



BAYERISCHE KÄSESCHÄTZE GESUCHT!

*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



MEIN KÄSE IST REIF FÜR DEN WETTBEWERB!

Sie haben einen besonders wohlschmeckenden Käse im Angebot? Dann beweisen Sie das und lassen Sie ihn von unabhängigen Experten bewerten!

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



Mit einer offiziellen Auszeichnung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Zugelassen zur Einreichung sind die Käsegruppen:

Weichkäse, halbfester Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse

FÜR DIE ANMELDUNG ZUM WETTBEWERB SIND FOLGENDE KRITERIEN ZU ERFÜLLEN:



Es werden die Milch von **Kühen, Schafen, Ziegen, Pferden oder Eseln** 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 teilnehmenden Käseprodukte muss in **Bayern** sein.



Mindestens $\frac{2}{3}$ der verarbeiteten Milchmenge muss aus Bayern stammen.



Es können bis zu drei Produkte pro teilnehmenden Betrieb eingereicht werden.





WER SEINEN WERT ZEIGT, ERFÄHRT MEHR WERTSCHÄTZUNG



Anfang 2017 haben wir die **Premiumstrategie für Lebensmittel** initiiert. Unser Ziel ist, 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 bekannter machen**. Neue Ideen, z. B. durch spezielle Partnerschaften von Erzeugern und regionaler Gastronomie, können auf diese Weise **unterstützt werden** 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 dazu braucht. Deshalb ist es wichtig, **den langen Weg „vom Hof auf den Teller“** und damit die gesamte **Wertschöpfungskette** abzubilden.

BESONDERS GUT GEHT DIES BEIM KÄSE

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



„Bayerns Käseschätze überzeugen durch ihre besondere Qualität, ihren hervorragenden Geschmack und ihre einzigartigen Geschichten. Sie sind Botschafter für die vielen unverwechselbaren Genüsse in allen Regionen unseres Freistaats.“

Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





Schritt 1

DIE KÄSE-PRÜFUNG DURCH EIN FACHGREMIUM IM JULI 2020



Für die Teilnahme müssen Sie einreichen: ein Anmeldeformular, je Käse ein separates Produktblatt (inkl. Geschichte zu jedem eingereichten Produkt), bei „freien Käsesorten“ zusätzlich eine Produktbeschreibung sowie eine entsprechende Käseprobe. Alle Formulare finden Sie unter www.genussschaetze.bayern.



Für die Einsendung der Käseproben finden Sie unter www.genussschaetze.bayern einen Leitfaden.



Die Produktprüfung besteht aus zwei Teilen: einer chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Prüfung durch ein Labor sowie einer sensorischen 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 Anfang September 2020 im Schmuckhof des Bayerischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**.

Mit neuen
Käsegruppen:
Schnittkäse und
Hartkäse

Schritt 2

SIE STELLEN IHREN KÄSE AUF DEM KÄSE-GENUSSMARKT ANFANG SEPTEMBER 2020 VOR

Anfang September 2020 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 Prüfung sowie eine sensorische Prüfung.
- 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.
- WOMIT:** Einreichen müssen Sie ein Anmeldeformular, je Käse ein separates Produktblatt (inkl. Geschichte zu jedem eingereichten Produkt), bei „freien Käsesorten“ eine kurze Produktbeschreibung sowie eine entsprechende Käseprobe. Alle Formulare finden Sie unter www.genussschaetze.bayern.



**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!

Alle Teilnahmebedingungen und Anforderungen finden Sie ausführlich erklärt unter

www.genussschaetze.bayern



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

Anmeldeschluss ist der 8. Mai 2020

Ihre Ansprechpartnerin für Fragen

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Frau Laura Butz

wettbewerb@genussschaetze.bayern

Tel. 089 17 80 03 33

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 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.