



Käsewettbewerb 2025

Bayerische Käseschätze gesucht!

Teilnahmebedingungen

1 Wer veranstaltet den Wettbewerb?

Veranstalter ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF). Dieses hat die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) mit der Durchführung des Wettbewerbs beauftragt. Verantwortlich für die Durchführung des Wettbewerbs ist das Institut für Qualität in der Ernährungswirtschaft an der LfL.

2 Welche Ziele werden mit der Ausrichtung des Wettbewerbs verfolgt?

- Plattform für kleinste und kleine milchverarbeitende Betriebe
- Präsentation der Vielfalt bayerischer Käsespezialitäten.
- Steigerung der Wertschätzung für hochwertige Käseprodukte der bayerischen Landwirtschaft beim Verbraucher durch die Demonstration der Produktqualität und der dem Produkt zugrundeliegenden Arbeit.
- Unterstützung der teilnehmenden Käsereien durch die Vorteile aus Punkt 3.
- Anreiz zur stetigen Qualitätssteigerung und Weiterentwicklung.

3 Welche Vorteile hat die Teilnahme am Wettbewerb?

Bei prämierten Produkten profitieren die Teilnehmenden von vielfältigen Kommunikationsmaßnahmen, um ihre Bekanntheit und Wahrnehmung in der Bevölkerung zu steigern:

- Die Käsespezialitäten werden bei der offiziellen Prämierung durch das Staatsministerium unter der Dachmarke „Genuss Bayern – Heimat des Guten“ öffentlichkeitswirksam ins Licht gerückt.
- Die prämierten Produkte werden auf der Website www.genussschaetze.bayern vorgestellt und damit überregional wahrgenommen.

Die Teilnehmenden erhalten die ausführlichen Ergebnisse der Qualitätsprüfung zum Nachweis der eigenen Produktqualität.

4 Welche Käsegruppen können für den Wettbewerb eingereicht werden?

Teilnahmeberechtigt sind Produkte der Käsegruppen „Weichkäse“, „Halbfester Schnittkäse“, „Schnittkäse“ und „Hartkäse“ gemäß §6 der Käseverordnung (Käsegruppen nach Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) sowie „freie Käsesorten“ nach Art der oben genannten Käsegruppen.

5 Wer kann sich für den Wettbewerb anmelden?

Für die Anmeldung zum Wettbewerb sind folgende Kriterien zu erfüllen:

- Es wird die Milch von Kühen, Schafen, Ziegen oder Pferden sowie Mischungen der genannten Milcharten zu Käse verarbeitet.
- Kleine und kleinste milchverarbeitende Betriebe mit bis zu 49 Beschäftigten und einem Jahresumsatz bis 10 Mio € (laut KMU-Definition der Europäischen Kommission, EU-Empfehlung 2003/361 Artikel 2).
- Die Produktionsstätte der teilnehmenden Käseprodukte muss in Bayern sein.
- Mindestens 2/3 der verarbeiteten Milchmenge muss aus Bayern stammen.
- Es können bis zu drei Produkte pro teilnehmenden Betrieb eingereicht werden.

6 Welche Grundvoraussetzungen muss ein Produkt erfüllen, um beim Wettbewerb eingereicht werden zu können?

Die Rechtliche Bestimmungen (nationale und EU-rechtliche Vorschriften) werden eingehalten; die Verkehrsfähigkeit der Produkte ist gewährleistet.

Die Produkte sollen spätestens bei Einreichung für die Verbraucher zu kaufen sein.

7 Wer ist nicht zur Teilnahme am Wettbewerb berechtigt?

Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Bedienstete bzw. Beschäftigte im Geschäftsbereich des Staatsministeriums, alle an der Konzeption und Umsetzung des Wettbewerbs beteiligten Personen sowie Angehörige aller genannten Personengruppen einschließlich Lebenspartner in eheähnlicher Gemeinschaft.

