



Deutscher Käsepreis 2019/2020

VHM-Verbandskäseprüfung für
handwerklich hergestellte Käse



Herzlich willkommen beim Deutschen Käsepreis 2019/2020

Liebe Käserinnen und Käser, liebe Mitglieder,

wir möchten Sie ganz herzlich zum Deutschen Käsepreis 2019/2020 einladen. Die Preisträger werden im Rahmen der VHM-Verbandskäseprüfung ermittelt. Wir würden uns freuen, wenn Sie mit Ihren einzigartigen Käsespezialitäten teilnehmen!

Marc Albrecht-Seidel und das Team vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM)

So können Sie mitmachen

Bitte melden Sie Ihre Käsesorten, die an der Prüfung teilnehmen sollen, möglichst bald mit dem beiliegenden Anmeldeformular bei uns an:

Einfach ausfüllen und per Post oder Fax an die VHM-Geschäftsstelle schicken.

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie von uns genaue Informationen zum korrekten Versand Ihrer Käseprobe.

Besonders wichtig:

- die Käseproben müssen spätestens am **Montag, den 30. September 2019** losgeschickt werden
 - die Käseproben müssen unbedingt gekühlt und hygienisch verpackt verschickt werden
 - die Käseproben können Sie auf Wunsch mit Produktbeschreibungen ausstatten – bei besonderen Käsespezialitäten erleichtert das die Arbeit der Fachjury
-

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Ihrer Käse für die Käseprüfung geeignet sind, beraten wir Sie gerne – am besten einfach anrufen, Sie erreichen uns unter der Nummer **08161-787 36 03**.

Noch ein Hinweis: Selbstverständlich laufen alle Prüfungen unter Wahrung der Anonymität ab!



Bei den Preisträgern der Käseharfen dokumentieren wir die Herstellung der Siegerkäse in einer Bilderstrecke – so wie auf dem Heggelbachhof, dem Gewinner der Goldenen Käseharfe 2016



Emsmader Chevrolle: Gewinner der Bronzenen Käseharfe 2017/2018



Erfolgreiche Teilnehmer berichten, dass sich die Urkunden sehr positiv auf den Käseabsatz auswirken



Wir prämiieren die besten handwerklichen Käse

Die Käseprüfung des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) ist die größte ihrer Art in der ganzen Bundesrepublik. Hier werden einmal im Jahr die eingesandten Käsespezialitäten aus Hofkäseereien und Dorfkäseereien von Schleswig- Holstein bis Bayern, von Nordrhein-Westfalen bis Sachsen sozusagen „auf Herz und Nieren“ geprüft.

Und zwar einmal

- bei einer öffentlichen **Publikumsprüfung** – hier dürfen die Verbraucher ihre Lieblingskäse wählen.

Und zum anderen

- bei einer **Qualitätsprüfung** – hier bewertet eine hochkräftige Fachjury aus Sensorikerinnen und Sensorikern, Käsefachhändlerinnen und Käsefachhändlern, erfahrenen Hofkäsereien und Hofkäsern die eingereichten Käse nach professionellen Kriterien.

Die Publikumsprüfung 2019/2020

Die große Publikumsprüfung findet am **4. Oktober 2019** im Rahmen der 4. Münchener Hofkäsetage auf dem Viktualienmarkt in München statt.

Hier können Verbraucher die eingesandten Käse kosten, beurteilen und ihre Favoriten küren. Jeder Verbraucher bekommt je nach Käseart einen Teller mit Käseproben und dazu einen Bewertungsbogen, auf dem er die nummerierten Käse von

„1 = gefällt mir sehr“ bis
„5 = missfällt mir sehr“ benoten kann.

Nach der Prüfung erhalten alle Teilnehmer einen Prüfbericht mit den Bewertungen der Verbraucher. Bei erfolgreicher Teilnahme gibt es eine Urkunde. Die drei Punktbesten jeder Klasse erhalten einen goldenen, silbernen oder bronzenen Publikums-Preis.

Die Qualitätsprüfung

Anschließend werden alle Käse auch der speziell ausgewählten Fachjury vorgestellt. Die Expertinnen und Experten beurteilen die Käse nach sensorischen Kriterien wie Aussehen (außen und innen), Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Mit Hilfe einer Notenskala von „5 = sehr gut“ bis „0 = ungenügend“ werden die einzelnen Merkmale bewertet. Nach dieser Prüfung erhalten alle Teilnehmer einen ausführlichen Prüfbericht, können so ihre eigenen Qualitätsstandards einordnen und sich mit anderen Käseereien vergleichen. Auch hier gibt es bei einer erfolgreichen Teilnahme eine Urkunde.



Verbraucher bei der öffentlichen Publikumsprüfung



Die Käse werden getestet...



...und anonym bewertet



Käseexperten untersuchen die eingesandten Käse



Geprüft werden Aussehen (innen & außen), Konsistenz, Geruch und Geschmack



Überreichung der Goldenen Käseharfe 2018/2019 an das Hofgut Oberfeld

So bewerten die Fachprüfer

Bei der Qualitätsprüfung werden die Käse auf 5 Prüfmerkmale (Aussehen außen und innen, Konsistenz, Geruch und Geschmack), Frischkäse auf 4 Prüfmerkmale (Aussehen, Gefüge, Geruch und Geschmack) untersucht.

Alle Käsesorten, auch Frischkäse, Frischkäsezubereitungen, Kochkäse und Käse in Flüssigkeiten können an der Käseprüfung teilnehmen.

