Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

BAYERISCHE KÄSESCHÄTZE GESUCHT!

2022

Lassen Sie Ihre Spezialitäten auszeichnen
*und **bewerben Sie sich jetzt** beim*
*bayernweiten **Käsewettbewerb für Weichkäse,***
Halbfesten Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse!

Mit neuen Käsegruppen: Schnittkäse und Hartkäse

www.stmelf.bayern.de

MEIN KÄSE IST REIF FÜR DEN WETTBEWERB!

Sie haben einen besonderen Käse im Angebot? Sie denken, dass Ihr Käse eine offizielle Auszeichnung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten verdient? Und Sie sind interessiert an der Einschätzung unabhängiger Experten?

Machen Sie Ihren Käse bekannt und bewerben Sie sich jetzt für die bayernweite Prämierung zum Genussschatz!

FÜR DIE ANMELDUNG ZUM WETTBEWERB SIND FOLGENDE KRITERIEN ZU ERFÜLLEN:

- Zugelassen zur Einreichung sind die Käsegruppen **Weichkäse, Halbfester Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse.**
- Es wird die Milch von Kühen, Schafen, Ziegen oder Pferden sowie Mischungen der genannten Milcharten verarbeitet.
- Es handelt sich um kleine und kleinste milchverarbeitende Betriebe mit bis zu 49 Beschäftigten und einem Jahresumsatz bis 10 Mio. € (laut KMU-Definition der Europäischen Kommission).
- Die **Produktionsstätte** der eingereichten Käseprodukte muss in **Bayern** sein.
- Mindestens $^{2}/_{3}$ der verarbeiteten Milchmenge muss aus Bayern stammen.
- Es können bis zu **drei Produkte** pro teilnehmenden Betrieb eingereicht werden.

Weitere Informationen finden Sie auch unter ***www.genussschaetze.bayern***

WER SEINEN WERT ZEIGT, ERFÄHRT MEHR WERTSCHÄTZUNG

Anfang 2017 haben wir als Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die **Premiumstrategie für Lebensmittel** initiiert. Unser Ziel ist es, die Vielfalt regionaler Premiumprodukte bekannter zu machen und deren hohe Qualität bei der Erzeugung herauszustellen. Damit erhöht sich auch beim Verbraucher die **Wertschätzung** für die besonderen **kulinarischen Schätze aus Bayern**, zu denen die **hervorragenden Käse aus bayerischen Käsereien** zählen.

Zusätzlich wollen wir in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft die **dahinterstehenden Wertschöpfungsketten** zeigen und unterstützen. Auf diesem Weg können neue Ideen, wie spezielle Partnerschaften von Erzeugern und Gastronomen, Aufschwung erhalten und zur Umsetzung gelangen. Nach und nach entsteht so ein **einzigartiges Netzwerk**, von dem alle Beteiligten profitieren.

WISSEN, WIE ES GEMACHT WIRD

Verbraucher schätzen ein Produkt dann besonders, wenn deutlich wird, wie aufwändig und sorgfältig die Herstellung ist und wie viel Liebe und Können es braucht. Deshalb ist es uns ein Anliegen, die Persönlichkeiten und Geschichten hinter dem Produkt zu zeigen und mit dem langen Weg **„vom Hof auf den Teller“** die gesamte **Wertschöpfungskette** abzubilden.

BESONDERS GUT GEHT DIES BEIM KÄSE

Der hervorragende Geschmack und der uneingeschränkte Genuss hängen von der Herkunft und der Qualität der Milch, den hochwertigen Zutaten, der idealen Reifezeit und selbstverständlich dem individuellen Können ab.

„Bayerische Käsespezialitäten zeigen den ganzen Facettenreichtum unserer heimischen Genüsse. Die hohe Handwerkskunst der bayerischen Käserinnen und Käser lässt echte Schätze entstehen, die wir mit unserem Wettbewerb in ganz Bayern entdecken und voller Stolz präsentieren wollen.“

Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Schritt 1

DIE KÄSE-PRÜFUNG DURCH EIN FACHGREMIUM IM JUNI/JULI 2022

- **Für die Anmeldung** müssen Sie einreichen:
  – ein Anmeldeformular
  – je Käse ein Produktblatt (inkl. Geschichte)
  – bei „freien Käsesorten“ zusätzlich eine eigene Produktbeschreibung
- Je Käserei können bis zu 3 verschiedene Käse eingereicht werden. Für jede Käseprobe ist ein Begleitschein auszufüllen. Einen Leitfaden für die Einsendung der Käseprobe finden Sie unter www.genussschaetze.bayern.
- Für die Anmeldung zum Wettbewerb wird eine Prüfgebühr in Höhe von 25 € je eingereichtem Produkt fällig.
- **Der Käsewettbewerb** beinhaltet verschiedene Schritte: eine chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchung durch ein Labor sowie eine sensorische Prüfung. Zusätzliche Punkte können durch die individuelle „Geschichte des Käses“ erworben werden.
- **Eine Fachjury** aus Sensorikern und Sommeliers bewertet Ihren Käse.
- **Die Punktevergabe** erfolgt nach einem festgelegten Bewertungsschema.
- Innerhalb der vier Käsegruppen **Weichkäse, Halbfester Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse** werden die jeweils besten Käse ermittelt und prämiert.
- **Die Auszeichnung** besteht aus einer Urkunde, einem persönlichen Aushängeschild für Ihre Käserei und einer **öffentlichen Prämierung im September 2022 im Schmuckhof des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.**

Schritt 2

EIN SCHRITT RICHTUNG ZUKUNFT MIT DEM GEMEINSAMEN WORKSHOP

Alle teilnehmenden Käsereien sind herzlich zu einem gemeinsamen Workshop eingeladen. Dort werden Chancen zur Weiterentwicklung vorgestellt und es bietet sich die Gelegenheit für einen kollegialen Erfahrungsaustausch.

Schritt 3

SIE STELLEN IHREN KÄSE AUF DEM KÄSE-GENUSSMARKT MITTE SEPTEMBER 2022 VOR

Mitte September 2022 ist es soweit und unser stimmungsvoller Schmuckhof im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten lädt zum **Käse-Genussmarkt** mitten in München ein. Er findet parallel zur Bauernmarktmeile statt und zieht viele Besucher an, die eines vereint: Die Liebe zum Genuss!

Alle Teilnehmer am Käsewettbewerb, deren Käse prämiert wurde, erhalten die Möglichkeit, ihren Käse auf dem Genussmarkt persönlich zu präsentieren und zu verkaufen. Hier können Sie zeigen, dass Ihr Käse eine besondere bayerische Spezialität mit regionalem Mehrwert und unverwechselbarem Geschmack ist.*

Nutzen Sie diese großartige Chance, Ihren Käse auf dem Genussmarkt einem breiten Publikum vorzustellen. Denn Sie wissen sicher: Nichts überzeugt mehr als der Geschmack – und der persönliche Kontakt zwischen Hersteller und Verbraucher!

DER KÄSE-WETTBEWERB IN ALLER KÜRZE

WAS: Bayernweiter Wettbewerb für Weichkäse, Halbfesten Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse.

WIE: Die Bewertung erfolgt durch eine chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchung sowie eine sensorische Prüfung und die Einbeziehung der „Geschichte des Käses“.

WER: Ausrichter ist die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft.

WOZU: Sie profitieren durch Ihre Teilnahme und Prämierung von mehr Bekanntheit und Wertschätzung Ihrer Produkte und präsentieren sich als regionaler Käsespezialist. Darüber hinaus können Sie an unserem Workshop teilnehmen und Sie erhalten die ausführlichen Ergebnisse der Qualitätsprüfung zum Nachweis der eigenen Produktqualität.

WOMIT: Ein Anmeldeformular, je Käse ein separates Produktblatt (inkl. Geschichte zu jedem eingereichten Produkt), bei „freien Käsesorten“ eine kurze Produktbeschreibung sowie eine entsprechende Käseprobe.

** Details zur Anmeldung und Standgebühr des Genussmarkts werden Ihnen mit der Anmeldung zum Wettbewerb mitgeteilt.*

GENUSS SCHÄTZE *Bayern*

NICHT LANGE ZÖGERN – LIEBER GLEICH BEWERBEN!

Nutzen Sie die Chance, Ihre Käseprodukte bekannter zu machen, und nehmen Sie am Wettbewerb für regionale Käsespezialitäten teil!

Eine ausführliche Erklärung aller Teilnahmebedingungen und Anforderungen finden Sie unter

www.genussschaetze.bayern

Dort stehen für Sie auch die nötigen Formulare zur Anmeldung als Download bereit.

Anmeldeschluss ist der 24. April 2022

Ihre Ansprechpartnerin für Fragen
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Frau Miriam Korber
wettbewerb@genussschaetze.bayern
Tel. 08161 86 40 13 46

IMPRESSUM
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), Ludwigstraße 2, 80539 München • info@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de • Redaktion: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), München • Gestaltung: Cube Werbeagentur GmbH, München • Bildnachweis: Barbara Bonisolli, Dominik Parzinger, iStock, StMELF • Druck: Druckerei Vögel, Stamsried • Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

Hinweis
Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

BAYERN | DIREKT
www.bayern.de Tel. 089 12 22 20

BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

LfL