Ebenfalls von der Teilnahme ausgeschlossen sind minderjährige Personen.

8 Was muss bei der Teilnahme am Wettbewerb noch beachtet werden?

Die Angaben in den Formblättern, die seitens des Veranstalters vorgesehen sind, müssen vollständig vorliegen.

Unter anderem müssen die persönlichen Daten eines Ansprechpartners/einer Ansprechpartnerin (Vorname, Nachname, Adresse, E-Mail-Adresse) bei Anmeldung angegeben werden (s. Punkt 16). Für die Richtigkeit der angegebenen Daten sind die Teilnehmenden verantwortlich.

Die Einsendung von Bildmaterial, insbesondere mit Abbildungen von Personen oder Produkten, ist nicht zulässig.

Die in diesen Teilnahmebedingungen beschriebenen Anforderungen, insb. hinsichtlich fristgerechter Zahlung der Prüfgebühr, Probeneinsendung/-abgabe, Einsendezeitraum, Mengen, Begleitschein (vgl. v. a. Punkt 9 und 12) sind einzuhalten.

Pro Käse kann nur einmal am laufenden Wettbewerb teilgenommen werden; d. h. die mehrfache Anmeldung desselben Käses in einem Jahr ist nicht gestattet.

Bei hoher Zahl an Anmeldungen behält sich der Veranstalter vor, die Teilnahme am Wettbewerb pro Käsegruppe auf eine bestimmte Menge zu beschränken, bevor die Produkte eingereicht werden.

Der Veranstalter ist berechtigt, einzelne Teilnehmende vom Wettbewerb auszuschließen, sofern berechtigte Gründe, wie z. B. ein Verstoß gegen die Teilnahmebedingungen oder Missachtung von Rechten Dritter, vorliegen.

9 Ist die Teilnahme am Wettbewerb kostenpflichtig?

Für die Anmeldung zum Wettbewerb wird eine Prüfgebühr in Höhe von 30 € je eingereichtem Produkt fällig.

Diese ist mit der Anmeldung bis spätestens 2. Juni 2025 auf folgendes Konto zu entrichten:

Empfänger: Staatsoberkasse Bayern
IBAN: DE 75 7005 0000 0001 1903 15
Verwendungszweck: Name des Betriebs, PK-Nr.: 252354004869

Der Verwendungszweck ist zwingend anzugeben, damit die Prüfgebühr zugeordnet werden kann.

Die Übermittlungskosten für die einzureichenden Unterlagen, die den Teilnehmenden entstehen, tragen diese selbst.

10 Welche Fristen müssen für die Teilnahme am Wettbewerb beachtet werden?

Die Anmeldung für den Wettbewerb läuft ab sofort bis zum 15. Mai 2025, 24 Uhr. Zur Überprüfung dient der protokollierte Eingang der Anmeldeunterlagen.

Der Zeitraum für die Einsendung/Abgabe der angemeldeten Produkte läuft vom 30. Juni bis 1. Juli 2025 um 17:00 Uhr. (Anlieferung/Abgabe am 30. Juni und 1. Juli 2025 von 08:00 Uhr bis 17:00 Uhr)

11 Wie kann man sich für den Wettbewerb anmelden?

Zur Anmeldung am Wettbewerb sind einzureichen:

- Das [Anmeldeformular](#) sowie
- für jedes eingereichte Käseprodukt ein separates [Produktblatt](#).

Alle Formblätter stehen online unter www.genussschaetze.bayern zum Download zur Verfügung.

Die vollständigen Anmeldeunterlagen sind bis spätestens 21. April 2023, 24:00 Uhr (Posteingang) an folgende E-Mail-Adresse, Faxnummer oder Adresse der LfL zu versenden:

E-Mail-Adresse: wettbewerb@genussschaetze.bayern

Adresse: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Qualität in der Ernährungswirtschaft
– Bayerische Käseschätze –
Menzinger Straße 54
80638 München

Nach Eingang der Anmeldung erhalten die Teilnehmenden, vorzugsweise per E-Mail, eine Bestätigung ihrer Anmeldung sowie Hinweise zur Einsendung/Abgabe der Produkte (vgl. Punkt 12).