Für jedes Prüfmerkmal werden maximal 5 Punkte vergeben – das ergibt eine maximale Gesamtpunktzahl von 25 Punkten bei Käse und 20 Punkten bei Frischkäse. Zur Ermittlung der Qualitätszahl wird die erzielte Gesamtpunktzahl durch die Anzahl der Prüfmerkmale dividiert.

Die drei Punktbesten jeder Klasse erhalten einen goldenen, silbernen oder bronzenen Qualitäts-Preis.

Qualitätspreis-Urkunden werden vergeben, wenn die vorgestellte Probe alle vier nachfolgenden Anforderungen erfüllt:

- die Qualitätszahl muss mindestens 4,00 erreichen
- kein Einzelmerkmal darf in der Einzelnote unter 3,50 liegen
- das Einzelmerkmal „Geschmack“ muss mindestens die Einzelnote 4,00 erreichen
- bei den übrigen Einzelmerkmalen darf maximal 1 Merkmal die Punktzahl 3,50 erreichen.

Die Käseharfen in Gold, Silber und Bronze

Den Höhepunkt der Käseprüfung bildet die Ermittlung der drei besten Käse. Nur wer bei den Käseexperten und den Verbrauchern gleichermaßen gut abschneidet, hat Chancen auf eine vordere Platzierung. Die drei Käse, die in der Addition der beiden Prüfverfahren die meisten Stimmen auf sich vereinigen konnten, kommen aufs Siegetreppchen und werden mit den höchsten Auszeichnungen, unseren "Käseharfen" in Gold, Silber und Bronze belohnt.

Das Prädikat „Käse cum Laude“

Die 25 besten Käse, die sowohl bei den Verbrauchern als auch bei den Experten punkten können, erhalten das Prädikat

„cum laude“. Die Preisträger ergeben sich aus der Addition beider Prüfverfahren – sie dürfen für ein Jahr die Auszeichnung „Käse cum Laude“ tragen.

Der Innovationspreis

Viele Hofkäsereien und Dorfkäsereien entwickeln mit Einfallsreichtum und Risikobereitschaft neue Käse. Diese Kreativität wollen wir mit der Ausschreibung des Innovationspreises fördern. Die Sieger erhalten einen Sonderpreis samt Urkunde.

Seien Sie dabei und melden Sie sich jetzt an – wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!



Alle Käsesorten können an der Prüfung teilnehmen

12 gute Gründe für Ihre Teilnahme

Natürlich ist die große VHM-Käseprüfung ein Qualitätswettbewerb – sie bietet allen teilnehmenden Käserinnen und Käsern aber auch viele weitere Vorteile: So können Sie

- 1** direkt erleben, wie Ihre Käse im Vergleich zu den Käsespezialitäten anderer Käsereien abschneiden und sich mit anderen Käserinnen und Käsern austauschen (kommen Sie zur Prüfung nach Nieheim)
- 2** einen detaillierten Prüfbericht mit den Prüfergebnissen der Verbraucherprüfung erhalten
- 3** einen detaillierten Prüfbericht mit den Prüfergebnissen der Qualitätsprüfung erhalten
- 4** selber als Verbraucher bei den Publikumsprüfungen diverse Käsesorten testen
- 5** Anregungen für die Entwicklung neuer Käsesorten bekommen
- 6** als einer der Sieger auf den ersten drei Plätzen Ihre Käseharte in einer offiziellen Preisverleihung überreicht bekommen
- 7** als einer der Sieger auf den ersten drei Plätzen mit einem von uns bestellten Fotografen die Herstellung Ihres Siegerkäses in einer Bilderstrecke dokumentieren lassen
- 8** bei der Wahl zu einem der besten 25 Käse für ein Jahr die Auszeichnung „Käse cum Laude“ tragen
- 9** bei einer erfolgreichen Teilnahme mit den erhaltenen Urkunden und Preisen werbewirksam den Verkauf fördern
- 10** bei einer erfolgreichen Teilnahme mit einer von uns gestalteten Plakette als Aufkleber Ihren Siegerkäse „krönen“
- 11** bei einer erfolgreichen Teilnahme mit einer von uns erstellten Pressemitteilung die Medien über Ihren Preis informieren
- 12** bei einer erfolgreichen Teilnahme als Preisträger auf der Kampagnenseite www.hofkaese.de erscheinen



Alle erfolgreichen Teilnehmer erhalten Plaketten und Urkunden für ihre Siegerkäse



Die „Goldene Käseharte“ - der VHM-Wanderpokal für den besten handwerklichen Käse



An den
Verband für
handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Alte Poststraße 87
D- 85356 Freising

Tel.: +49 (0)8161 / 787 36 03
Fax: +49 (0)8161 / 787 36 81
Email: info@milchhandwerk.info
www.milchhandwerk.info

Anmeldung zur Käseprüfung am 4. und 5. Oktober 2019

Die Prüfungsgebühren

- 75,00 Euro (1. Käse)
- 70,00 Euro (2. Käse)
- 65,00 Euro (3. und weitere Käse)

lfd. Nr.	Name der Käsesorte <small>Sollten Sie weitere Käsesorten zur Käseprüfung einsenden wollen, dann vervielfältigen Sie bitte diese Anmeldung</small>	Innovations- preis <small>ggf. bitte ankreuzen</small>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Hiermit melden wir die oben genannten Käsesorten zur Käseprüfung am 4. und 5. Oktober 2019 an:

Hofkäserei / Hofname

Ansprechpartner/in

Telefon

Straße

Fax

PLZ / Ort

E-mail

Datum / Ort

Unterschrift