

Presseinformation

## **Mecklenburg-Vorpommern ist Käseland**

### **Neue Informationsplattform [www.käse-mv.de](http://www.käse-mv.de) zeigt die Vielfalt handwerklicher Käseherstellung im Nordosten**

Unter dem Motto »Köstlich regional« lädt eine neue Informationsplattform ein zu einer virtuellen Entdeckungsreise durch das Käseland Mecklenburg-Vorpommern. Online auf [www.käse-mv.de](http://www.käse-mv.de) können sich Besucher in 21 Hofporträts mit vielen Fotos ein umfassendes Bild des Käsehandwerks im Land machen und erhalten Hinweise zum Einkaufen und Genießen.

Der neue Internetauftritt ist Teil des Projekts »Regionaler Käseteller M-V« des Büros für kulinarische Maßnahmen in Stralsund. Gemeinsam mit den Käsereien und in Kooperation mit dem bundesweiten Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.v. (VHM) will das Projekt auf die große Vielfalt und die gute Qualität der Käseerzeugnisse in M-V aufmerksam machen.

Die Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern hat das Vorhaben im Jahr 2020 aus Mitteln des Strategiefonds gefördert.

In diesem Rahmen wurde auch die »Mecklenburger Käsekiste« entwickelt. Mit dem auf das Gastgewerbe zugeschnittenen Produkt hat die Goldschmidt Frischkäse GmbH in Kummer (bei Ludwigslust) über Sommer eine Käseauswahl von verschiedenen Käsereien in M-V an Restaurants und Hotels ausgeliefert.

#### **Hierzu erklärte Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft und Umwelt:**

»Die regionale Käsekiste M-V ist eine großartige Sache. Ich kann nur jedem empfehlen, einmal Käse aus unserem Bundesland zu probieren. Die Vielfalt der Käsesorten ist groß und wer sich einmal durchprobiert, dem bieten sich einzigartige Geschmackserlebnisse. Gleichzeitig bietet die Direktvermarktung den beteiligten Landwirten und kleinen Käsereien die Möglichkeit, ihr hochwertiges Produkt Milch zu veredeln und neue Absatzwege zu erschließen. Genau solche Projekte sind es, die wir mit dem Strategiefonds unterstützen wollen.«

## **Käseland Mecklenburg-Vorpommern**

Mehr als zwei Dutzend qualitätsbewußte, nach traditionellen Methoden arbeitende Käsereien sind im nordöstlichsten Bundesland zu Hause, familiengeführte Bio-Hofkäsereien ebenso wie innovative Käsemanufakturen. Mit Unterstützung der neuen Mobilen Käserei Kentzlin stellen seit Herbst 2020 auch größere Milchviehbetriebe vor Ort ihren individuellen Rohmilchkäse her.

Durch Neugründungen, die Erweiterung bestehender Betriebe und die Wiederinbetriebnahme des Hofgut Bisdamitz auf Rügen wächst derzeit die Zahl der Käsereien und die handwerkliche Käseproduktion in M-V. Zugleich ist auch die Nachfrage nach regionalen Käseprodukten in privaten Haushalten und in der Gastronomie im laufenden Jahr 2020 gestiegen, wie die Käsereien übereinstimmend berichten.

»Handwerklicher Käse aus M-V gilt Einheimischen ebenso wie den Urlaubsgästen zu Recht als ein hochwertiges Lebensmittel aus der Region und ist deshalb voll im Trend. Wer die Winterzeit durch kulinarische Genüssen bereichern möchte, liegt mit einem regionalem Käseteller genau richtig«, erklärt Pamela Dorsch vom Büro für kulinarische Maßnahmen, die die neue Informationsplattform mitentwickelt hat.

### **Über das Büro für kulinarische Maßnahmen**

Das Büro für kulinarische Maßnahmen in Stralsund ist eine Projektagentur in den Bereichen Land- und Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie, Regionalvermarktung und Ernährungspolitik. Das Büro war jahrelang in Berlin Veranstalter der größten deutschen Messe für handwerkliche Käseprodukte aus Europa, der »Cheese Berlin«. (Info: [www.kulinarische-massnahmen.de](http://www.kulinarische-massnahmen.de) )

### **Über den Verband für handwerkliche Milchverarbeitung**

Die meisten Käsereien in MV, biologisch wie konventionell arbeitende, sind Mitglied des Verbands für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. (VHM). Der größte Fachverband des Milch- und Käsehandwerks im deutschsprachigen Raum hat das Projekt »Regionaler Käseteller« begleitet und gefördert. (Info: [www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de))

### **Über den Fotografen**

Die Fotografien hat der »Landfotograf« Eberhard Schorr aus Berlin in einer Sommertour durch M-V im August 2020 erstellt. Sie zeichnen authentische Porträts der Höfe. Die Käseherstellung wird als traditionelles Handwerk gezeigt, das durch Naturnähe, artgerechte Tierhaltung und regionale Verbundenheit zeitgemäß ist. (Info: [www.der-landfotograf.de](http://www.der-landfotograf.de))

### **Die Informationsplattform**

Die Informationsplattform wurde von [Inter Medien Networks](http://www.intermediennetworks.de) in Greifswald entwickelt und ist unter [www.käse-mv.de](http://www.käse-mv.de) erreichbar.

### **Pressekontakt**

Udo Tremmel, Mobil 0176 96 884 773, presse [ät] kulinarischemassnahmen.de