12 Was ist bei der Einsendung/Abgabe der Produkte zu beachten?

Die angemeldeten Produkte müssen im Zeitraum vom 30. Juni bis 1. Juli 2025 um 17:00 Uhr (Anlieferung/Abgabe am 30. Juni und 1. Juli 2025 von 08:00 Uhr bis 17:00 Uhr) bei folgender Adresse eingehen (Versand oder persönliche Abgabe):

Labor Dr. Hüfner GmbH
– Bayerische Käseschätze –
Bahnhofstr. 1, 88145 Hergatz

Details zur Einsendung/Abgabe der Käseproben finden Sie unter www.genussschaetze.bayern und in den dort bereitgestellten [Teilnahmebedingungen](#).

Etwas anfallende Versandkosten tragen die Teilnehmenden selbst.

Für Beschädigung oder Verlust der Käseproben auf dem Versand- bzw. Transportweg sowie für vergleichbare Sachverhalte haftet der Veranstalter nicht, da diese nicht in seinem Einflussbereich liegen. Davon umfasst sind insbesondere Versand- oder Transportschäden, Verderb infolge unsachgemäßer Verpackung, Nichtverwendbarkeit der Probe infolge Ablaufs des Mindesthaltbarkeitsdatums. Nur ordnungsgemäß und termingerecht zur Verfügung gestellte Produkte können geprüft werden.

Bei Einsendung/Abgabe der Produkte ist jedem Produkt separat ein Begleitschein beizulegen. Bei Einsendung/Abgabe verschiedener Produkte müssen die jeweiligen Begleitscheine deutlich den entsprechenden Produkten zuordenbar sein. Der Begleitschein steht als Formblatt online unter www.genussschaetze.bayern zum Download zur Verfügung.

Von jedem angemeldeten Produkt sind in Abhängigkeit vom Gewicht der einzelnen Käselaibe folgende Mengen einzusenden:

Produktgewicht Käselaibe	Menge (in ganzen Stücken)
bis 100 g	12 Stück
mehr als 100 g bis 250 g	10 Stück
mehr als 250 g bis 500 g	7 Stück
mehr als 500 g bis 1000 g	5 Stück
mehr als 1000 g bis 1500 g	3 Stück
mehr als 1500 g	3 Stück oder 3 Teilstücke á mind. 1500 g in entsprechender Verpackung
Käse in Öl oder Salzlake	Mengenangabe siehe oben; zusätzlich 200 g Rohmasse

Mit Einsendung der Produkte zum Wettbewerb übereignet der Teilnehmende diese Produkte unentgeltlich dem Veranstalter. Somit besteht hinsichtlich der eingesandten Proben samt Verpackung kein Anspruch auf Rückgabe, Werterstattung oder dergleichen.

13 Wie und von wem werden die eingereichten Produkte im Wettbewerb bewertet?

Eingereichte Käseproben werden von einem Mitarbeiter der LfL anonymisiert und von einer unabhängigen Jury geprüft.

Die Anzahl und die Zusammensetzung der Jury stehen im Ermessen des Veranstalters. Die Jury ist in ihrer Entscheidung unabhängig. Der Rechtsweg ist insoweit ausgeschlossen.

Während des laufenden Wettbewerbs werden keine Auskünfte zum Stand des Verfahrens erteilt.

