Bayerische Staatsregierung



Sie befinden sich hier: Startseite > Wieder bayerische Käseschätze gesucht - Wettbewerb jetzt auch für Schnitt- und Hartkäse

Wieder bayerische Käseschätze gesucht – Wettbewerb jetzt auch für Schnitt- und Hartkäse

2. März 2020

München – Auch in diesem Jahr werden wieder außergewöhnliche und charakteristische bayerische Käse gesucht. Unter dem Motto "Bayerische Käseschätze 2020" hat Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber jetzt die dritte Runde einer kulinarischen Schatzsuche nach regionalen Käseköstlichkeiten aus kleinen handwerklichen Käsereien Bayerns gestartet. "Gerade unsere regionalen Käsespezialitäten sind Aushängeschild und Imageträger für unseren Freistaat. Sie stehen in besonderem Ma-ße für handwerkliches Können, Transparenz und Nachhaltigkeit", sagte die Ministerin. Der Wettbewerb ist ein Baustein der Premiumstrategie für Lebensmittel, die das Bewusstsein der Verbraucher für die Vielfalt an hochwertigen Spezialitäten aus Bayern schärfen soll.

Am Wettbewerb teilnehmen können alle milchverarbeitenden Betriebe, die ihren Käse in Bayern produzieren, höchsten 49 Beschäftigte haben und nicht mehr als zehn Millionen Euro Jahresumsatz erzielen. Zur Anmeldung zugelassen sind die Käsegruppen "Weichkäse", "Halbfester Schnittkäse", "Schnittkäse" und "Hartkäse" aus Kuh-, Ziegen-, Schaf-, Stuten- oder Eselsmilch sowie Mischungen der fünf Milcharten. Mindestens zwei Drittel der verarbeiteten Milchmenge muss zudem aus dem Freistaat stammen. Bewerbungsschluss ist der 8. Mai 2020.

Die eingereichten Käseschätze werden von einer Expertenjury nach Aussehen, Geschmack und Textur bewertet. Punkte gibt es auch für besondere Herstellungsverfahren und Rezepturen, die individuelle Namensgebung und die Geschichte der Produkte. Die Sieger werden im Rahmen des Käse-Genussmarkts im September in München ausgezeichnet. Weitere Informationen zum Wettbewerb sowie die genauen Teilnahmebedingungen gibt es unter www.genussschaetze.bayern.

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers

Inhalt Datenschutz Impressum Barrierefreiheit

