

Einladung zur Deutschen Milch- und Käseprüfung auf dem 13. Deutschen Käsemarkt

Hofkäse selbst testen oder den eigenen Käse prüfen lassen - Sie haben die Wahl!

Im ostwestfälischen Nieheim findet vom 30. August bis 1. September 2024 der 13. Deutsche Käsemarkt statt. Dort treffen sich nicht nur Käseproduzent:innen aus Deutschland und dem benachbarten Ausland, um ihre würzigen Köstlichkeiten zu verkaufen, sondern es findet auch parallel die Deutsche Milch- und Käseprüfung statt.

Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) organisiert die größte Prüfung für handwerklich hergestellte Käse und Milchprodukte in Deutschland. Hof- und Dorfkäsereien aus ganz Deutschland und Österreich lassen hier ihre Produkte auf Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Nachgeschmack testen.

Die Prüfung findet in zwei Durchgängen statt. Einerseits prüft eine Fachjury, bestehend aus erfahrenen Hofkäser:innen, Sensoriker:innen und Milchtechnolog:innen unter Ausschluss der Öffentlichkeit alle Produkte in einer Qualitätsprüfung. Andererseits werden die Besucher:innen des Käsemarkts in Nieheim um ihr Urteil gebeten - das ist die Beliebtheitsprüfung.

Die Ergebnisse der anonym beurteilten Käse aus beiden Prüfungen werden ausgewertet, um die besten handwerklichen Käse 2024/2025 zu ermitteln. Die Sieger:innen werden mit den „Käseharken“, bzw. mit den „Milchkannen“ in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Daneben werden Innovationspreise für neuentwickelte Produkte vergeben.

Interessierte Hof- und Dorfkäsereien haben noch bis 6. August 2024 die Möglichkeit, sich anzumelden.

Interessierte Verbraucher sind eingeladen, sich am 30. und 31. August von 14.00 bis 18.00 Uhr und am 1. September von 10.00 bis 18.00 Uhr zu beteiligen.

Pressemitteilung vom 23.07.2024

Abdruck honorarfrei

Um ein Belegexemplar wird gebeten

Kontakt

Katharina Heigl

08161 - 7873603

presse@milchhandwerk.info

Weitere Informationen:

[Anmeldung zur Deutschen Milch- & Käseprüfung 2024](#)

[Deutscher Käsemarkt Nieheim 2024](#)

[Die Gewinner der Deutschen Milch- und Käseprüfung 2023](#)

[Ausführlicher Bericht zur Deutschen Milch- und Käseprüfung 2023](#)

[So wird geprüft](#)

Pressebilder:



Download

Alle Produkte bei der Deutschen Milch- und Käseprüfung werden streng anonym bewertet

Copyright: © VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Insa Petersen, gewann 2023 nicht nur die goldene Käseharfe sondern auch die goldene Milchkanne - eine einmalige Leistung bei der Deutschen Milch- und Käseprüfung

Copyright: © VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Beschreibung: Die Fachjury wertet bei der Qualitätsprüfung die Ergebnisse nach fachlichen Kriterien aus

Copyright: © VHM e. V. www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Besucher des Käsemarkts stehen an, um Milchprodukte und Käse auf Geschmack zu prüfen.

Copyright: © VHM e. V., www.milchhandwerk.info

DEUTSCHER KÄSEMARKT

...Käsevielfalt und mehr!

30.08. – 01.09.24

NIEHEIM

- über 60 handwerkliche Käsereien und Winzer
- Live-Musik
- Buntes Programm
- regionale Spezialitäten
- und vieles mehr!













© Besim Mazhigij Westfalen-Blatt

[Download](#)

Plakat des 13. Deutschen Käsemarkts vom 30.8.2024 - 1.9.2024 in Nieheim