# Michaela Kaniber prämiert 16 besondere Käseschätze – Die Sieger des Käsewettbewerbs präsentierten sich beim Genussmarkt in München bei der Bauernmarktmeile

25. September 2022

München – Auf dem Käse-Genussmarkt im Schmuckhof des Landwirtschaftsministeriums gab es heuer wieder besondere Schätze zu entdecken: Für ihre insgesamt 16 exzellenten Käsespezialitäten hat Ernährungsministerin Michaela Kaniber 14 kleine handwerkliche Käsereien aus ganz Bayern ausgezeichnet. Am Sonntag erhielten die Preisträger ihre Auszeichnung aus den Händen der Ministerin im Schmuckhof ihres Ministeriums. Die Sieger hatten sich mit ihren Produkten im diesjährigen Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ durchgesetzt. „Hochwertige Milch erzeugen, diese zu Käse verarbeiten und diesen dann für einen guten Geschmack reifen lassen – all das verlangt viel Zeit, Mühe, Herzblut und natürlich viel Fachwissen. Diese Arbeit, die hinter jedem dieser wunderbaren Käse steckt, wollen wir sichtbar und erlebbar machen. Wir wollen ein Bewusstsein für diese einzigartigen Köstlichkeiten schaffen, weil diese Spitzenprodukte es verdient haben“, sagte Kaniber bei der Prämierung.

Die ausgezeichneten Schätze aus kleinen und kleinsten Käsereien des Freistaats sind Weichkäse, Halbfeste Schnittkäse, Schnitt- und Hartkäse. Die Sieger kommen diesmal aus Mittelfranken, Oberbayern, der Oberpfalz, Schwaben und Unterfranken. Eine Fachjury aus Sensorikern und Sommeliers hatte die eingereichten Käse einer sensorischen Prüfung nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit unterzogen. Ein weiteres Bewertungskriterium war die besondere Geschichte hinter jeder einzelnen Käsespezialität. Sieger in den einzelnen Kategorien wurde jeweils der Käse mit der höchsten Punktebewertung.

Um der besonderen Vielfalt und den Ausprägungen der eingereichten Käse gerecht zu werden, wurden in diesem Jahr drei Sonderpreise in den Kategorien „Innovation“, „Tradition“ sowie „Käse in Öl“ vergeben: Sie würdigen eine neue Idee, die ein traditionelles syrisches Rezept mit handwerklicher Herstellungsweise und bester bayerische Milch vereint, die Wiederentdeckung eines althergebrachten Klassikers der alpenländischen Käsekultur und einen Käsegenuss, der den Geschmack des Sommers einfängt.

Der Käse-Genussmarkt fand auch in diesem Jahr zeitgleich mit der beliebten Bauernmarktmeile auf der Ludwigstraße statt. Diese Kombination eröffnete wieder die ideale Möglichkeit, die einzigartigen Käse-Spezialitäten einer großen Zahl von Interessierten aus Stadt und Land näherzubringen. Wettbewerb und Käse-Genussmarkt sind Teil der Premiumstrategie für bayerische Lebensmittel, die den Absatz hochwertiger Spezialitäten weiter voranbringen soll. Weitere Informationen dazu gibt es unter www.genussschaetze.bayern und www.stmelf.bayern.de/premiumstrategie.

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers