

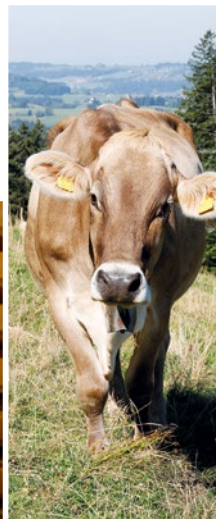


GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

BAYERISCHE KÄSESCHÄTZE GESUCHT UND GEFUNDEN!

DIE GEWINNER 2023

*Bayernweiter Käsewettbewerb
für Weichkäse, halbfesten Schnittkäse,
Schnittkäse und Hartkäse!*



**BAYERNS
KÄSESCHÄTZE**
FÜR SIE ENTDECKT



GENUSS
SCHÄTZE
Bayern



HANDWERKSKUNST – DIE MAN SCHMECKT!

Wir sind ein langjähriger Familienbetrieb, der sich seit 1665 im Familienbesitz befindet. Schon früher wurde bei uns Käse aus der eigenen Milch hergestellt und im angeschlossenen Hofladen verkauft. Mittlerweile wird auch die Milch der Nachbarbetriebe aus der Umgebung rund um den Chiemsee, im schönen Chiemgau mit vermarktet.

WIR LEBEN „BIO+REGIONAL“

Nachdem die frühere Kuhmilchwirtschaft zu klein wurde und wir etwas Besonderes wollten, sind wir auf Schafe umgestiegen. Seit 1989 ist unser Betrieb Mitglied im Bioland-Verband.

ANDERLBAUER
Hauptstraße 4
83112 Frasdorf

www.anderlbauer.de



**BAYERNS
KÄSESCHÄTZE
FÜR SIE ENTDECKT**



GENUSSCHÄTZE
Bayern

WETTBEWERB 2023



SCHAFBERTL

Weichkäse in der Kategorie
Schaf, Ziege & Co.

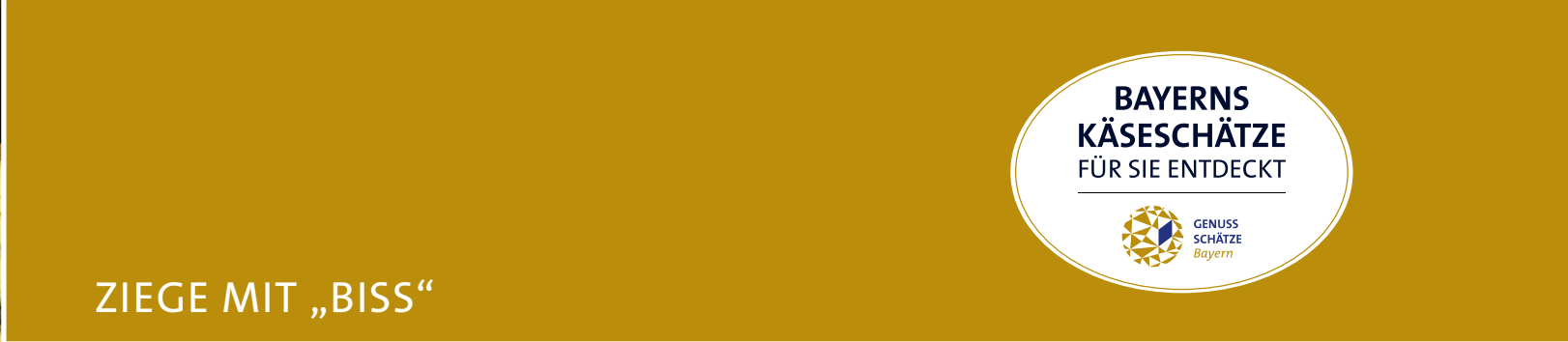
IN JEDEM REIFESTADIUM EIN GESCHMACKSERLEBNIS!

