



Käsewettbewerb 2025

Bayerische Käseschätze gesucht!

Produktblatt

Bitte füllen Sie für jedes eingereichte Produkt ein separates Produktblatt aus und reichen Sie dies gemeinsam mit der [Anmeldung](#) ein. Alle Formulare stehen Ihnen unter www.genussschaetze.bayern zum Download zur Verfügung.

Anmeldedaten

Name des Produkts

Name des Betriebs

Ansprechpartner

Angaben zu den Kriterien

Käsegruppe

Standardsorte nach Käseverordnung *keine Produktbeschreibung (Seite 3) notwendig*

Weichkäse

Halbfester Schnittkäse

Schnittkäse

Hartkäse

Freie Käsesorte der Gruppe *bitte Produktbeschreibung auf Seite 3 ausfüllen*

Weichkäse

Halbfester Schnittkäse

Schnittkäse

Hartkäse

Käsesorte

Fettgehaltsstufe

Herstellungsort

Verwendete Milch

% Kuhmilch

% Schafmilch

% Ziegenmilch

% Stutenmilch

Behandlung der Milch

Rohmilch

Wärmebehandelte Milch

Alter des Käses

Wochen

Geschmacksgebende Zutaten

z. B. Kräuter, Gewürze, Wein, Bierhefe, ...

Ihre Geschichte

Bitte beantworten Sie **jede** der nachfolgenden Fragen mit 2 bis 5 ganzen Sätzen, um bei der Bewertung der Geschichte eine möglichst hohe Punktzahl zu erreichen. Alle Fragen sind Pflichtfragen. Nur durch eine vollständige Beantwortung kann die Höchstpunktzahl erreicht werden.

... zu Ihrem Produkt

Welche besondere Geschichte verbirgt sich hinter Ihrem Produkt: Was war der Anlass dieses Produkt herzustellen und zu verkaufen? Wie kamen Sie auf den Namen Ihres Produkts?

... zur Herstellung Ihres Produkts

Was macht Ihr Produkt so besonders (z. B. verwenden Sie ein streng gehütetes Familienrezept)? Warum sollte man Ihr Produkt unbedingt kaufen und probieren? Welche besonderen Nachhaltigkeitsaspekte werden bei der Herstellung berücksichtigt?

... zur Einbindung in die Region

Wie ist Ihr Unternehmen in der Region verankert? Woher kommt die von Ihnen eingesetzte Milch?

... zu Ihrem Unternehmen

Beschreiben Sie Ihr Unternehmen: Wer sind Sie? Wie sind Sie auf Ihre Geschäftsidee gekommen? Sind Sie ein Familienunternehmen – wer arbeitet mit?

... zur Geschichte Ihres Unternehmens

Wie ist Ihr Unternehmen zu dem geworden, was es heute ist? Welche Ereignisse haben Ihr Unternehmen besonders geprägt?

Wertung

Im Rahmen des Wettbewerbs kann Ihr Produkt für die sensorischen Kriterien bis zu 100 Punkte erhalten. Bis zu 25 weitere Punkte können Sie für die Geschichte zu Ihrem Produkt erhalten.

Produktbeschreibung für eingereichte freie Käsesorten

Bitte beschreiben Sie nachstehend Ihre freie Käsesorte. Beschreiben Sie bitte die Kriterien Aussehen Äußeres, Aussehen Inneres, Geruch, Geschmack und Konsistenz / Textur. Verwenden Sie hierfür bitte eindeutige Beschreibungen, die keine Gegensätze ausdrücken. Bitte erstellen Sie die Produktbeschreibung möglichst in ganzen Sätzen.

Folgende Merkmale können Sie als Hilfestellung zur Formulierung Ihrer Produktbeschreibung nutzen:

Prüfmerkmal	Käse mit Rinde	Käse ohne Rinde
Aussehen Äußeres	Gelblich weiß Goldgelb Gelbbraun Bräunlich Rötlich Glatt Rau Fest Gewachste Rinde	Weiß Gelblich Rötlich Rotschmierkulturen Weißschimmel Geschlossen Glatt Rau Feucht Geschmeidige Haut
Aussehen Inneres	Cremeweiß Elfenbeinfarben Hellgelb Dunkelgelb Rahmgelb Mit Edelschimmeladern durchzogen Mattglänzend Weißer Kern Einfarbig	Geschlossener Teig Vereinzelt bis spärliche Lochung Reichliche Lochung Gerstenkorngroße Lochung Erbsengroße Lochung Kirschkernegroße Lochung Runde Lochung Ovale Lochung Bruchlochung
Konsistenz (Teig)	Weich Geschmeidig	Elastisch Schnittfest Fester Teig Gleichmäßige Reifung
Geruch	Mild Mild aromatisch Würzig Kräftig	Pikant Scharf Leicht herb Herb Fein säuerlich
Geschmack	Mild Mild aromatisch Würzig	Kräftig Pikant Scharf Salzig Mild säuerlich