



Presseinformation

Käsekompetenz die sich auszahlt: Uniekaas Holland B.V. gewinnt begehrten Gouda-Käsepreis

Alteveer Zoetewijde zum besten Gouda in der Kategorie „48+“ gekürt

Hoogeveen, 22. September 2021. Am Ende war sich die Jury des Gouda Cheese Awards einig: Zoetewijde ist der beste Gouda in seiner Kategorie. Damit setzte sich Uniekaas mit seiner Marke Alteveer in einem besonderen Käsewettbewerb durch. Denn hier entscheidet der Verbraucher, welcher Käse am besten ist. Und so kann Zoetewijde nun ein ganzes Jahr lang den Titel "leckerster Käse der Niederlande" tragen.

Der Gouda Cheese Awards ist ein besonderer Käsewettbewerb in den Niederlanden, denn es handelt sich nicht um eine technische Käseprüfung. Die Verbraucher entscheiden im Wettbewerb bei den verschiedenen Produkte nur nach einem Kriterium Geschmack. Organisiert wird der Wettbewerb vom Nederlands Nationaal Kaaskeur Concours (NNKC). In diesem Jahr wurden 23 Gouda-Käsemarken für die Kategorie „48+“ eingereicht, die dann in mehreren Sitzungen von Verbraucherpanels des Centrum voor Smaakonderzoek (CSO Center for Taste Research) in Wageningen verkostet wurden. Anschließend fuhren die drei Finalisten, darunter auch Zoetewijde, mit einem Käsebus durch die Regionen des holländischen Cheese Valley, wo Passanten den Käse probieren konnten. Zu guter Letzt wurden die drei Finalisten in der Goudse Waag in Gouda von einer unabhängigen VIP-Jury mit Francesca van Berk und dem Sternekoch Martijn Kajuiter bewertet. Den Vorsitz der Jury hatte Pieter Verhoeve, Bürgermeister von Gouda. Aus dem Geschmackstests ging Zoetewijde von Uniekaas Holland B.V. als Sieger hervor.

"Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung. Zoetewijde wird in der Produktionsstätte Alteveer von DOC Kaas in Hoogeveen hergestellt, die vor genau 125 Jahren in Betrieb genommen wurde. Dank unserer langjährigen Erfahrung wissen wir wie kein anderer, wie man perfekten Gouda-Rezepte entwickelt und einfach köstlichen Käse herstellt. Wir freuen uns, dass dieser Einsatz nun mit diesem wunderbaren Käsepreis belohnt wird", erklärt Corrien Bakker, Marketingdirektor von Uniekaas. „Zoetewijde ist eine Variante unserer Premiummarke Alteveer, die für eine Reihe von besonderen Käsesorten steht. Das nun ausgezeichnete Rezept ist eine absolute Neuheit, die noch nicht in den Regalen des Einzelhandels verfügbar ist. Mit diesem Rückendwind werden wir den Käse in den kommenden Monaten in den Einzelhandel bringen. Wer bis dahin nicht mehr warten will, kann in unserem Museum „Goudse Waag“ in Gouda diesen besonderen Käse bereits probieren".



Über Uniekaas Holland B.V.

Uniekaas Holland B.V. ist ein traditioneller niederländischer Käsehersteller mit einer reichen Geschichte. Unser Käse wird in unserer Produktionsstätte in Hoogeveen in der Provinz Drenthe hergestellt, und die Reifung, das Schneiden und Verpacken des Käses erfolgt an unserem Standort in Kaatsheuvel. Wissen, handwerkliches Können und die Leidenschaft für Käse zeichnen unsere über 180 Mitarbeiter aus. Unsere Käsesorten werden weltweit verkauft. Die Quelle unseres Käses, die Milch, wird von den Milchviehhaltern der Genossenschaft DOC Kaas geliefert. Uniekaas Holland B.V. ist eine 100%ige Tochtergesellschaft des deutschen Molkereiunternehmens DMK Group.

Über die DMK Group

Die größte deutsche Molkereigenossenschaft verarbeitet mit rund 7.800 Mitarbeitern an mehr als 20 Standorten in Deutschland, den Niederlanden und weiteren internationalen Hubs Milch zu Lebensmitteln höchster Qualität. Das Produktportfolio reicht von Käse, Molkereiprodukten und Ingredients über Babynahrung, Eis und Molkenprodukte. Marken wie MILRAM, Oldenburger, Uniekaas, Alete und Humana genießen bei Verbrauchern im In- und Ausland großes Vertrauen und machen das Unternehmen zur festen Größe in seinen Heimat- und ausgewählten Zielmärkten rund um den Globus. Als einer der größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels und mit einem Umsatz von 5,6 Milliarden Euro gehört die DMK Group europaweit zu den führenden Unternehmen der Milchwirtschaft.

Für redaktionelle Rückfragen:

Vera Hassenpflug
Senior External Communications Manager
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen
Germany
Tel.: +49 421 243-2246
Fax: +49 421 243-2487
vera.hassenpflug@dmk.de
www.dmk.de
www.twitter.de/dmk_milch

Toni Perkovic
External Communications Manager
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen
Germany
Tel.: +49 421 243-2737
Fax: +49 421 243-2487
toni.perkovic@dmk.de
www.dmk.de
www.twitter.de/dmk_milch