Pressemitteilungen

Gesucht: GenussSchätze kleiner Käsereien im Freistaat – 5. Wettbewerb bayerischer Käsespezialitäten gestartet

27. März 2025

(27. März 2025) München – Was macht einen guten Käse aus? Einerseits der Geschmack. Aber beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht“ geht es um wesentlich mehr als den Geschmack: auch die anderen Sinne müssen bedient werden. Denn die Käseschätze, die ins Rennen gehen, müssen verschiedene Prüfungsschritte durchlaufen: Nach einer Laboruntersuchung bewertet eine Expertenjury die eingereichten Proben nicht nur nach Geschmack, sondern auch nach Aussehen, Geruch und Textur. Ein weiterer wichtiger Aspekt im Wettbewerb: die individuelle Geschichte des Käses und seiner Herstellung.

Der erste Wettbewerb fand im Jahr 2018 statt. Nun sucht das Landwirtschaftsministerium bereits zum fünften Mal nach den besten Käsespezialitäten aus kleinen handwerklichen Käsereien in Bayern. Ernährungsministerin Michaela Kaniber hat den diesjährigen Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht“ jetzt gestartet. „Ein bayerischer Käseschatz entsteht durch das handwerkliche Können und die Leidenschaft unserer Käserinnen und Käser. Sie sind wahre Genussmacher. Hand in Hand mit unseren Landwirtinnen und Landwirten schaffen sie ganz besondere Kreationen. Denn nur aus bester Milch kann auch herausragender Käse werden“, so die Ministerin.

Schon die vergangenen Wettbewerbe haben eindrücklich die große Vielfalt der besonderen Käsespezialitäten aus Bayerns Käseküchen gezeigt; darunter viel Kreatives: Veredelt mit Kräutern, Gewürzen, Rotwein oder Blüten, umhüllt von einem zarten Aschemantel oder hergestellt aus Milch von besonderen Rinderrassen nach traditioneller Rezeptur. Auch die traditionellen Käsesorten überraschen immer wieder mit Qualität und einzigartigem Geschmack. Ernährungsministerin Kaniber: „Bayerischer Käse – weil Heimat besser schmeckt, als Haute Cuisine: mehr Handwerk, mehr Herz, mehr Geschmack. Ich bin auf das Geschmackserlebnis beim Probieren unserer bayerischen Käseschätze sehr gespannt.“

Der Wettbewerb zielt drauf ab, kleinen und kleinsten bayerischen Käseproduzenten eine Plattform für ihre handwerklich hergestellten, lokalen Spezialitäten zu geben und die Verbraucher auf die hohe Qualität der bayerischen Käse aufmerksam zu machen. Teilnehmen können milchverarbeitende Betriebe, die ihren Käse in Bayern produzieren, höchstens 49 Beschäftigte haben und nicht mehr als zehn Millionen Euro Jahresumsatz erzielen. Geprüft werden die Käsegruppen „Weichkäse“, „Halbfester Schnittkäse“ und „Schnittkäse“ wie auch „Hartkäse“ aus Kuh-, Ziegen-, Schaf- oder Stutenmilch; ebenso Mischungen der vier Milcharten als Standard- und freie Käsesorten. Außerdem müssen mindestens zwei Drittel der verarbeiteten Milchmenge aus Bayern kommen.

Bewerbungsschluss ist der 15. Mai. Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber wird die Sieger im Rahmen einer Abschlussveranstaltung im Herbst 2025 auszeichnen. Die Teilnahmebedingungen und weitere Informationen zum Wettbewerb sind unter www.genussschaetze.bayern zu finden.

Der Käsewettbewerb unter dem Motto „Bayerns Käseschätze gesucht“ ist Teil der Dachmarke „Genuss Bayern“, mit der das Bayerische Landwirtschaftsministerium die vielfältigen, genussorientierten Aktivitäten des Ministeriums unter einem starken Markendach bündelt und damit dem einzigartigen Genuss aus Bayern zu mehr Wertschätzung verhelfen will. Unter folgendem Link sind Informationen zur Dachmarke Genuss Bayern zu finden: www.genussbayern.de

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers