für seinen Ziegenkäse in Öl “Heiße Ziege” mit dem Prädikat “cum laude” ausgezeichnet. Mit dem Trinkjogurt aus Ziegenmilch gelingt der Hofkäserei aus Thüringen erstmals der Sprung auf das oberste Treppchen.

Platz 2 in der Kategorie “Milchprodukte” und damit die “**Milchkanne in Silber**” geht an die [Meierei Nordweide GmbH](#) aus Süderlügum in Schleswig-Holstein. Die Meierei Nordweide bleibt damit in der Erfolgsspur und gewinnt zum zweiten Mal hintereinander eine Milchkanne. Nach Gold für den Marillenjogurt im Jahre 2019 bestätigt die Meierei ihre hervorragende Joghurtqualität und gewinnt dieses Jahr mit dem Blaubeerjogurt die Milchkanne in Silber.

Platz 3 in der Kategorie “Milchprodukte” und damit die **“Milchkanne in Bronze”** geht an den abgetropften Joghurt **Frieda** vom [Bornwieser Milchhandwerk](#) aus dem rheinland-pfälzischen Wilzenberg-Hußweiler. Diese Joghurtart, die durch das Abtropfen eines stichfesten Joghurts hergestellt wird, ist die absolute Spezialität des Bornwiesenhofes. Er zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus und macht aus einem Joghurt ein genussvolles Milchdessert.

Vielfalt als Markenzeichen

Neben Traditionskäsen wie Bergkäse, Camembert oder Gouda waren auch dieses Jahr wieder zahlreiche Produktinnovationen am Start. Für ihre zukunftsweisenden Ideen wurden folgende Betriebe mit einem Innovationspreis ausgezeichnet:

- **Milchreis BIO im Glas** (Milchprodukt aus Kuhmilch)
[Monschauer Bauernmolkerei](#)
52156 Monschau, Nordrhein-Westfalen
- **Käseküchlein im Glas** (Milchprodukt aus Ziegenmilch)
[Vulkanhof](#)
54558 Gillenfeld, Rheinland-Pfalz
- **Kräutertaler** (Käse mit Gewürzen aus Kuhmilch)
[Laakenhof](#)
59320 Ennigerloh-Enniger, Nordrhein-Westfalen
- **Ziegenfrischkäse gereift mit Aschemantel** (Weichkäse aus Ziegenmilch)
[Ziegenhof Maiwald](#)
77855 Achern-Gamshurst, Baden-Württemberg
- **Farmhouse Cheddar** (Hartkäse aus Kuhmilch)
[Hofgut Schloss Hamborn gGmbH](#)
33178 Borchten, Nordrhein-Westfalen

Hier finden Sie eine [ausführliche Erklärung zu den Innovationspreisen](#)

Prädikat “cum laude” für die 25 besten Milchprodukte

Seit 2015 werden die besten 25 Käse und Milchprodukte aus der Addition der Ergebnisse aus der Qualitätsprüfung und der Publikumsprüfung ausgezeichnet. Nur wer bei den Verbraucher:innen und der Expertenjury gut abschneidet, hat sich diese besondere Auszeichnung verdient und darf für ein Jahr das Prädikat “Käse cum laude” bzw. “Milchprodukt cum laude” tragen. Die Preisträger 2022/2023 sind:

- der [Ziegenhof Maiwald](#)
für seinen “Ziegenfrischkäse gereift mit Aschemantel”
- der [Biolandhof Willner](#)
für seine “Bio Frischkäseballchen in Öl” und für seinen “Bio Grillkäse”
- der [Laakenhof](#)
für seine “Kräutertaler”

- die [Hofkäserei Dennemann](#) für ihren Käse “Alter Muh & Mäh”
- die [James Farm](#) für ihren Weichkäse “Weißer Frieze”
- die [Kirchen-Käserei Sindolsheim eG](#) für ihren “Grillkäse Ephesus”
- der [Silberbüffel-Hof](#) aus Österreich für seinen “Schnittkäse Suserl”
- die [Meierei Nordweide GmbH](#) für ihren “Pannkäs orientalisches”
- die [Melkveehouderij Köning](#) aus den Niederlanden für ihren Weichkäse “Wals”
- die [Naturkäserei TegernseerLand eG](#) für ihren “Tegernseer Camembert”
- das [Hofgut Schloss Hamborn gGmbH](#) für seinen “Camembert”
- der [Engelnhof](#) für seinen “Bio Papenburger Pfeffer”
- die [Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung gGmbH](#) für ihren “Val Peco”
- der [Ziegenhof Ensmad GbR](#) für seine “Ensmader Chevrolle”
- das [Hofgut Kapellenhof](#) für seinen “Heidelbeer Joghurt vom Schaf”
- die [Hungener Käsescheune GmbH](#) für ihren “Demeter Schaf Schnittkäse Bärlauch”
- der [Wiesenhof](#) für seinen “Bio Schafmilchjoghurt Preiselbeer-Mandel”

Preisverleihung auf dem Dottenfelderhof

Die Preisverleihung fand im Rahmen der 30-Jahr-Feier des VHM am 15.10.2022 auf dem Dottenfelderhof statt. Fast alle Preisträger:innen waren anwesend, um ihre Auszeichnungen persönlich entgegenzunehmen und gemeinsam ihre hervorragenden Leistungen zu feiern.

Wir gratulieren allen Gewinnern!

Pressemitteilung vom 21.10.2022

Abdruck honorarfrei

Um ein Belegexemplar wird gebeten

Kontakt

Marc Albrecht-Seidel

Tel.: 0 81 61 - 787 36 03

presse@milchhandwerk.info

www.milchhandwerk.info

www.hofkaese.de

Weitere Informationen

[Der Deutsche Milch- und Käsepreis - Gewinner der Käseharfen 2010 bis 2022](#)

[Der Deutsche Milch- und Käsepreis - Gewinner der Milchkannen 2019 bis 2022](#)

[Die Gewinner cum laude 2022/2023 nach Bundesländern](#)

[Preis der Besten](#)

[So prämiieren wir die Käse](#)

Produkte cum laude

Alle mit dem Prädikat “cum laude” ausgezeichneten Käse finden Sie auch auf unserer interaktiven Landkarte.



[Produkte cum laude](#)

Pressebilder



Preisverleihung auf dem Dottenfelderhof
am 15.10.2022 in Bad Vilbel

Copyright: © VHM

[Download](#)



Milch- und Käseprüfung des VHM
vom 2. - 4. September auf dem Deutschen Käsemarkt in Nieheim

Copyright: © VHM

[Download](#)



Qualitätsprüfung für den Milch- und Käsepreis
vom 2. - 4. September auf dem Deutschen Käsemarkt in Nieheim

Copyright: © VHM

[Download](#)



Beliebtheitsprüfung durch das Publikum
vom 2. - 4. September auf dem Deutschen Käsemarkt in Nieheim

Copyright: © VHM

[Download](#)



“cum laude” Plaketten

der Deutschen Milch- und Käseprüfung
2022/2023

Copyright: © VHM

[Download](#)