Die Beurteilung der Proben setzt sich aus den Ergebnissen der sensorischen Prüfung und der Bewertung der Geschichte (Details sind auf www.genussschaetze.bayern einzusehen) zusammen. Voraussetzung für die Teilnahme an der sensorischen Prüfung ist die Laboruntersuchung, welche chemisch-physikalische sowie mikrobiologische Analysen beinhaltet. Im Zentrum des Wettbewerbs steht die sensorische Prüfung der Produkte. Beurteilt werden insbesondere die Kategorien: Aussehen Äußeres, Aussehen Inneres, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte (wenn fehlerfrei) vergeben und mit einem Gewichtungsfaktor multipliziert. In der Prüfung können für sensorische Kriterien bis zu 100 Punkte erreicht werden. Bis zu 25 weitere Punkte können für die „Geschichte des Käses“ (Produkt, Herstellung, Einbindung in die Region, Unternehmen, Unternehmensgeschichte) erreicht werden.

Kriterium	Punkte	Gewichtungsfaktor*	maximale Punktzahl
Aussehen Äußeres	5	2	10
Aussehen Inneres	5	4	20
Konsistenz	5	4	20
Geruch	5	3	15
Geschmack	5	7	35
Geschichte des Käses	5 x 5	1	25
			125

* Gewichtungsfaktor

Die Bewertung der Käseproben erfolgt nach einem modifizierten 5-Punkte-Schema: 5 = Besondere Erfüllung der Qualitätsanforderungen; 4 = Erfüllung der Qualitätsanforderungen; 3 = Leichte Fehler; 2 = Deutliche Fehler; 1 = Starke Fehler; 0 = Zu starke Abweichung von den Qualitätsanforderungen

Bei nicht eindeutigen Produktbeschreibungen erfolgt die sensorische Prüfung nach freiem Ermessen des Veranstalters; insofern ist der Rechtsweg ausgeschlossen.

14 Wann und wie erfolgt die Benachrichtigung über das Prüfergebnis und die Prämierung?

Nach Abschluss des Wettbewerbs erhalten alle Teilnehmenden die Prüfungsergebnisse der eigenen, eingereichten Käseproben.

Die Gewinner erhalten eine Einladung zur feierlichen Auszeichnung durch das Staatsministerium.

Die Prämierungsveranstaltung findet voraussichtlich am 28. September 2025 im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus in München statt.

15 Welche Bestimmungen (Nutzungsrechte) gelten für die Veröffentlichung von Anmeldeunterlagen und Fotos des Veranstalters?

Während des Wettbewerbs, insbesondere der Prüfung und der Prämierungsveranstaltung, werden Fotos von Produkten und anwesenden Personen erstellt. Mit ihrer Anmeldung zum Wettbewerb bzw. mit ihrer Teilnahme an der Veranstaltung erklären sich die Teilnehmenden mit dieser Vorgehensweise einverstanden.

Ferner sind die Teilnehmenden damit einverstanden, dass übermitteltes Textmaterial veröffentlicht werden darf (z. B. auf der Website www.genussschaetze.bayern oder in Print-Form). An übermitteltem Textmaterial und an den oben genannten (von Seiten des Veranstalters gefertigten) Fotos räumen die Teilnehmenden dem Veranstalter die zeitlich unbegrenzten, sachlich und örtlich unbeschränkten, unentgeltlichen, ausschließlichen Nutzungs-, Verarbeitungs- und Verbreitungsrechte (inkl. Um- und Bearbeitung) in allen Medien für Zwecke der Erfüllung der Aufgaben des Veranstalters, insbesondere der Behörden im Geschäftsbereich des Staatsministeriums ein, z.B. für die Bekanntgabe der Gewinner oder der Darstellung des Wettbewerbs in den Medien.

Den Teilnehmenden verbleiben weiterhin die einfachen Nutzungsrechte an ihren eingereichten Anmeldeunterlagen, sofern dies dem Zweck der Durchführung des Wettbewerbs und der Öffentlichkeitsarbeit des Veranstalters nicht widerspricht.

16 Was ist beim Thema Datenschutz zu beachten?

Die Bestimmungen zum Datenschutz finden Sie in den Datenschutzhinweisen auf der Website www.genussschaetze.bayern.

