

Großer Erfolg bei der Deutschen Milch- und Käseprüfung 2024/2025

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH in Borchten wird beim “Deutschen Milch- und Käsepreis 2024/25” ausgezeichnet

Der Butterkäse Méditerranée des Hofguts Schloss Hamborn im nordrhein-westfälischen Borchten gewinnt beim “Deutschen Milch- und Käsepreis 2024/25” einen Innovationspreis und Gold in der Kategorie “Gereifte Käse (mit aromatisierenden Zutaten)”.



Einmal im Jahr ruft der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. seine Mitglieder auf, ihre besten Käse und Milchprodukte zur Prüfung einzureichen. Die Fragestellung ist: Wie kommen meine Produkte bei Verbraucher:innen und Fachjury an? Reicht es zu einem Zertifikat oder gewinnt mein Produkt sogar einen Preis?

Neuer Teilnahmerecord

Trotz wirtschaftlich schwieriger Zeiten, belegen Umfragen, dass Verbraucher:innen regionale Produkte weiterhin schätzen. Außerdem ist die Anerkennung für handwerklich hergestellte Produkte in den letzten Jahren immer weiter gestiegen. Eine erfolgreiche Teilnahme bei einer Milch- & Käseprüfung ist daher ein wichtiger Baustein im betrieblichen Marketing, um die hohe Qualität und den Genusswert der selber hergestellten Käse- und Milchspezialitäten herauszustellen. Das zeigen auch die diesjährigen Anmeldezahlen. Mit 72 teilnehmenden Hofkäsereien und 183 Produkten wurde ein neuer Teilnahmerecord aufgestellt.

Auch dieses Jahr war die Vielfalt an Produkten außergewöhnlich. Vom Frischkäse bis zum Blauschimmelkäse über Pasta Filata Käse, Grillkäse bis zum Hartkäse war die Käsevielfalt beeindruckend. Auch bei den Milchprodukten, die erst seit 2019 mit geprüft werden, steigt Jahr für Jahr die Produktvielfalt. Neben Fruchtjoghurt wurden auch Dickmilch, Kefir und Desserts wie Speiseeis ins Rennen um den Deutschen Milch- & Käsepreis geschickt.

Keine leichte Aufgabe für die Fachjury, die sich aus Fachlehrer:innen für Käseherstellung, Expert:innen für Sensorik, Käsehandler:innen und erfahrenen Hofkäser:innen zusammensetzt.

Um diese Produktvielfalt fair bewerten zu können, wurden die Produkte in 15 Kategorien

eingeteilt.

Neben den Gesamtsiegern (Käseharfen und Milchkanen in Gold, Silber und Bronze) wurden somit erstmals Categoriesieger ermittelt.

Der Wettbewerb gibt aber nicht nur der Jury und den Verbraucher:innen Hinweise darauf, was in der handwerklichen Milchverarbeitung alles möglich ist. Auch den Hofkäser:innen wird eindrucksvoll vor Augen geführt, welches fachliche Können ihre Kolleg:innen tagtäglich in der Käserei unter Beweis stellen. Das spornt den eigenen Ehrgeiz an, im kommenden Jahr ein noch ausgereifteres und besseres Produkt ins Rennen zu schicken, weshalb die Konkurrenz bei der Prüfung von Jahr zu Jahr steigt.

Den **“Qualitätspreis”** erhalten nur Käse und Milchprodukte, die eine Fachjury aus Käseexperten in punkto Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack überzeugen konnten – den **“Publikumspreis”** haben die Verbraucher:innen bei der Publikumsprüfung auf dem Deutschen Käsemarkt vom 30. August bis 1. September 2024 in Nieheim an ihre beliebtesten Käse- und Milchspezialitäten vergeben.

Die Qualitätspreise der Fachjury

Die große Frage ist: Wie vergleicht eine Jury Käse mit Butter, Joghurt, Eis oder Desserts? Ein unmittelbarer Vergleich ist natürlich nicht möglich. Die Produkte werden an den Prüftischen in Kategorien wie “Hartkäse”, “Schnittkäse”, “Weichkäse”, “Desserts” oder “Molkegetränke” eingeteilt. Innerhalb dieser Kategorien wird jedes Produkt für sich allein gesehen und bewertet.

Den **“Qualitätspreis”** erhalten nur Produkte, die die Fachjury in allen Prüfkriterien überzeugen konnten. Risse im Käse, zu flüssige Konsistenz beim Jogurt, Fehlgeschmack oder unbeabsichtigte Verfärbungen auf der Rinde führen zu Punktverlusten und können das Zünglein an der Waage bedeuten, wenn es darum geht, ob das Produkt ausgezeichnet wird oder nicht.

Am wichtigsten ist und bleibt aber der Geschmack. Nur wenn ein Produkt 4 von 5 möglichen Punkten beim Prüfkriterium “Geschmack” erhält, wird es mit einem Zertifikat “Qualitätspreis” ausgezeichnet.

Besonders gute Produkte, deren Gesamtharmonie von Aussehen, Textur und Geschmack die Fachjury überzeugte, konnten dieses Jahr zum ersten Mal mit einem Sonderpunkt ausgezeichnet werden. Diese “Favoriten der Jury” erhalten das Zertifikat “Qualitätspreis cum laude”.

Verbraucher:innen entscheiden über den Publikumspreis

Den **“Publikumspreis”** vergaben die Besucher:innen des Deutschen Käsemarkts in Nieheim. Jeder Gast auf dem Käsemarkt konnte mitmachen. Auf Wunsch bekam jede:r ein Tablett mit fünf verschiedenen Proben und einem Bewertungsbogen ausgehändigt. Die Fragestellung an die Verbraucher:innen war schlicht: “Schmeckt es oder nicht?” Dieser Teil der Prüfung ist als Rückmeldung für die Betriebe, die ihre Produkte prüfen lassen, besonders wichtig, denn nur Ware, die bei den Verbraucher:innen gut ankommt, trägt langfristig zum wirtschaftlichen Erfolg der Hofkäserei bei.

Bei den diesjährigen Preisträger:innen mit dabei: **Hofgut Schloss Hamborn gGmbH**

Folgende Produkte haben gewonnen:

- **Butterkäse Méditerranée** (Innovationspreis, Gold in der Kategorie “Gereifte Käse (mit aromatisierenden Zutaten)”, Qualitätspreis cum laude, Publikumspreis)
- **Schlossbergkäse alt** (Qualitätspreis, Publikumspreis)
- **Pilgerkäse** (Qualitätspreis, Publikumspreis)
- **Camembert** (Qualitätspreis, Publikumspreis)

Die Preisträger:innen dürfen ihre Auszeichnungen für ein Jahr tragen und die Medaillen auf den prämierten Produkten anbringen.

Informationen zu allen weiteren Preisträger:innen und zur Deutschen Milch- und Käseprüfung 2024/2025 finden Sie auf der Internetseite: www.hofkaese.de/kaesepruefung

Pressebilder

Pressebilder können Sie in der [Pressemitteilung](#) des Verbands für handwerkliche Milchverarbeitung herunterladen.

Pressekontakt

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH
kaeserei@schlosshamborn.de

