

## Pressemitteilung

Borchen, Schloss Hamborn, 16.11.2022

### **Verleihung des Deutschen Käsepreis 2022/2023**

#### **an die Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn**

im Rahmen des Martinsmarkts in Schloss Hamborn,  
Samstag, 12. November 2022

Bei frühlingshaften Temperaturen nutzten viele Menschen am Samstag, 12. November 2022 die Gelegenheit Schloss Hamborn und den Martinsmarkt zu besuchen. Das Programm zu welchem die Schulgemeinschaft der Rudolf-Steiner-Schule Schloss Hamborn eingeladen hatte, wurde sehr gut angenommen. Erstmals kamen in diesem Jahr alle Angebote ausschließlich von den Schloss Hamborner Einrichtungen.

Im Rahmen des Martinsmarkts gab es um 14:00 Uhr vor dem Hofladen Natura eine besondere Attraktion: Die Verleihung des Deutschen Käsepreis 2022/2023 an die Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn durch Herrn Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer des Verbands für handwerkliche Milcherarbeitung e.V. (VHM), der extra aus Freising in Oberbayern hierzu anreiste. Neben dem Geschmack und der Qualität liegt bei der Bewertung auch der Fokus auf einer gelebten Leidenschaft für regional produzierte Käse- und Milchprodukte.

Nach zweijähriger Pause lud der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung seine Mitglieder vom 2. - 4. September 2022 zur größten deutschen Prüfung für handwerkliche Milchprodukte nach Nieheim ein. Es galt, 181 Milch- und Käsespezialitäten sowohl von einer Fachjury als auch vom Publikum bewerten zu lassen. Die Sieger:innen wurden mit der Käseharfe bzw. der Milchkanne in Gold ausgezeichnet, den höchsten Auszeichnungen für handwerklich hergestellte Milchprodukte.

Mit Platz 1 in der Kategorie "Käse" und damit mit der „Käseharfe in Gold“ wurde der Brie von der Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn bewertet. Der Brie setzt damit seine beeindruckende Erfolgsserie fort: Bereits 2016 und 2017 wurde er mit der Auszeichnung "cum laude" dekoriert.

Für die zukunftsweisende Idee einen Farmhouse Cheddar (Hartkäse aus Kuhmilch) zu produzieren wurde die Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn mit einem Innovationspreis ausgezeichnet.

Seit 2015 werden die besten 25 Käse und Milchprodukte aus der Addition der Ergebnisse aus der Qualitätsprüfung und der Publikumsprüfung ausgezeichnet. Nur wer bei den Verbraucher:innen und der Expertenjury gut abschneidet, hat sich diese besondere Auszeichnung verdient und darf für ein Jahr das Prädikat "Käse cum laude" tragen.

Auch hier war die Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn mit dem Camembert erfolgreich, der jetzt das Label "Käse cum laude" tragen darf.

Außerdem wurde der „Alte Schlossbergkäse“ der Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn mit dem „Qualitätspreis in Gold“ ausgezeichnet.

Unter den Besucher:innen des Martinsmarkts befand sich auch der Bürgermeister der Gemeinde Borchten Uwe Gockel und zeigte sich in einem spontanen Statement beeindruckt von den qualitativ hochwertigen Produkt-Auszeichnungen an die Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn durch den VHM.

Jörn Strathoff, Betriebsleiter der Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn, freute sich zusammen mit seinem Team sehr über die Auszeichnungen in den verschiedenen Kategorien und macht einer großen Zuhörerschaft bekannt, dass er nun mit Stolz auf das Geschaffte die Betriebsleitung an seinen langjährigen Kollegen und Mitarbeiter Olaf Drückhammer übergeben könne.

**Olaf Drückhammer wird zukünftig den Betrieb der Käserei zusammen mit seiner Kollegin Sinja Scollick führen** und alles daran setzen die Erfolgsserie der Käserei fortzuführen.

**Foto:** Jan P. Havelberg, Schloss Hamborn

**Bildtext:** Verleihung des Deutschen Käsepreis 2022/2023 an das Team der Käserei BioManufaktur Schloss Hamborn durch Herrn Marc Albrecht-Seidel (Mitte), Geschäftsführer des Verbands für handwerkliche Milcherarbeitung e.V. (VHM).

**Pressekontakt Schloss Hamborn:**

**Schloss Hamborn Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e. V.**

Verwaltung | Leitung Öffentlichkeitsarbeit

Jan P. Havelberg

Schloss Hamborn 5, 33178 Borchten

Tel. +49(0)5251 389-125

E-Mail [j.havelberg@schlosshamborn.de](mailto:j.havelberg@schlosshamborn.de)