



16 Preisträger für exzellenten bayerischen Käse

Beitrag

Nach zwei Jahren coronabedingter Pause zeichnet Ernährungsministerin Michaela Kaniber in diesem Jahr wieder besondere Käseschätze handwerklicher Käseereien aus. Nach intensiver Prüfung durch eine unabhängige Jury stehen jetzt die 16 Gewinner des vierten Wettbewerbs „Bayerische Käseschätze gesucht!“ fest. Die ausgezeichneten Spezialitäten umfassen wie bisher die Sorten Weich- und halbfesten Schnittkäse, aber auch erstmals Schnitt- und Hartkäse. Die Preisträger stammen von 14 verschiedenen handwerklichen Käseereien aus insgesamt zwölf verschiedenen Landkreisen. „Die Preisträger zeigen wieder einmal, wie einzigartig und vielfältig unsere wunderbaren Käseschätze in Bayern sind. Man schmeckt, wie viel Leidenschaft und handwerkliche Kunst darin stecken. Solche wertvollen Schätze müssen wir besonders pflegen und wertschätzen. Genau das wollen wir mit der Auszeichnung erreichen. Wir möchten den Menschen Lust darauf machen, die kulinarischen Schätze vor ihrer Haustüre zu entdecken. Und wir können stolz sagen: Wir können Genuss“, sagte die Ministerin bei der Bekanntgabe der Sieger.

Jede der prämierten Käsespezialitäten wird sorgfältig und mit viel handwerklichem Geschick hergestellt, jede hat einen eigenen Charakter und eine individuelle Geschichte. Die eingereichten Käse wurden nach einer sorgfältigen Laboruntersuchung von fachkundigen Sensorikern und Sommeliers nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit sowie der individuellen Produktgeschichte bewertet. Die Sieger erhalten ihre Auszeichnungen am 25. September beim Käse-Genussmarkt im Landwirtschaftsministerium in München. Dort können sich die Besucher mit dem eigenen Gaumen von der Spitzenqualität der Käse-Schmankerl überzeugen. Parallel dazu findet die große Bauernmarktmeile auf dem Odeonsplatz und der Ludwigstraße statt. Weitere Informationen dazu gibt es unter www.genussschaetze.bayern und www.stmelf.bayern.de/premiumstrategie.

Bericht: Bayer. Landwirtschaftsministerium

Foto: Barbara Bonisolli/StMELF



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Käse
3. StMELF