

Das sind unsere Siegerkäse 2025/2026

Kleine Farm - Ziegenhof Bilohe in Osterholz-Scharmbeck wird beim "Deutschen Milch- und Käsepreis 2025/26" ausgezeichnet

Frischkäse "Gewitterwölkchen" der Kleinen Farm - Ziegenhof Bilohe im niedersächsischen Osterholz-Scharmbeck gewinnt beim "Deutschen Milch- und Käsepreis 2025/26" Silber in der Kategorie "Ungereifte Käse (mit aromatisierenden Zutaten)".



Einmal im Jahr ruft der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. seine Mitglieder auf, ihre besten Käse- und Milchprodukte zur Prüfung einzureichen. Die zentrale Frage lautet: Wie kommen meine Produkte bei Verbraucher:innen und Fachjury an? Reicht es für ein Zertifikat – oder gewinnt mein Produkt sogar einen Preis?

Die Bedeutung handwerklich hergestellter Spezialitäten

Trotz wirtschaftlich herausfordernder Zeiten belegen Umfragen, dass Verbraucher:innen regionale Produkte weiterhin schätzen. Zudem ist die Anerkennung für handwerklich hergestellte Spezialitäten in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Eine erfolgreiche Teilnahme an einer Milch- & Käseprüfung ist daher für viele Betriebe ein wichtiger Bestandteil ihres Marketings – sie unterstreicht die hohe Qualität und den Genusswert der eigenen Erzeugnisse.

Das zeigt sich auch an den diesjährigen Anmeldezahlen: 61 Betriebe nahmen mit insgesamt 158 Produkten an der Milch- & Käseprüfung 2025 teil, die am 29. und 30. August in Lindenberg im Allgäu stattfand.

Die Vielfalt der eingereichten Produkte war erneut beeindruckend: Von Frischkäse bis Blauschimmelkäse, von Pasta-Filata- und Grillkäse bis hin zu Hartkäse reichte das Spektrum. Auch bei den Milchprodukten, die seit 2019 Teil der Prüfung sind, wächst die Vielfalt Jahr für Jahr. Neben Fruchtjoghurt traten auch Dickmilch, Kefir und Desserts wie Speiseeis im Wettbewerb um den Deutschen Milch- & Käsepreis an.

Für die Fachjury – bestehend aus Fachlehrer:innen für Käseherstellung, Sensorik-Expert:innen, Käsehändler:innen und erfahrenen Hofkäser:innen – war dies keine leichte Aufgabe. Um die Produktvielfalt fair zu bewerten, wurden alle Einreichungen in 15 Kategorien eingeteilt.

Neben den Gesamtsieger:innen (Käseharfen und Milchkannen in Gold, Silber und Bronze) wurden in diesem Jahr erneut Categoriesieger:innen ermittelt.

Der Wettbewerb liefert aber nicht nur Jury und Verbraucher:innen wertvolle Erkenntnisse darüber, was in der handwerklichen Milchverarbeitung möglich ist. Auch den teilnehmenden Hofkäser:innen führt er eindrucksvoll vor Augen, welches fachliche Können ihre Kolleg:innen täglich in der Käserei beweisen. Das spornt an, im nächsten Jahr mit noch ausgefeilteren Produkten anzutreten – und sorgt dafür, dass die Qualität der Einreichungen stetig steigt.

Die Qualitätspreise der Fachjury

Wie aber vergleicht man Käse mit Butter, Joghurt, Eis oder Desserts? Ein direkter Vergleich ist natürlich nicht möglich. Daher bewertet die Fachjury jedes Produkt innerhalb seiner Kategorie – etwa „Hartkäse“, „Schnittkäse“, „Weichkäse“, „Desserts“ oder „Molkegetränke“ – einzeln und unabhängig voneinander.

Den „Qualitätspreis“ erhalten nur Produkte, die die Fachjury in allen Prüfkriterien überzeugen konnten. Abweichungen und Fehler wie Risse im Käse, zu flüssige Konsistenz beim Joghurt, Fehlgeschmack oder Verfärbungen an der Rinde führen zu Punktabzügen und können entscheidend sein, wenn es um eine Auszeichnung geht.

Am wichtigsten bleibt jedoch der Geschmack: Nur Produkte, die mindestens vier von fünf möglichen Punkten im Prüfkriterium „Geschmack“ erreichen, werden mit dem Zertifikat „Qualitätspreis“ ausgezeichnet.

Besonders harmonische Produkte, deren Zusammenspiel von Aussehen, Textur und Geschmack die Fachjury in besonderem Maße überzeugte, konnten zudem mit einem Sonderpunkt gewürdigt werden. Diese „Favoriten der Jury“ erhalten das Zertifikat „Qualitätspreis cum laude“.

Verbraucher:innen entscheiden über den Publikumspreis

Auch das Publikum durfte wieder mitentscheiden: Den „Publikumspreis“ vergaben die Besucher:innen des Deutschen Käsemarkts in Nieheim. Interessierte Verbraucher:innen konnte teilnehmen und erhielten ein Tablett mit fünf verschiedenen Proben sowie einen Bewertungsbogen. Die Frage war einfach: Schmeckt es oder nicht?

Diese Rückmeldung ist für die teilnehmenden Betriebe besonders wertvoll, denn sie zeigt, welche Produkte bei den Verbraucher:innen tatsächlich gut ankommen – und damit langfristig zum wirtschaftlichen Erfolg der Hofkäserei beitragen.

Bei den diesjährigen Preisträger:innen mit dabei: **Kleine Farm - Ziegenhof Bilohe**

Folgende Produkte haben gewonnen:

- **Frischkäse „Gewitterwölkchen“** (Silber in der Kategorie „Ungereifte Käse (mit aromatisierenden Zutaten)“, Qualitätspreis cum laude, Publikumspreis)
- **Ziegenmilchjoghurt** (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 Deutschen Milch- und Käseprüfung 2025/2026 finden Sie auf der Internetseite: www.hofkaese.de/kaesepruefung

Pressebilder

Pressebilder können Sie in der Pressemitteilung des Verbands für handwerkliche Milchverarbeitung herunterladen unter:
<https://www.milchhandwerk.info/presse/10880>

Pressekontakt

Kleine Farm - Ziegenhof Bilohe
post@ziegenhofbilohe.de