Der Schafbertl wird nach alter Handwerkskunst und Tradition von Hand geschöpft. Der Weichkäse ist ohne Konservierungsstoffe, gentechnikfrei, laktosefrei und garantiert ohne chemische Zusätze. Der Geschmack ist einzigartig. Nach der Reifung erinnert er an kleine Wolken.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





ZIEGE MIT „BISS“

Unser Berghof liegt umgeben von sanften Hügeln und Wäldern im Naturpark Spessart. Mit unseren 200 Ziegen, einer ökologischen Wirtschaftsweise, gelebtem Zusammenhalt sowie viel Innovationsfreude und Begeisterung tragen wir zum Erhalt der Kulturlandschaft im Kahlgrund bei.

MECKERN IM BESTEN SINNE

War unser Betrieb noch 1965 ein auf Milchviehhaltung spezialisierter Aussiedlerhof, sind 1999 die ersten Ziegen eingezogen. Seitdem ist unser Betrieb auch Mitglied im Ökoverband Naturland. Unsere braunen und weißen Edelziegen werden mit bestem Futter von den eigenen Flächen verwöhnt und danken es mit wertvoller Milch.

BERGHOF

Im Langenhorn 8a
63825 Schöllkrippen

www.derberghof.de



WETTBEWERB 2023



KERNBEISSER

Schnittkäse in der Kategorie
Schaf, Ziege & Co.

DIE GENUSSVOLLE SEITE DES SPESSARTS

Der Kernbeisser mit seinem bunt gemustertem Käseteig und der urig-wilden Naturrinde zieht alle Blicke auf sich. Wer einmal probiert hat, ist dem herrlich nussigen Aroma, in Kombination mit dem knackigen Biss, auch schon verfallen.

Auch für Einsteiger im Bereich Ziege ist der Käse zu empfehlen, denn das Ziegenaroma ist sehr zurückhaltend und fein.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bildnachweis: Birgit Gleixner/LfL



DIE VIELLEICHT HÖCHSTE KÄSEREI DEUTSCHLANDS?

Unsere Sennerei befindet sich auf 1000 m Höhe in Diepolz, am Fuße des Hauchbergs im Herzen des Oberallgäus. Bereits seit 125 Jahren wird hier traditionell Käse aus Rohmilch hergestellt. Die große Kräutervielfalt in Grünfutter und Heu macht die Milch besonders wertvoll und zeigt den Wert der arbeitsintensiven Bewirtschaftung in der Höhenlage.

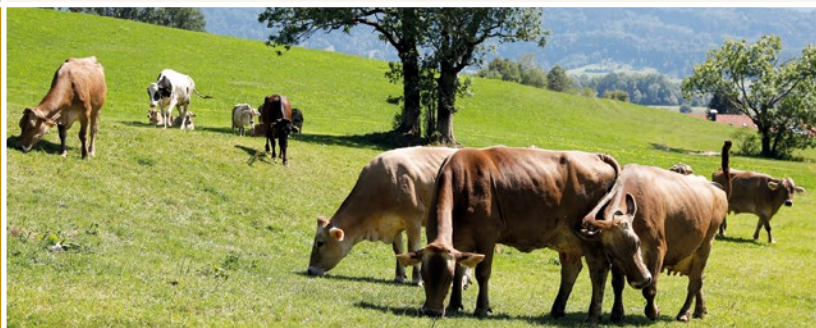
GEMEINSAM ZUM ERFOLG

Unsere Arbeit ist geprägt vom Gemeinsinn und Engagement aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und den Mitgliedern unserer Genossenschaft. Für mehr Unabhängigkeit und eine größere Wertschöpfung wagten wir 1998 den großen Schritt in die eigene Verarbeitung und Vermarktung. Alle Käse werden von Hand geschmiert und gepflegt und dürfen in Naturkellern ihre aromatischen Eigenschaften entwickeln.

BERGKÄSEREI DIEPOLZ

Diepolz 1
87509 Immenstadt

www.bergkaeserei-diepolz.de



WETTBEWERB 2023

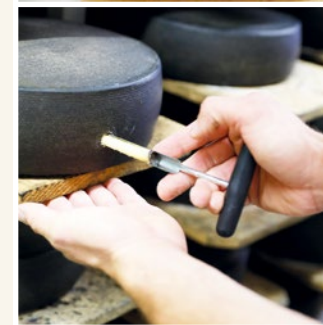


DIEPOLZER EMMENTALER

Sonderpreise in der Kategorie
Tradition

TRADITIONELLE SPEZIALITÄT MIT VIELFÄLTIGEN MÖGLICHKEITEN

Unsere traditionelle Spezialität mit seiner unverwechselbaren Großblochung besticht durch seinen leicht nussigen Geschmack. Der Emmentaler ist ein vielseitiger Begleiter. Perfekt als Brotzeitkäse, in Scheiben geschnitten direkt auf's Brot. Bei entsprechender Temperatur glänzt er mit seinen hervorragenden Schmelzeigenschaften.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bildnachweis: Birgit Gleixner/LfL



