

Camembert und Cremoso auf Spitzenniveau  
Käserei der Camphill Dorfgemeinschaft Hausenhof gewinnt Gold

Deutschlands beste handwerklich hergestellten Käse standen am 12. Mai 2012 auf dem Süddeutschen Käsemarkt im Rampenlicht. Insgesamt 85 Käsesorten aus 38 Hof- und Dorfkäsereien stellten sich der Fachjury und dem Publikum des Käsemarktes, mit dabei auch die Käse der Käserei der Camphill Dorfgemeinschaft Hausenhof aus Dietersheim.

Zunächst wurden die Käse von einer Fachjury beurteilt. Sensoriker, Käsehändlern und Käseproduzenten testeten die verschiedene Käse auf Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Anschließend waren die Besucher des Käsemarktes an der Reihe und kürten ihre Lieblingskäse in einer offenen Verkostung.

Bei der diesjährigen Prüfung starteten auch viele Neueinsteiger aus der Käsebranche und konnten die Fachjury von der Qualität ihrer Produkte überzeugen. Bei den Käsemarktbesuchern erfreuten sich vor allem Schnitt- und Hartkäse großer Beliebtheit. Aber auch zahlreiche Produktinnovationen wie der schokoladig-süße Schwarzwälder Kirschkäse weckten die Neugierde des Publikums.

„Handwerkliche Qualität, Einfallsreichtum und vor allem Käsevielfalt, damit punkten Käse aus handwerklichen Käsereien beim Verbraucher. Die Teilnehmer der diesjährigen Käseprüfung konnten dieses Versprechen in beeindruckender Weise bestätigen, so Marc Albrecht-Seidel, Prüfungsleiter der Käseprüfung bei der Preisverleihung. Unserem Ziel, regionaltypische Spezialitäten zum Leben zu erwecken, kommen wir damit schrittweise näher.“

Über 80% der vorgestellten Käse bewiesen ihre erstklassige Qualität und wurden mit einem Qualitäts- bzw. Publikumspreis ausgezeichnet. Unter den Preisträgern waren auch die Käse der Käserei der Camphill Dorfgemeinschaft Hausenhof.

Der Schnittkäse „Cremoso jung“ gewann einen Qualitätspreis. Noch erfolgreicher war der „Camembert“, der von der Fachjury mit einem Qualitätspreis in Gold ausgezeichnet wurde.

---

Verband für  
handwerkliche Milchverarbeitung  
im ökologischen Landbau e.V.

Alte Poststraße 87  
85356 Freising

Tel.: 0 81 61 - 787 36 03  
Fax: 0 81 61 - 787 36 81

e-mail: [info@milchhandwerk.info](mailto:info@milchhandwerk.info)  
Internet: [www.milchhandwerk.info](http://www.milchhandwerk.info)

DEUTSCHE MILCH- UND KÄSESTRASSE

---

Entdecken Sie Hofkäsereien und Hofmolkereien in Ihrer Region:  
[www.milchundkaesestrasse.de](http://www.milchundkaesestrasse.de)

