



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

Pressemitteilungen

Bayerns Käsespezialitäten 2025: Ministerin Michaela Kaniber zeichnet 19 herausragende Käseschätze aus

24. Juli 2025

(24. Juli 2025) München – Ob „Roter Casanova“, „Käsopa“, „Blauer Himme“ oder „Süße Sissi“ – wenn sich die originellsten Käsespezialitäten aus Bayerns handwerklichen Käsereien messen, ist Vielfalt und Genuss garantiert. Beim fünften Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus haben 19 Käse aus 15 kleinsten und kleinen Käsereien den Sprung an die Spitze geschafft. Sie erzielten in ihrer Kategorie jeweils die höchste Punktzahl.

„Unsere Käseschätze sind weit mehr als nur Lebensmittel – sie sind Ausdruck von Handwerkskunst, Tradition und der Leidenschaft unserer Käserinnen und Käser. Mit der Ehrung dieser einzigartigen bayerischen Spezialitäten aus handwerklichen Käsereien, wollen wir diesen mehr Aufmerksamkeit geben. Und wir machen das breite Spektrum an besonderen Käseschätzen noch bekannter. Vom traditionellen Bergkäse aus Sennereien über kreative Neuinterpretation bis hin zu außergewöhnlichen Zutatenkombinationen war alles dabei. Oft sind die einzelnen Käseschätze schon optisch kleine Kunstwerke. Die Basis dafür ist die beste Milch aus den Händen unserer Landwirtinnen und Landwirte“, sagte die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber bei der Bekanntgabe der Sieger.

Die prämierten Käse stammen aus handwerklichen Käsereien in den Landkreisen Aichach-Friedberg, Aschaffenburg, Landshut, Miesbach, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim, Oberallgäu, Ostallgäu, Rosenheim, Lindau (Bodensee) und Traunstein. Bewertet wurden sie in den vier Käsegruppen Hartkäse, Schnittkäse, halbfester Schnittkäse und Weichkäse.

Ich freue mich schon jetzt auf die Prämierung dieser besonderen Spezialitäten beim Käse-Genussmarkt im September. Dort stellen wir die bayerischen Käseschätze einem breiteren Publikum vor, damit unsere Erzeuger echte Wertschätzung für ihre einzigartigen Produkte erhalten.

Alle 57 zum Wettbewerb angemeldeten Käse wurden im Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik der Bayerischen Landanstalt für Landwirtschaft in Triesdorf durch eine fachkundige Expertenjury geprüft. Dabei flossen Aussehen, Textur, Geruch und Geschmack sowie die Geschichte zur Herstellung des Käses in die Bewertung mit ein. Zuvor erfolgte eine umfassende Laboranalyse zu Zusammensetzung und Mikrobiologie. Eingereicht wurden Käse, die ausschließlich aus bayerischer Milch von Kuh, Schaf und Ziege, hergestellt wurden. Die offizielle Prämierung der Sieger findet am 28. September im Rahmen des Käsegenussmarkts im Landwirtschaftsministerium in München statt. Besucherinnen und Besucher können dort die ausgezeichneten Spezialitäten probieren und die Menschen kennenlernen, die hinter diesen „GenussSchätzen“ stehen.

„Diese Käse erzählen Geschichten – von saftigen, blühenden Bergwiesen, vom handwerklichen Können, vom Mut zur Kreativität. Es ist mir ein Herzensanliegen, dass diese Schätze die Aufmerksamkeit bekommen, die sie verdienen. Mit dem Wettbewerb bringen wir sie aus der Käsetheke ins Rampenlicht“, so Kaniber weiter.

Parallel zur Veranstaltung im September findet die Bauernmarktmeile auf dem Odeonsplatz und der Ludwigstraße statt – ein Schaufenster für bayerische Spezialitäten und die Menschen, die sie mit viel Hingabe herstellen. „Es ist mir besonders wichtig, solche handwerkliche Spitzenqualität sichtbar zu machen und die Wertschätzung dafür zu fördern. Wer regional kauft, stärkt unsere Bäuerinnen, Bauern und Käser“, so die Ministerin abschließend.

Der Wettbewerb ist Teil der Dachmarke „Genuss Bayern“, mit der das Bayerische Landwirtschaftsministerium die vielfältigen, genussorientierten Aktivitäten des Ministeriums unter einem starken Markendach bündelt.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