VON DER GEMEINSCHAFT – FÜR DIE REGION

Die Geschichte von Schloss Blumenthal beginnt bereits im 13. Jahrhundert. Seit 15 Jahren wird das Anwesen und die angrenzenden Ländereien von einem Gemeinschaftsprojekt belebt und entwickelt. Neben Hotel, Seminarbetrieb, Gasthaus und der Sanierung des denkmalgeschützten Anwesens ist im Laufe der Jahre und mit dem langfristigen Zukauf von Flächen auch eine Landwirtschaft entstanden. Das neueste Projekt ist die 2022 gegründete Hofkäserei.

BIOLOGISCH REGIONALE LEBENSMITTELERZEUGUNG
Unsere junge Käserei arbeitet nach bester handwerklicher Tradition. Wir möchten bio-regionale Lebensmittel herstellen und unseren Teil zur Nahversorgung beitragen. Dabei sind uns neben dem Tierwohl der enge Austausch mit Betrieben in der direkten Umgebung, sowie ökologisches Wirtschaften und kurze Wege zum Verbraucher wichtig.

BIOHOF BLUMENTHAL EG
Blumenthal 1
86551 Aichach

www.schloss-blumenthal.de



WETTBEWERB 2023



SCHNEEGEISSCHEN UND ROSENROT

Sonderpreise in der Kategorie Innovation

PIFFFIG FRUCHTIGE INNOVATION
Der Blumenthaler Garten beschenkt uns jedes Jahr mit vielen sommerlichen Aromen. Unser mild-blumiger Schnittkäse von der eigenen Bio-Ziegenmilch hat uns dazu inspiriert, den Sommer in die Käserei zu holen. Der 6 Wochen gereifte Käse harmoniert perfekt mit seiner Rinde aus Hollerblüte, Hagebutte und Brombeerblatt.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bildnachweis: Birgit Gleixner/LfL



DER NAME IST PROGRAMM

Wir sind eine regionale, genossenschaftlich organisierte Kleinkäserei mit aktuell 21 Bio-Heumilch Betrieben. Unsere Familienbetriebe stammen alle aus der Umgebung der Käserei und wirtschaften nach den strengen Regeln des Bioland-Verbandes und den Vorgaben der ARGE Heumilch. Auch kleinere Betriebe mit zum Teil weniger als 20 Kühen erhalten durch uns die Möglichkeit, mit der Landwirtschaft ein gutes Einkommen zu erzielen.

ALLES DREHT SICH UM BIO-HEUMILCH

Unser Ziel 2003 war es, aus dem hochwertigen Rohstoff Bio-Heumilch Produkte mit einer höheren Wertschöpfung herzustellen. Mittlerweile beschäftigen wir ca. 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Produktion und den eigenen Läden. Zusammenhalt, Motivation und stetige Weiterentwicklung haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind.

BIO-SCHAUKÄSEREI WIGGENSBACH

Kempter Straße 9
87487 Wiggensbach

www.schaukaeserei-wiggensbach.de



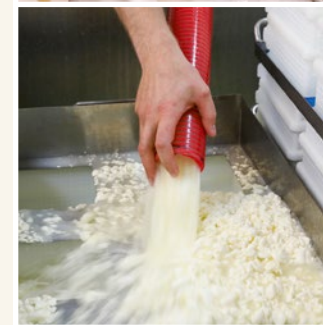
WETTBEWERB 2023



WIGGENSBACHER ROTER CASANOVA

Halbfester Schnittkäse in der Kategorie Rotschmiere, Affinage & Co.