17 Welche Haftungsbestimmungen gelten?

Die Teilnehmenden stellen den Veranstalter sowie seine Bediensteten oder Beauftragten auf erstes Anfordern von sämtlichen Ansprüchen (einschließlich angemessener Kosten der außergerichtlichen und gerichtlichen Rechtsverteidigung) frei, die Dritte wegen Verletzung ihrer Rechte geltend machen und verpflichten sich, den Veranstalter auf erstes Anfordern zu entschädigen, wenn Schäden auf einer Nutzung der Wettbewerbsbeiträge des Teilnehmenden beruhen, insbesondere wenn Dritte geltend machen, dass die Beiträge ihre Persönlichkeitsrechte, Urheber- oder sonstigen immateriellen Rechte verletzen, es sei denn, es liegt Verschulden in Form von grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz von Beschäftigten, Bediensteten oder Beauftragten des Veranstalters vor.

Im Übrigen sind Schadensersatzansprüche gegen den Veranstalter ausgeschlossen, soweit sie nicht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz von Bediensteten oder Beschäftigten des Veranstalters, insbesondere der LfL bzw. deren Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Diese Einschränkung gilt nicht im Falle einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Soweit die Haftung des Veranstalters, insbesondere der LfL, ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch für die persönliche Haftung von deren Bediensteten oder Beschäftigten, deren Vertreter oder Erfüllungsgehilfen.

18 Kann es zum Abbruch des Wettbewerbs kommen?

Der Wettbewerb kann von Seiten des Veranstalters aus wichtigen Gründen abgebrochen werden. Dies kann beispielsweise der Fall sein, wenn eine ordentliche Durchführung des Wettbewerbs aus rechtlichen, persönlichen oder technischen Gründen nicht gewährleistet ist.

19 Kann ein Käse ausgeschlossen werden?

Nachgewiesene Mängel aufgrund der mikrobiologischen Untersuchungen führen zum Ausschluss von der Prüfung. Das Erzeugnis wird insbesondere dann nicht zugelassen, wenn der Gehalt an Escherichia coli bei Rohmilch-Produkten 100.000 KbE/g oder an Escherichia coli bzw. koagulase-positiven Staphylokokken die Grenzwerte der Verordnung (EG) 2073/2005 überschreitet oder pathogene Bakterien, insbesondere Salmonella, EHEC oder Listeria monocytogenes bzw. deren Toxine (Staphylokokken-Enterotoxine) nachweisbar sind.

Es wird darauf hingewiesen, dass das mit der Laboruntersuchung beauftragte Labor bei Produkten, die einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würden, seinen gesetzlichen Verpflichtungen nach § 44 Abs. 4a LFGB nachzukommen hat.

20 Welche Schlussbestimmungen gelten noch?

Alle Ansprüche seitens der Teilnehmenden sind ausgeschlossen, soweit dies rechtlich zulässig ist.

Die Teilnahmebedingungen können jederzeit vom Veranstalter aktualisiert und angepasst werden, ohne die einzelnen Teilnehmenden darüber zu informieren. Fragen zu den Teilnahmebedingungen können per E-Mail an den Veranstalter gesendet werden: wettbewerb@genussschaetze.bayern. Nebenabreden in mündlicher Form haben keine Gültigkeit.

Der Wettbewerb steht in keiner Verbindung zu den Betreibern von Sozialen Netzwerken und wurde nicht von solchen Betreibern gesponsert, unterstützt oder organisiert.

Für diese Teilnahmebedingungen gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand ist München, soweit nicht gesetzlich zwingend etwas anderes bestimmt ist.

Sollten einzelne Klauseln dieser Teilnahmebedingungen unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, bleibt die Geltung der übrigen Bedingungen davon unberührt. An die Stelle der ungültigen oder undurchführbaren Bestimmungen tritt eine angemessene Regelung, die dem von den Beteiligten verfolgten Zweck am ehesten entspricht.