

Einladung zur Deutschen Milch- und Käseprüfung auf dem Internationalen Käse- & Gourmetfest in Lindenberg

Hofkäse selbst testen oder den eigenen Käse prüfen lassen - Sie haben die Wahl!

Am **29. und 30. August 2025** organisiert der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) die größte Prüfung für handwerklich hergestellte Käse und Milchprodukte in Deutschland.

Die Deutsche Milch- und Käseprüfung findet dieses Jahr zum zweiten Mal auf dem **Internationalen Käse- & Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu** statt. Hof- und Dorfkäsereien aus ganz Deutschland und Österreich nehmen an der Prüfung teil und lassen ihre Produkte auf Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack testen. Besucher:innen können die Käse an beiden Tagen verkosten und werden anschließend um ihr Urteil gebeten - das ist die Beliebtheitsprüfung.

Parallel prüft auch eine Fachjury, bestehend aus erfahrenen Hofkäser:innen, Sensoriker:innen und Milchtechnolog:innen unter Ausschluss der Öffentlichkeit alle Produkte in einer Qualitätsprüfung.

Die Ergebnisse der anonym beurteilten Käse aus beiden Prüfungen werden ausgewertet, um die besten handwerklichen Käse 2025/2026 zu ermitteln. Die Sieger:innen werden mit den „Käseharfen“ in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Daneben werden Innovationspreise für neuentwickelte Produkte vergeben.

Interessierte Hof- und Dorfkäsereien haben noch bis 8. August 2025 die Möglichkeit, sich anzumelden.

Der VHM lädt alle käsebegeisterten Besucher:innen des Käsemarkts ein, sich am 29. August von 15:00 bis 18:00 Uhr und am und 30. August von 10:00 bis 18:00 Uhr zu beteiligen.

Pressemitteilung vom 14.07.2025

Abdruck honorarfrei

Um ein Belegexemplar wird gebeten

Kontakt

Katharina Heigl

[08161 - 7873603](tel:08161-7873603)

presse@milchhandwerk.info

Weitere Informationen:

[Anmeldung zur Deutschen Milch- & Käseprüfung 2025](#)

[Internationales Käse- & Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu](#)

[Informationen zur Deutschen Milch- & Käseprüfung 2025](#)

[Die Gewinner der Deutschen Milch- und Käseprüfung 2024](#)

[Ausführlicher Bericht zur Deutschen Milch- und Käseprüfung 2024](#)

[So wird geprüft](#)

Pressebilder:



[Download](#)

Beschreibung: Alle Produkte bei der Deutschen Milch- und Käseprüfung werden streng anonym bewertet.

Copyright: © VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Beschreibung: Die Fachjury wertet bei der Qualitätsprüfung die Ergebnisse nach fachlichen Kriterien aus

Copyright: © VHM e. V. www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Beschreibung: Besucher des Käsemarkts stehen an, um Milchprodukte und Käse auf Geschmack zu prüfen.

Copyright: © VHM e. V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Beschreibung: Die Deutsche Milch- und Käseprüfung findet zum zweiten Mal auf dem Internationalen Käse- & Gourmetfest in Lindenberg im Allgäu statt.

Copyright: © VHM e. V., www.milchhandwerk.info