VERFÜHRUNG DURCH GESCHMACK UND CREAMIGKEIT
Unser „Wiggensbacher Roter Casanova“ heißt so, weil er eine rote Rinde hat und durch seine cremige Konsistenz und das angenehme Aroma zum Genuss verführt.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





UMDENKEN LOHNT SICH

Unser Bauernhof ist schon seit vielen Generationen ein Familienbetrieb und so soll es auch bleiben. Jedoch hatten wir Zweifel, ob es richtig ist, immer größer und größer zu werden. Unsere kleine Hofkäserei und unsere Gallo-wayherde sind der Versuch, der nachfolgenden Generation Möglichkeiten aufzuzeigen, was mit so einem Bauernhof alles möglich ist.

MILCH VON KÜHEN, ÖL VON BLUMEN

Unser Bauernhof besteht schon seit vielen Generationen. Die Milch kommt von unseren Milchkühen und wird direkt auf dem Hof zu Käse verarbeitet.

HECHELHOF

Hechelbach 6
91619 Oberzenn

www.hechelhof.de



**BAYERNS
KÄSESCHÄTZE
FÜR SIE ENTDECKT**



GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

WETTBEWERB 2023



HIRTENKÄSE MIT FRÄNKISCHEN KAPERN UND JOHANNINÜSSEN

Halbfester Schnittkäse in der Kategorie
Kräuter, Gewürze & Co.

AUSSERGEWÖHNLICHE KOMPOSITION AUS STREUOBST UND KÄSE

Alle Komponenten unseres Gewinnerkäses stammen aus eigenem Anbau und werden bei uns am Hof hergestellt. Bei den fränkischen Kapern handelt es sich um die Knospen von Löwenzahn, der auf unseren Streuobstwiesen wächst und die Johanninüsse sind grün geerntete Walnüsse, die durch eine sehr zeitintensive Zubereitung zu einer außergewöhnlichen Delikatesse werden.



Eine Initiative von

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bildnachweis: Birgit Gleiber/LfL



KURZE WEGE – GROSSER GESCHMACK

Seit 30 Jahren gibt es unsere Hofkäserei am Simssee. Unsere 60 Milchkühe sind im Sommer auf der Weide und das Jungvieh auf der Alm am Gigelstein. Georg sen., Georg jun. und Barbara arbeiten hauptberuflich in Landwirtschaft und Hofkäserei.

„VON DER WEIDE AUF DEN TELLER“

Unser Familienbetrieb hält seine Kühe und Jungvieh im Laufstall und auf 100% extensivem Grünland. Die Milch landet direkt aus dem Stall noch warm im Kessel und wird verarbeitet.

HOFKÄSEREI SCHÖMERING
Baierbacherstr. 148
83071 Stephanskirchen



**BAYERNS
KÄSESCHÄTZE
FÜR SIE ENTDECKT**



GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

WETTBEWERB 2023



SCHÖMERINGER ROTWEINKÄSE

Schnittkäse in der Kategorie Kräuter,
Gewürze & Co.

OPTISCH UND GESCHMACKLICH EIN HIGHLIGHT

Unsere frisch gemolkene warme Milch wird sofort in der Hofkäserei verarbeitet. Der Rotweinkäse weckt durch seine dunkle Farbe das Interesse. Überzeugt werden die Verbraucher dann durch seinen vollen und aromatischen Geschmack.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





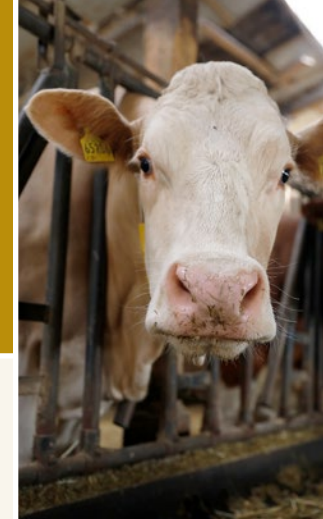
HANDWERK UND TRADITION IM FAMILIENVERBUND

Wir sind ein kleines Familienunternehmen, das nebenberuflich eine kleine Käserei betreibt. Während mein Bruder für das Melken der Kühe zuständig ist, verarbeiten meine Ehefrau und ich einen Teil der Milch zu Käse. Anfangs produzierten wir nur Camembert und Tilsiter. Inzwischen haben wir unsere Produktpalette um Butterkäse, Quark und den Pfundskäs erweitert.

