

ANHANG ZUR PRESSEMITTEILUNG

Der „Deutsche Käsepreis“

Unsere Gewinner der Käseharfen in Gold, Silber und Bronze von 2010 bis 2018

Seit 2010 verleiht der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) den „Deutschen Käsepreis“ im Rahmen seiner „**Großen Käseprüfung**“ an die drei besten Käse des Wettbewerbes.

Um auf dem Siegertreppchen zu landen müssen die Käse zunächst das Urteil der Verbraucher bei einer Publikumsprüfung bestehen. Gleichzeitig werden die Käse von einer mit hochkarätigen Experten besetzten Fachjury unter die Lupe genommen.

Aus der vergebenen Punktzahl beider Prüfungen werden dann die Gewinner ermittelt und mit den höchsten Auszeichnungen – unseren „**Käseharfen**“ in Gold, Silber und Bronze – belohnt.



Die Gewinner der Käseharfe in Gold

2018

Oberfelder Bocksbert (Weichkäse)
aus der Hofkäserei Hofgut Oberfeld, 64287 Darmstadt

2017

Wolfgangsee Schafkäse Knoblauch-Bio (Frischkäse)
vom Seegut Eisl, 5342 Abersee (Österreich)

2016

Heggelbacher Camembert (Weichkäse)
aus der Hofkäserei Heggelbach, 88634 Herdwangen

2015

Münsterkäse (Weichkäse)
aus der Käserei Lehenhof, 88693 Deggenhausertal

2014

Frischkäsebällchen Sultans Freude (Frischkäse)
aus der Käserei Grabenbauer, 9554 St. Urban (Österreich)

2013

Boller Felsbrocken (Hartkäse)
vom Sonnenhof GmbH, 73087 Bad Boll

PRESSEKONTAKT

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

Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: presse@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de

2012

Roter Bollheimer (Weichkäse)

aus Haus Bollheim KG, 53909 Zülpich-Oberelvenich

2010

Mara (Frischkäse)

aus dem Bornwieser Milchhandwerk, 55767 Wilzenberg-Hußweiler

Die Gewinner der Käseharfe in Silber

2018

Ziegenbällchen Mediterran (Frischkäse)

vom Kolvenbacher Ziegenhof, 53902 Bad Münstereifel

2017

Bruschetta Ziegenfrischkäsezubereitung in Öl (Frischkäse)

vom Landwirtschaftsbetrieb der Familie Schallmea, 03185 Drehnow

2016

Schwalbert (Weichkäse)

aus der Betriebsgemeinschaft Schwalbenhof, 55608 Berschweiler

2015

Bergkäse alt (Hartkäse)

vom Unterleimrubenhof, 78148 Gütenbach

2014

Schwäbischer Voralbkäse mit Rosmarin (Hartkäse)

aus der Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung gGmbH, 73035 Göppingen

2013

Bollheimer Riesenrad (Hartkäse)

aus Haus Bollheim KG, 53909 Zülpich-Oberelvenich

2012

Ensmader Ziegentomme (Schnittkäse)

vom Ziegenhof Ensmad GbR, 88515 Langenenslingen

PRESSEKONTAKT

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

Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: presse@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de

2010

Oma Dannwisch (Hartkäse)

aus der Hofkäserei Dannwisch, 25358 Horst

Die Gewinner der Käseharfe in Bronze

2018

Schwäbischer Voralbkäse Natur (Hartkäse)

aus der Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung gGmbH, 73035 Göppingen

2017

Ensmader Chevrolle (Weichkäse)

vom Ziegenhof Ensmad GbR, 88515 Langenenslingen

2016

Ziegenrolle Asche (Frischkäse)

vom Kolvenbacher Ziegenhof, 53902 Bad Münstereifel

2015

RotVino (Schnittkäse)

aus der Hofkäserei Dannwisch, 25358 Horst

2014

Muh & Mäh (Schnittkäse)

aus der Hofkäserei Dennemann, 48465 Samern

2013

Grummersorter Zwerg (Weichkäse)

von der Hofgemeinschaft Grummersort, 27798 Hude-Grummersort

2012

Ziegenfrischkäse Honig-Senf (Frischkäse)

vom Ziegenhof Petra Elsen, 54675 Hommerdingen

2010

Gaumentraum (Weichkäse)

aus der Käserei Höhenberg, 84149 Velden/Vils

PRESSEKONTAKT

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

Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: presse@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de