

Slow Food Hamburg e.V. verleiht den Norddeutschen Käsepreis 2017 auf dem Käsemarkt des Freilichtmuseums am Kiekeberg

Rosengarten-Ehestorf, 23.5.2017 – Dieses Jahr ging der Norddeutsche Käsepreis an den Ziegenhof Gülzer Geißen aus Mecklenburg-Vorpommern. Slow Food Hamburg e.V. übergab am Sonntag, den 21. Mai, die begehrte Auszeichnung an den Gewinner und Mitinhaber Uli Korte.

„Wir haben uns für den Ziegenhof Gülzer Geißen entschieden, weil er qualitativ hochwertige und wohlschmeckende Käseprodukte auf traditionelle Art herstellt und dabei die Tiere hervorragend in einem großen, hellen Stall hält“, begründete der Conviviumsleiter von Slow Food Hamburg e.V., Sebastian Wenzel, die Entscheidung in seiner Laudatio. Für sein Engagement in der Tierhaltung zeichnete die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) den Ziegenhof als „Arche-Betrieb der Archeregion Flusslandschaft Elbe“ im Jahr 2016 aus. Denn die Inhaber, Uli Korte und Rudi Tussing, halten neben Toggenburger Ziegen auch Thüringer-Waldziegen, die in der Roten Liste der GEH als stark gefährdet eingestuft sind.

Die beiden Käser begannen mit der Ziegenhaltung und der Käseherstellung ursprünglich als Freizeitbeschäftigung und führen heute einen erfolgreichen Vollerwerbsbetrieb. Ihre Käseprodukte, wie beispielsweise Ziegenquark, Frischkäse, Weich- und Schnittkäse, stellen die Inhaber ausschließlich aus der Milch ihrer eigenen Ziegen her. Der Ziegenhof Gülzer Geißen ist seit 2015 Teil der Milch- und Käsestraße Mecklenburg-Vorpommerns und führt das Gütesiegel „Hofkäserei“. Uli Korte und Rudi Tussing halten 70 Ziegen mit ihren Lämmern, mehrere Jungziegen und fünf Ziegenböcke.

„Ich fühle mich geehrt, diese besondere Auszeichnung entgegenzunehmen, da ich die Bewegung Slow Food und ihre Werte sehr schätze“, sagte Uli Korte. Annette Alpers-Tipke, Vertreterin der Niedersächsischen Milch- und Käsestraße und des Verbands für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM), und Cindy Jahnke, erste Vorsitzende des Käsestraße Schleswig-Holstein e.V., beglückwünschten Uli Korte zum Käsepreis und lobten das Engagement des Ziegenhofs für den Artenschutz.

Im Rahmen des 21. Käsemarkts verlieh Slow Food Hamburg e.V. den Käsepreis auf dem Museumsgelände. Nahezu 60 kleine Nahrungsmittelherzeuger – darunter vor allem kleine Käsereien – stellten ihr vielfältiges Sortiment den begeisterten Besuchern vor. Alle Erzeugnisse waren handgemacht und von hoher Qualität. Besucher verkosteten ausgiebig die hochwertigen Lebens- und Genussmittel, wie z.B. Milchprodukte, und erhielten Auskünfte zu Inhaltsstoffen und Produkten direkt von den Käsern.

Slow Food ist eine internationale Organisation, die sich für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und Geschmacksbildung einsetzt. Dabei ist den Vertretern von Slow Food wichtig, dass Landwirtschaft und Fischerei mit einer artgerechten Tierhaltung einhergehen. Außerdem versteht sich diese Organisation als Vermittler zwischen Produzenten, Händlern und Verbrauchern, um Transparenz auf dem Ernährungsmarkt zu schaffen.

Bild

Der Ziegenhof Gülzer Geißen erhält den Norddeutschen Käsepreis 2017, am 21.5.2017 v.l.

Preisträger Uli Korte (Ziegenhof Gülzer Geißen)

Sebastian Wenzel (Conviviumsleitung Slow Food Hamburg e.V.)