QUALITÄT MIT BRIEF UND SIEGEL

Wir produzieren unsere Produkte mit größten Nachhaltigkeitsaspekten. Die Milch kommt direkt aus der Melchkammer in die Käserei, wo die Milch ohne zentrifugieren nur pasteurisiert und dann zu Käse verarbeitet wird.

HOFKÄSEREI WOLF
Erlbach 1b
91578 Leutershausen



WETTBEWERB 2023

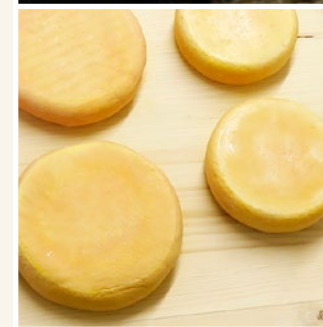


PFUNDSKÄS

Sonderpreise in der Kategorie
Tradition

EIN PFUND TRADITION

Die Herstellung des Pfundskäs erfolgt handwerklich in der kleinen Familienkäserei. Der Käse wird handgeschöpft in die Form und anschließend mit Trockensalz eingerieben. Jeder Käse wiegt etwa ein Pfund und soll mit seinem bayerischen Namen Heimatgefühl sowie bayerischen Genuss vermitteln.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bildnachweis: Birgit Gleixner/LFL



KÄSE MIT FAMILIENSINN

Wir betreiben eine Sennerei, in der seit 135 Jahren traditionell im Kupferkessel Käse hergestellt wird. In die Arbeit der Sennerei ist unsere ganze Familie integriert. Die Milch für unseren Käse kommt von Bio-Heumilch-Bauern im Umkreis von ca. 20 km. Wir haben uns ganz bewusst für die Verwendung dieser besonderen Milch entschieden, um mehr Nachhaltigkeit zu leben.

IMMER WIEDER NEUES

Von Anfang an war es uns wichtig, immer wieder neue und besondere Spezialitäten zu kreieren. In unserer Familie stellt sich jeder die Frage: Was können wir Neues machen? Die Idee für den nun prämierten Käse stammt von unserem jüngsten Sohn und fand bei unseren Kunden großen Anklang.

KÄSBAUR GMBH & CO. KG

Sennereiweg 2
88167 Grünenbach

www.kaes-baur.de



WETTBEWERB 2023



SÜSSE ROSI

Schnittkäse in der Kategorie
Kräuter, Gewürze & Co.

ALLE LIEBEN ROSI

Die „Süße Rosi“ trägt ihrer Namen zu Recht, denn der Käse besitzt die Süße von Honig und Rosmarin, die auf seiner Oberfläche ihre Wirkung entfalten. Er ist schnittfest und gleichmäßig über 12 Wochen gereift und aus unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bildnachweis: Birgit Gleixner/LfL



KÄSE AUS DER GEMEINSCHAFT

Die Käserei Lebensgemeinschaft Höhenberg e.V. ist eine Einrichtung für Menschen mit Assistenzbedarf (WfbM) im südlichsten Landkreis Landshut. Hier wird die hofeigene Demeter Milch von rund 30 horntragenden Milchkühen in der eigenen Hofkäserei verarbeitet.

LEBEN UND ARBEITEN IN DER GEMEINSCHAFT

Die Idee der eigenen Hofkäserei kam recht früh, da in Höhenberg viel Wert auf Selbstversorgung gelegt wird. Früher wurde nur Joghurt und Käse für die Häuser produziert. Später wurde die Produktion erweitert und Quark und weitere Käsesorten kamen in das Sortiment dazu.

In der Käserei arbeiten 6 Menschen mit Assistenzbedarf, diese helfen beim Joghurt und Quark abfüllen, Käse drehen, Käse verpacken, Gläser spülen, in der Spülküche und auch mal beim Käsen.

