Einladung zur Deutschen Milch- und Käseprüfung auf dem Internationalen Käse- & Gourmetfest in Lindenberg

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

Am **29. und 30. August 2025** organisiert der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) die größte Prüfung für handwerklich hergestellte Käse und Milchprodukte in Deutschland.

Die Deutsche Milch- und Käseprüfung findet dieses Jahr zum zweiten Mal auf dem **Internationalen Käse- & Gourmetfest** in **Lindenberg im Allgäu** statt. Hof- und Dorfkäsereien aus ganz Deutschland und Österreich nehmen an der Prüfung teil und lassen ihre Produkte auf Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack testen. Besucher:innen können die Käse an beiden Tagen verkosten und werden anschließend um ihr Urteil gebeten – das ist die Beliebtheitsprüfung.

Parallel prüft auch eine Fachjury, bestehend aus erfahrenen Hofkäser:innen, Sensoriker:innen und Milchtechnolog:innen unter Ausschluss der Öffentlichkeit alle Produkte in einer Qualitätsprüfung.

Die Ergebnisse der anonym beurteilten Käse aus beiden Prüfungen werden ausgewertet, um die besten handwerklichen Käse 2025/2026 zu ermitteln. Die Sieger:innen werden mit den „Käseharfen“ in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Daneben werden Innovationspreise für neuentwickelte Produkte vergeben.

Interessierte Hof- und Dorfkäsereien haben noch bis 8. August 2025 die Möglichkeit, sich anzumelden.

Der VHM lädt alle käsebegeisterten Besucher:innen des Käsemarkts ein, sich am 29. August von 15:00 bis 18:00 Uhr und am und 30. August von 10:00 bis 18:00 Uhr zu beteiligen.

Pressemitteilung vom 14.07.2025

Abdruck honorarfrei
Um ein Belegexemplar wird gebeten

Kontakt

Katharina Heigl

08161 – 7873603

presse@milchhandwerk.info

Weitere Informationen:

Anmeldung zur Deutschen Milch- & Käseprüfung 2025
Internationales Käse- & Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu
Informationen zur Deutschen Milch- & Käseprüfung 2025
Die Gewinner der Deutschen Milch-und Käseprüfung 2024
Ausführlicher Bericht zur Deutschen Milch- und Käseprüfung 2024
So wird geprüft

Pressebilder:

Download

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

Beschreibung: Besucher des Käsemarkts stehen an, um Milchprodukte und Käse auf Geschmack zu prüfen.
Copyright: © VHM e. V., www.milchhandwerk.info