



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Wenn der „Rote Casanova“ auf die „Süße Rosi“ trifft – Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber zeichnet 16 „Bayerische Käseschätze“ aus**

Wenn der „Rote Casanova“ auf die „Süße Rosi“ trifft – Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber zeichnet 16 „Bayerische Käseschätze“ aus

24. September 2023

(24. September 2023) München – Roter Casanova, Schneegeisschen und Rosenrot, aber auch Süße Rosi, Schafbertl oder Kernbeisser und viele mehr: insgesamt 16 bayerische Käsespezialitäten aus 14 handwerklichen Käsereien haben es beim diesjährigen Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ aufs Siegertreppchen geschafft. Ernährungsministerin Michaela Kaniber überreichte den Erzeugerinnen und Erzeugern der Gewinner-Käse am Sonntag im Rahmen des vierten Käse-Genussmarktes im Schmuckhof des Landwirtschaftsministeriums die Urkunden: „Mit Ihren prämierten Produkten beweisen Sie, stellvertretend für die vielen kleinen Käsereien im Freistaat, dass bei uns unverwechselbare Gaumenfreunden mit individuellem Charakter kreiert werden. Wir freuen uns mit Ihnen über Ihre Auszeichnungen. Für Ihre mit viel handwerklichem Geschick und Leidenschaft hergestellten Käse von besonderer Qualität verdienen Sie unsere höchste Wertschätzung.“

Die Bayerische Ernährungsministerin nahm die Prämierung zum Anlass, ihr Unverständnis über die Verbotspläne von Bundesminister Cem Özdemir für Lebensmittelwerbung, die sich an Kinder unter 14 Jahren richtet, zum Ausdruck zu bringen. Demnach dürften nämlich zum Beispiel weder ein ungesüßtes Naturjoghurt mit 3,5 Prozent Fett noch Camembert, Gouda oder Mozzarella künftig beworben werden. Ministerin Kaniber: „Käse, aber auch Milch, Joghurt und Quark sind nicht nur sehr schmackhaft, sie gehören zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Es ist das völlig falsche Signal an die Verbraucher, diese wertvollen Nahrungsmittel teilweise mit Verboten zu belegen. Diese Ernährungsbevormundung aus Berlin ist der falsche Weg.“

Zum Wettbewerb 2023 haben 25 kleine und kleinste Käsereien insgesamt 55 verschiedene Käsesorten eingereicht. Zu den Bewertungskriterien der Fachjury – zehn ausgewiesene Käseexperten, Food-Blogger und Verbandsvertreter – zählte neben einer sensorischen Prüfung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit auch die Entstehungsgeschichte hinter jeder einzelnen Käsespezialität. Die prämierten Käse gehören den Produktgruppen Weichkäse, halbfeste Schnittkäse, Schnitt- und Hartkäse an; die Produzenten stammen aus den Regierungsbezirken Mittelfranken, Niederbayern, Oberbayern, Schwaben und Unterfranken. Aufgrund der großen Vielfalt der eingereichten Käse gab es in diesem Jahr wieder drei Sonderpreise, und zwar in den Kategorien Innovation und Tradition: die traditionelle Spezialität Emmentaler aus der ältesten Sennerei im Allgäu, der handgeschöpfte Pfundskäs mit einer Portion Heimatgefühl aus Mittelfranken sowie ein märchenhafter schwäbischer Ziegenkäse in besonderem Gewand.

Der sehr gut besuchte Käse-Genussmarkt im Innenhof des Landwirtschaftsministeriums fand heuer wieder zeitgleich mit der beliebten Bauernmarktmeile auf der Ludwigstraße statt. Wettbewerb und Käse-Genussmarkt sind Teil der Premiumstrategie für bayerische Lebensmittel, die den Absatz hochwertiger Spezialitäten aus dem Freistaat weiter voranbringen soll. Weitere Informationen dazu finden sich unter www.genussschaetze.bayern und www.stmelf.bayern.de/premiumstrategie.