**KÄSEREI LEBENS-GEMEINSCHAFT
HÖHENBERG E.V.**
Höhenberg 8
84149 Velden/Vils



www.hoehenberg.org



WETTBEWERB 2023



RAHMBRIE NATUR

Weichkäse in der Kategorie Natur / Weißschimmel



RAHMBRIE PFEFFER

Weichkäse in der Kategorie Kräuter, Gewürze & Co.

GEMEINSCHAFTLICHER DOPPELERFOLG

Unser Rahmbrie Natur wird aus bester Demeter Kuhmilch und zusätzlichem Rahm hergestellt. Der Rahm sorgt für eine besonders cremige Konsistenz und einen milden Geschmack.

Während des Abfüllens unseres Rahmbrie Pfeffer wird per Hand grüner Pfeffer in den Käsebruch gestreut. Er überzeugt durch seine cremige Konsistenz und seine gute Schärfe durch den Pfeffer.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





DER JÜNGSTE KÄSEMACHER BAYERNS

Mit gerade mal 23 Jahren übernahm ich 2007 die Käserei, die wir durch eine nötige Vergrößerung ins nahe gelegene Nordendorf geholt haben. Hier produzieren wir aus naturreinen, hochwertigen Rohstoffen mit viel Leidenschaft Käse von höchster Qualität. Regionale Wertschöpfung liegt uns dabei besonders am Herzen und deshalb verwenden wir nur Milch von familiengeführten Bauernhöfen aus dem Naturpark Augsburg – Westliche Wälder.

ENGAGEMENT, NEUE IDEEN UND FAMILIENZUSAMMENHALT

Die tatkräftige Unterstützung durch die Familie und der eigene Hofladen sind eine ganz wesentliche Basis für unseren Erfolg. Mittlerweile ist der tägliche Gang in die Käserei zur Selbstverständlichkeit für die ganze Familie geworden. Hier entstehen neben typischen traditionellen Spezialitäten auch immer wieder neue Käsekreationen.

LANDKÄSEREI REISSLER GMBH
Schmutterstraße 5a
86695 Nordendorf

www.kaeserei-reissler.de



WETTBEWERB 2023



KAISERS NO. 1

Weichkäse in der Kategorie Rotschmiere, Affinage & Co.



REISSLERS LECHTALER

Schnittkäse in der Kategorie Natur / Weißschimmel

HÖCHSTE QUALITÄT AUS NATUREIREINEN ROHSTOFFEN

Kaisers No. 1 ist ein würziger Weichkäse verfeinert mit Bockshornkleesamen im Teig und kombiniert mit zartem Blütenmix auf der Rinde – ein Augen- und Gaumenschmaus.

Reißlers Lechtaler ist ein nussig-milder Schnittkäse, der mit fortschreitender Reifung immer aromatischer wird – ein Multitalent unter den Käsen.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bildnachweis: Birgit Gleixner/LfL



QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Die Käserei an diesem Standort gibt es nun schon seit weit über 100 Jahren (Gründung 1906 als Genossenschaft), 2006 haben wir die Sellthürner Käskuche gegründet, ein Familienbetrieb mit viel Herzblut.

Durch die lange Geschichte an diesem Standort und unsere konstant gute Käsequalität sind wir weit über die Gemeindegrenzen mit unserem Käslädele bekannt.

NACHHALTIGKEIT UND FAIRE ERZEUGERPREISE

Wir verarbeiten ausschließlich die Allgäuer Bio Heumilch unserer 11 Kuhmilch- und 2 Ziegenmilchlandwirte. Diesen sichern wir vertraglich einen überdurchschnittlich hohen Milchpreis zu und können so den Erhalt der kleinstrukturierten Allgäuer Landwirtschaft sichern. Auch im Hinblick auf die Energie- und Wärmeversorgung wird seit 2010 Nachhaltigkeit groß geschrieben.

SELLTHÜRNER KÄSKUCHE E.K.

Sellthüren 11
87634 Günzach

www.kaesealp.de



WETTBEWERB 2023



BERGWIESENKÄSE

Schnittkäse in der Kategorie
Rotschmiere, Affinage & Co.

NEUE GENERATION – NEUER KÄSE

Der Bio Bergwiesenkäse war der erste Käse, den der Junior nach seiner Ausbildung neu kreierte. Er überzeugt durch seinen aromatischen Geschmack sowie die rahmige Konsistenz und ist seitdem nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken.



