



7. September 2023

Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
Telefon: 04331 9453-110, 111
www.lksh.de

Ergebnisse der Käseprüfung 2023

Die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein und ihr Lehr- und Versuchszentrum für Milchwirtschaft, Bad Malente (LVZM) geben hiermit bekannt:

Von den insgesamt 56 Käsesorten aus 14 Meiereien, die heute gemeinsam mit den Auszubildenden des LVZM geprüft wurden, haben insgesamt 18 Käse in der Prüfung die volle Punktzahl (5 Punkte in 5 Kategorien) erreicht. Die Kriterien der Prüfung waren Geruch, Geschmack, Konsistenz, Aussehen Äußeres und Aussehen Inneres der Käsesorten.

Aus 9 Käsereien stammten die besten Sorten. Mit der maximalen Qualitätszahl 5,0 wurden unter anderem bewertet:

Jahnkes Ziegenkäse:	Hofkäse mit Pinienasche (Ziegenmilch, 50% F.i.Tr, Hartkäse)
Rohmilchkäserei Backensholz:	Großer alter Deichkäse (Bio-Kuhmilch, 50 % F.i.Tr., Hartkäse, Rohmilch)
Meiereigenossenschaft Sarzbüttel:	Schlemmerkäse (Kuhmilch, 60 % F.i.Tr., Schnittkäse)
Ostenfelder Meierei:	Deichgraf Kuhmilch, 50 % F.i.Tr., Schnittkäse)
Hof Berg:	Kam´n Bär (Bio-Kuhmilch, 50 % F.i.Tr., Weichkäse)
Erdmannshof:	Kruckower Bockshornklee (Bio-Kuhmilch, 45 % F.i.Tr. Schnittkäse, Rohmilch)
Meierhof Möllgaard:	Biikesäis (Kuhmilch 55 % F.i.Tr., Schnittkäse)
Meierei der Vorwerker Diakonie:	Vorwerker Möhrenkäse (Bio-Kuhmilch, 45 % F.i.Tr. Schnittkäse)
Meierei Nordweide:	Kräuterliebe (Kuhmilch, 45 % F.i.Tr., Frischkäse)

Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer, zog folgende Bilanz: „Die Käseprüfung gibt immer spannende Einblicke hinsichtlich der Käsevielfalt in Schleswig-Holstein. Mit 56 Sorten hatten wir heute eine erneut eine sehr gute Beteiligung der heimischen Käsereien. Die 10 erfahrenen Prüfer haben die Sorten mit den Auszubildenden auf die sensorischen Kriterien getestet. Dabei werden die zur Prüfung eingereichten Käse ausschließlich aus heimischer Milch gefertigt. Für die Betriebe der Käsestraße Schleswig-Holstein ist die jährliche Prüfung in Malente eine wichtige Rückmeldung in Bezug auf ihre Arbeit und für die Weiterentwicklung der individuellen Sortimente. Die Ergebnisse werden als eine der laufenden Qualitätsprüfungen des Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ anerkannt. Die Ergebnisse können sich sehen lassen!“

Meike von Bergen, Leiterin des LVZM, Bad Malente, zeigte sich nach der Prüfung begeistert: „Unsere Auszubildenden haben heute viel von den erfahrenen Prüfern aus dem Ehemaligenverein gelernt, was sie auf ihrem weiteren beruflichen Weg begleiten wird.“ Das LVZM ist eine hervorragende überbetriebliche Ausbildungsstätte, die angehenden Milchtechnologinnen und -technologien sowie Milchwirtschaftlichen Laborantinnen und Laboranten umfassende Kenntnisse in den verschiedenen Produktions- und Untersuchungsverfahren vermittelt. Beide Ausbildungsberufe der Molkerei-Branche bieten hervorragende Zukunftsaussichten.“

Bildunterschriften:

Bild 1: Die Auszubildenden Christin Holtorf (Landkäserei Holtsee) und Pauline Steinbock (Cremilk GmbH) prüften gemeinsam mit Kammerpräsidentin Ute Volquardsen die verschiedenen Käsesorten nach Anleitung von Prüferin Insa Petersen (Meierei Nordweide) v.li.

Bild 2: Prüfungsleiter Lutz Kastka (Nordseemilch e.G.) und Schulleiterin Meike von Bergen freuten sich über die Siegersorten der Käseprüfung aus neun Meiereien.

Fotos: Sandra van Hoorn, Landwirtschaftskammer

Weitere Presseanfragen an: Daniela Rixen, Pressesprecherin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Tel.: 0 43 31-94 53-110, E-Mail: drixen@lksh.de