

Wer macht den besten Käse Deutschlands? Publikum entscheidet in Lindenberg mit

Wenn sich Deutschlands und Österreichs beste Hof- und Dorfkäsereien messen, geht es um mehr als nur Geschmack: Bei der **Deutschen Milch- und Käseprüfung** am **29. und 30. August 2025** werden die besten handwerklich hergestellten Käse- und Milchprodukte ausgezeichnet – und das Publikum darf mitentscheiden!

Veranstaltungsort ist das renommierte **Internationale Käse- & Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu**, das jedes Jahr tausende Genießer:innen anzieht.

Fachjury & Publikum testen gemeinsam

Die Prüfung ist zweigeteilt:

- Eine Fachjury aus erfahrenen Hofkäser:innen, Sensoriker:innen und Milchtechnolog:innen bewertet die Produkte nach professionellen Kriterien.
- Das Publikum verkostet selbst und stimmt ab: Besucher:innen sind eingeladen, ihren persönlichen Favoriten zu küren – von aromatischem Hartkäse über cremigen Weichkäse bis hin zu Joghurt, Butter oder Grillkäse.

Die besten Produkte werden mit den begehrten **Käseharfen und Milchkannen in Gold, Silber und Bronze** prämiert.

Neu: Social-Media-Preis

Erstmals verleiht eine Jury aus **Food-Blogger:innen, Podcaster:innen und Käse-Enthusiast:innen** einen eigenen Social-Media-Preis.

Einladung an alle Käseliebhaber:innen

Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM), Ausrichter der größten Qualitätsprüfung für handwerkliche Käse- und Milchprodukte in Deutschland, lädt herzlich zum Mitmachen ein:

Ort: Internationales Käse- & Gourmetfest, Lindenberg im Allgäu
Freitag, 29. August 2025, 15:00 – 18:00 Uhr
Samstag, 30. August 2025, 10:00 – 18:00 Uhr

Alle Besucher:innen können mit ihrer Stimme dazu beitragen, wer „Deutschlands beliebtester Käse“ wird.

Pressekontakt

Katharina Heigl
Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e. V.
Tel.: +49 - (0)8161 - 7873603
presse@milchhandwerk.info

Pressemitteilung vom 21.08.2025

Abdruck honorarfrei
Um ein Belegexemplar wird gebeten

Weitere Informationen:

[Internationales Käse- & Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu](#)

[Informationen zur Deutschen Milch- & Käseprüfung 2025](#)

[Die Gewinner der Deutschen Milch- und Käseprüfung 2024](#)

[So wird geprüft](#)

Pressebilder



[Download](#)

Beschreibung: Besucher des Käsemarkts prüfen Milchprodukte und Käse auf Geschmack.

© VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

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

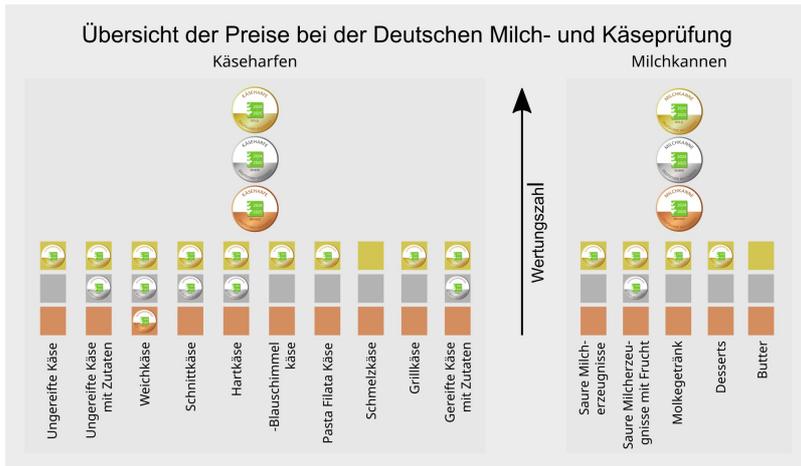
© VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

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

© VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Beschreibung: Die Kategorien und Auszeichnungen der Deutsche Milch- und Käseprüfung

© VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Beschreibung: Neu bei der Deutschen Milch- und Käseprüfung 2025: Der Sonderpreis der Social Media Jury

© VHM e. V., www.milchhandwerk.info