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





VON DER WIESE BIS ZUM TELLER

Wir sind ein Familienbetrieb mit drei Hauptzweigen: Landwirtschaft, Hotellerie mit Gastronomie und die Hofkäserei. Diese vervollständigt seit 2010 das ganzheitliche Konzept der gläsernen Produktion. Unsere Gäste können jeden Schritt von der Wiese bis auf den Teller mitverfolgen. Direktvermarktung, Regionalität und Nachverfolgbarkeit sind uns besonders wichtig.

BRÜDER UNTER SICH

Wir verkäsen in unserer Hof- und Schaukäserei ausschließlich unsere eigene hochwertige Heumilch. Da der Leiter des landwirtschaftlichen Betriebs und der Käsemeister Brüder sind, können die nötigen Absprachen zur Milchqualität auf kurzem Weg umgesetzt werden. Das bürgt für höchste Qualität.

WALDER KÄSKUCHE GMBH
Nesselwanger Straße 44
87616 Wald

www.walder-kaeskuche.de



**BAYERNS
KÄSESCHÄTZE
FÜR SIE ENTDECKT**



GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

WETTBEWERB 2023



WALDESAN

Hartkäse in der Kategorie
Natur / Weißschimmel

WO ES IM ALLGÄU ITALIENISCH WIRD

Unser „Waldesan“ heißt so, weil er ähnlich wie die berühmten italienischen Hartkäse schmeckt, aber aus der Walder Käsküche mitten im Allgäu kommt. Die Idee für den Käse wurde geboren, als die Onkel unseres Käsemeisters auf dem Markt in Pfronten Nudeln aus dem Parmesan-Laib anboten – ein „einheimischer“ Käselaub ihnen aber lieber gewesen wäre. Gesagt, getan!



Eine Initiative von

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





ALLES DREHT SICH UM DIE ZIEGE

Seit 1998 werden in unserem Familienbetrieb Ziegen gehalten und schon seit 20 Jahren wird eigener Ziegenkäse am Hof produziert. Über die Jahre ist die Ziegenherde durch die starke Nachfrage unserer Produkte auf mittlerweile 100 Tiere gewachsen. Unsere Produkte werden hauptsächlich im eigenen Hofladen verkauft und in der regionalen Gastronomie auf der täglichen Speisekarte angeboten.

AUS ZIEGENMILCH WIRD HOCHGENUSS

Unsere Ziegenmilch wird in der eigenen Hofkäserei zu Frischkäse und gereiftem Schnitt- sowie Weichkäse verarbeitet. Die Käse pflegen wir bis zu einem Jahr bei uns in den Reiferäumen. Da Produkte aus Ziegenmilch bei bestimmten Formen von Lebensmittelunverträglichkeit und Allergien besser geeignet sein können, steigt die Nachfrage nach diesem Nahrungsmittel stetig.

ZIEGENHOF LENGGRIES

Winkl 16a
83661 Lenggries

www.ziegenhof-lenggries.de



**BAYERNS
KÄSESCHÄTZE
FÜR SIE ENTDECKT**



GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

WETTBEWERB 2023



KRÄUTERZIEGE

Halbfester Schnittkäse in der Kategorie Schaf, Ziege & Co.

ZURÜCKVERSETZT IN OMAS KRÄUTERKÜCHE

Durch Zeitnot entstanden und anschließend weiter verfeinert entstand unsere Kräuterzige. Der reine, leicht milchsaure Geschmack sorgt für eine gewisse Frische. Durch die Brennnessel erlangt sie einen rauchigen Beigeschmack, der an Omas Kräuterküche erinnert.



Bildnachweis: Birgit Gleixner/LfL



Eine Initiative von
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





**GENUSS
SCHÄTZE**
Bayern

Eine ausführliche Erklärung aller Teilnahmebedingungen
und Anforderungen finden Sie unter

www.genussschaetze.bayern



Ihr Ansprechpartner für Fragen
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
kaesewettbewerb@lfl.bayern.de
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 Kommunikationsagentur GmbH, München

HINWEIS

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen
Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbem
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 Parteinarbeit 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 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 Internetquel-
len sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und
Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft