

Deutscher Milch- und Käsepreis 2022/2023

VHM-Verbandskäseprüfung
für handwerklich hergestellte
Käse und Milcherzeugnisse



Herzlich willkommen beim Deutschen Käsepreis 2022/2023

Liebe Käserinnen und Käser, liebe Mitglieder,

nach zweijähriger pandemiebedingter Pause freuen wir uns sehr, Sie dieses Jahr wieder zur VHM-Verbandsprüfung für handwerklich hergestellte Käse und Milcherzeugnisse einladen zu dürfen.

Dieses Jahr erweitern wir außerdem das Bewerberfeld. Teilnehmen dürfen Käse und erstmalig auch Milcherzeugnisse wie Joghurt, Milchmischgetränke oder Butter.

Schicken Sie Ihre einzigartigen Milch- und Käsespezialitäten ins Rennen um den Deutschen Milch- und Käsepreis 2022/2023. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme!

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

So können Sie mitmachen

Bitte melden Sie Ihre Käse und Milcherzeugnisse, 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 Produktproben.

Besonders wichtig:

- die Produktproben müssen **spätestens Ende August** losgeschickt werden (den genauen Einsendeschluss erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung)
- die Produktproben müssen unbedingt gekühlt und hygienisch verpackt verschickt werden
- Legen Sie gerne zu Ihren Produktproben eine Produktbeschreibung bei – bei besonderen Spezialitäten erleichtert das die Arbeit der Fachjury.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Ihrer Käse und Milcherzeugnisse für die Prüfung 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 Preisträger:innen dokumentieren wir die Herstellung der siegreichen Produkte in einer Bilderstrecke – so wie bei der Meierei Nordweide, der Gewinnerin der Goldenen Milchkanne 2019/2020



Schwäbischer Voralbkäse Natur:
Gewinner der Bronzenen Käseharfe 2018/2019



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



Wir prämiieren die besten handwerklichen Käse und Milcherzeugnisse

Die Käseprüfung des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) ist die größte ihrer Art im deutschsprachigen Raum. Hier werden einmal im Jahr die eingesandten Milch- und Käsespezialitäten aus Hofkäsereien und Dorfkäsereien aus Deutschland, Österreich und Luxemburg sozusagen „auf Herz und Nieren“ geprüft.

Und zwar einmal

- bei einer öffentlichen **Publikumsprüfung** – hier dürfen Verbraucher:innen aus den eingeschickten Käsen und Milcherzeugnissen ihren persönlichen Favoriten auswählen.

Und zum anderen

- bei einer **Qualitätsprüfung** – hier bewertet eine hochkarätige Fachjury aus Sensoriker:innen, Käsefachhändler:innen und erfahrenen Hofkäser:innen die eingereichten Käse und Milcherzeugnisse nach professionellen Kriterien.

Die Publikumsprüfung 2022/2023

Die große Publikumsprüfung findet im Rahmen des Deutschen Käsemarktes vom **2. - 4. September 2022** in Nieheim statt.

Hier können Verbraucher:innen die eingesandten Käse und Milcherzeugnisse kosten, beurteilen und ihre Favoriten küren. Zu den Käsen bzw. Milcherzeugnissen erhalten sie einen Bewertungsbogen, auf dem sie die nummerierten Produktproben von

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

Nach der Prüfung erhalten alle Teilnehmer:innen einen Prüfbericht mit den Bewertungen der Verbraucher:innen. 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 Expert:innen 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:innen einen ausführlichen Prüfbericht, können so ihre eigenen Qualitätsstandards einordnen und sich mit anderen Käsereien vergleichen. Auch hier gibt es bei einer erfolgreichen Teilnahme eine Urkunde.



Verbraucher:innen bei der öffentlichen Publikumsprüfung



Die Käse werden getestet...



...und anonym bewertet



Käseexperten untersuchen die eingesandten Käse



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



Überreichung der Goldenen Käsehafte 2018/2019 an das Hofgut Oberfeld

So bewerten die Fachprüfer:innen

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

Teilnehmen können alle Käsesorten sowie Frischkäsezubereitungen, Kochkäse und Käse in Flüssigkeiten und alle Milcherzeugnisse wie Joghurt, Dickmilch, Milchmischgetränke oder Butter.

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.

Für jedes Prüfmerkmal werden maximal 5 Punkte vergeben – das ergibt eine maximale Gesamtpunktzahl von 25 Punkten bei Käse und 20 Punkten bei Frischkäse und Milcherzeugnissen. 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.

Käsehafen und Milchkannen in Gold, Silber und Bronze

Den Höhepunkt der Prüfung bildet die Ermittlung der drei besten Käse sowie Milcherzeugnisse. Nur wer bei den Käseexpert:innen und den Verbraucher:innen gleichermaßen gut abschneidet, hat Chancen auf eine vordere Platzierung. Die Milchprodukte, die in der Addition der beiden Prüfverfahren die meisten Stimmen auf sich vereinigen konnten, kommen aufs Siegertreppchen und werden mit den höchsten Auszeichnungen, unseren „Käsehafen“ bzw. „Milchkannen“ in Gold, Silber und Bronze belohnt.

Das Prädikat „Käse cum Laude“

Die 25 besten Käse, die sowohl bei den Verbraucher:innen als auch bei den Expert:innen 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 und Milcherzeugnisse. Diese Kreativität wollen wir mit der Ausschreibung des Innovationspreises fördern. Die Sieger:innen erhalten einen Sonderpreis samt Urkunde.

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



Alle Käsesorten und erstmalig alle Milcherzeugnisse können an der Prüfung teilnehmen

12 gute Gründe für Ihre Teilnahme

Natürlich ist die große VHM-Verbandsprüfung für handwerklich hergestellte Käse und Milcherzeugnisse ein Qualitätswettbewerb – sie bietet den Teilnehmer:innen aber auch viele weitere Vorteile: So können Sie

- 1** direkt erleben, wie Ihre Produkte im Vergleich zu den Spezialitäten anderer Käsereien abschneiden und sich mit anderen Käser:innen austauschen (kommen Sie zur Prüfung nach Nieheim)
- 2** einen detaillierten Prüfbericht mit den Prüfergebnissen der Publikumsprüfung erhalten
- 3** einen detaillierten Prüfbericht mit den Prüfergebnissen der Qualitätsprüfung erhalten
- 4** selber als Verbraucher:in bei den Publikumsprüfungen diverse Käse und Milcherzeugnisse testen
- 5** Anregungen für die Entwicklung neuer Käse und Milcherzeugnisse bekommen
- 6** als Sieger:in Ihre Käseharte oder Milchkanne in einer offiziellen Preisverleihung überreicht bekommen
- 7** als Sieger:in die Herstellung Ihres Käses oder Milcherzeugnisses von einem von uns bestellten Profi 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 Ihr Siegerprodukt „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:in auf der Verbraucherseite www.hofkaese.de/.at/ erscheinen



Alle erfolgreichen Teilnehmer:innen erhalten Plaketten und Urkunden für ihre siegreichen Produkte

Die „Goldene Käseharte“ und die „Goldene Milchkanne“ - die VHM-Wanderpokale für die besten handwerklichen Käse und Milcherzeugnisse



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
E-Mail: info@milchhandwerk.info
www.milchhandwerk.info

Anmeldung

zur VHM-Verbandsprüfung für handwerklich hergestellte
Käse und Milcherzeugnisse vom 2. bis 4. September 2022

Die Prüfungsgebühren

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

lfd. Nr.	Name des Käses bzw. Milcherzeugnisses <small>Sollten Sie weitere Produkte zur Prüfung einsenden wollen, dann vervielfältigen Sie bitte diese Anmeldung</small>	Innovationspreis <small>ggf. bitte ankreuzen</small>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Hiermit melden wir die oben genannten Käse bzw. Milcherzeugnisse zur Prüfung
am 2. bis 4. September 2022 an:

Hofkäserei / Hofname

Ansprechpartner:in

Telefon

Straße

Fax

PLZ / Ort

Email

Datum / Ort

Unterschrift