

# PRESSEMITTEILUNG

Verbraucher:innen und Expertenrunde küren Deutschlands beste handwerklich produzierten Käse und Milchprodukte  
Ziegenhof Petra Elsen in Hommerdingen wird beim "Deutschen Milch- und Käsepreis 2023/24" ausgezeichnet

**Der "Frischkäse Kräuter-Creme" vom Ziegenhof Petra Elsen aus Hommerdingen in Rheinland-Pfalz wurde beim "Deutschen Milch- und Käsepreis 2023/24" mit der Käseharte in Bronze, Qualitätspreis, Hofkäse cum laude und Publikumspreis in Gold ausgezeichnet.**



Einmal im Jahr ruft der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. seine Mitglieder auf, ihre besten Käse und Milchprodukte zur Prüfung einzureichen. Die Fragestellung ist: Welche handwerklich erzeugten Käse oder Milchprodukte kommen bei Verbraucher:innen und Fachjury am besten an?

## Die Konkurrenz ist groß.

130 eingesandte handwerklich hergestellte Käse aller Art, ebenso wie Butter, Joghurt, Eis und Desserts galt es zu bewerten. Das ist etwas weniger als im Vorjahr, was nicht heißt, dass es einfacher war, mit einem der begehrten Preise ausgezeichnet zu werden. Denn das Qualitätsniveau der eingereichten Produkte bewegt sich jedes Jahr ein bisschen weiter nach oben. Der Wettbewerb führt dazu, dass nicht nur die Jury und die Verbraucher:innen sehen, was in der handwerklichen Milchverarbeitung alles möglich ist. Auch die Hofkäser:innen erfahren unmittelbar, welches fachliche Können ihre Kolleg:innen tagtäglich in der Käserei unter Beweis stellen. Und das spornt den eigenen Ehrgeiz an, im kommenden Jahr ein noch ausgereifteres Produkt ins Rennen zu schicken.

Aber wie vergleicht man nun Käseprodukte mit Butter, Joghurt, Eis und Desserts? Die Antwort: gar nicht. Jedes Produkt wird für sich allein gesehen und bewertet.

## Fachjury vergibt Qualitätspreise

Den **"Qualitätspreis"** erhalten nur Hofkäse und Milchprodukte, die eine Fachjury aus Käseexpert:innen in puncto Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack überzeugen konnten. Risse im Käse, Fehlgerüche und unbeabsichtigte Verfärbungen auf der Rinde führen zu Punktverlusten und können das Zünglein an der Waage bedeuten, wenn es darum geht, ob der Käse ausgezeichnet wird oder nicht. Am wichtigsten ist und bleibt aber der Geschmack. Nur ein Käse, der 4 von 5 möglichen Punkten in der Prüfungskategorie "Geschmack" erhält, ist für den Qualitätspreis qualifiziert.

---

## PRESSEKONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.  
Alte Poststraße 87  
85356 Freising

Tel.: 08161 - 787 36 03  
Fax: 08161 - 787 36 81  
E-Mail: [info@hofkaese.de](mailto:info@hofkaese.de)  
Internet: [www.hofkaese.de/presse](http://www.hofkaese.de/presse)

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)

Dieses Jahr bestand die Fachjury aus 20 Expert:innen. Sie sind zu gleichen Teilen selbst Hofkäser:innen, Fachlehrer:innen für Käseherstellung oder in den Bereichen Sensorik oder Käsehandel tätig. Die Qualitätsprüfung fand am 25. August 2023 erstmals im Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) in Wangen statt. Die Räumlichkeiten des Zentrums für Milchwirtschaft boten den Prüfer:innen ideale Voraussetzungen für ihre Arbeit.

Die Expert:innen fanden dort nicht nur Kühlmöglichkeiten und ausreichend Platz vor, sondern erhielten auch fachkundige und freundliche Unterstützung seitens der engagierten Angestellten bei der Annahme der eingeschickten Käse und dem Aufbau der Prüfungsanordnung.

### **Verbraucher:innen entscheiden über den Publikumspreis**

Den "**Publikumspreis**" vergaben die Besucher:innen am 25. und 26. August 2023 auf dem Internationalen Käse- & Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu. Jeder Gast auf dem Käsemarkt konnte mitmachen und bekam auf Wunsch ein Tablett mit fünf verschiedenen Proben und einem Bewertungsbogen ausgehändigt. Auch hier ging es nicht darum, die Käse und Milchprodukte miteinander zu vergleichen, sondern jedes einzelne Produkt subjektiv danach zu beurteilen, ob es schmeckt oder nicht. Dieser Teil der Prüfung ist als Rückmeldung für die Betriebe, die ihre Produkte prüfen lassen, besonders wichtig, denn nur Ware, die bei den Verbraucher:innen gut ankommt, trägt langfristig zum wirtschaftlichen Erfolg der Hofkäserei bei.

Bei den diesjährigen Preisträgern mit dabei: Der **Ziegenhof Petra Elsen**

Die Hofkäserei wurde ausgezeichnet für:

- **Frischkäse Kräuter-Creme** (Käseharfe in Bronze, Qualitätspreis, Hofkäse cum laude, Publikumspreis in Gold)
- **Chevrette** (Sonderpreis der Jury, Qualitätspreis in Gold, Publikumspreis)
- **Hommerdano** (Qualitätspreis in Gold, Publikumspreis)

Die Preisträger:innen dürfen ihre Auszeichnungen für ein Jahr tragen und die Medaillen auf den prämierten Produkten anbringen.

Informationen zu allen weiteren Preisträger:innen und zur Milch- und Käseprüfung sowie Pressebilder finden Sie auf unserer Internetseite: <https://www.hofkaese.de/kaesepruefung/31>



---

### **PRESSEKONTAKT**

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.  
Alte Poststraße 87  
85356 Freising

Tel.: 08161 - 787 36 03  
Fax: 08161 - 787 36 81  
E-Mail: [info@hofkaese.de](mailto:info@hofkaese.de)  
Internet: [www.hofkaese.de/presse](http://www.hofkaese.de/presse)

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)