

In Kürze

Magyar Sajtészítők Egyesülete
sajtkeszitokegyesulete@gmail.com
www.sajtkeszitok.hu

Anzahl Käsereien: 22
davon Kuh: 22 (100 %)
zusätzlich Ziege: 2 – 3 (10 – 15 %)
zusätzlich Schaf: 1 (4 %)
Büffel: 0

Jährlich verarbeitete Milchmenge:
ca. 900.000 – 1 Mio. kg

Typische Produkte:

Túró ein körniger Frischkäse, Trappisten-Käse, *Gomolya*, ein weißer, frischer Käse, oft mit Kräutern verfeinert, *Parenyica*, ein geräucherter Kuhmilchkäse

Rohmilch:

Aktuell ist es nicht erlaubt Rohmilch-Käse herzustellen.

Länderbericht Ungarn

Magyar Sajtészítők Egyesülete stellt sich vor

Wenn man an Ungarn denkt, ist es nicht unbedingt Käse, der einem als erstes in den Sinn kommt. Doch die landwirtschaftliche bzw. handwerkliche Milchverarbeitung hat in den letzten Jahren eine spektakuläre Entwicklung gemacht und ist dabei ihren ganz eigenen Weg zu finden.

Die beiden beliebtesten ungarischen Käse sind der *Túró*, ein körniger Frischkäse aus Kuhmilch sowie der Trappisten-Käse, ein halbfester Schnittkäse, ebenfalls aus Kuhmilch. Sie werden hauptsächlich durch ungarische Großmolkereien hergestellt. Typische Produkte der handwerklichen Käsereien sind *Gomolya*, ein weißer, frischer Käse, der oft mit Kräutern verfeinert wird oder *Parenyica*, ein Kuhmilchkäse Typ *Pasta filata*, auch geräuchert.

Entwicklung des ungarischen Verbandes

Obwohl unser Verband dieses Jahr sein 15-jähriges Bestehen feierte, repräsentieren wir Hofkäser und Hofkäserinnen tatsächlich erst seit 2016. Davor waren es vor allem kleine Agrarbetriebe aus unterschiedlichen landwirtschaftlichen Sektoren. Nach und nach traten immer mehr Milchverarbeiter:innen in unseren Verband ein, sodass sich die Anforderungen und damit unser Profil änderte. Seit 2016 vertreten wir nun das ungarische

Milchhandwerk bzw. die landwirtschaftlichen Milchverarbeiter:innen.

Die Hauptaufgabe unseres Verbandes sehen wir in der Entwicklung der ungarischen Käsekultur. Mit unseren Angeboten und Aktivitäten wollen wir dazu beitragen, dass sich der in Ungarn hergestellte Käse durch eine hohe Qualität auszeichnet und Verbraucher:innen das ungarische Käsehandwerk vermehrt kennen und schätzen lernen.

Um dieser Aufgabe nachzukommen,



Abbildung 1:
Parenyica, ein typisch ungarischer Kuhmilchkäse, Typ *Pasta filata*

Quelle: tarjanikepek.hu

Serien - Länderbericht

Ungarn

verfolgen wir drei größere strategische Ziele:

- die Aus- und Weiterbildung der Käser:innen,
- die Organisation von Käsewettbewerben sowie die Aus- und Weiterbildung von Käseprüfer:innen und
- die Stärkung der öffentlichen Wahrnehmung von handwerklichen bzw. landwirtschaftlichen Milchprodukten und Käse aus Ungarn.

Leider fehlen uns bislang die Ressourcen, um auch Lobbyarbeit zu leisten. Diese ist aber nötig und geplant.

Wer kann Mitglied werden?

Unser Verband ist für jeden offen, der unsere Ziele unterstützen und an der Entwicklung der ungarischen Käsekultur mitwirken möchte. Unsere Mitglieder sind vorrangig Käser:innen und Käseprüfer:innen, aber auch einige Käseenthusiast:innen und sogar Professor:innen unterstützen den Verband. So haben wir insgesamt zwischen 20 und 30 Mitglieder. Zu unserer großen Freude ist die Zahl der Beitritte in diesem Jahr stark gestiegen.

Insgesamt gibt es 22 handwerkliche bzw. Hofkäsereien unter den Mitgliedern. Sie verarbeiten hauptsächlich Kuhmilch. Zwei oder drei Betriebe verarbeiten auch Ziegen- und ein Betrieb Schafmilch. Zusammen kommen diese Käsereien auf 900.000 bis ca. 1.000.000 Liter Milch/Jahr.

Erfolge und Aktivitäten

Entsprechend unserer o.g. Ziele bieten wir Serviceleistungen aus folgenden Bereichen an: Kurse für Käser:innen sowie Schulungen für Käseprüfer:innen, einen Käsewettbewerb und natürlich verschie-



Abbildung 2: Dreitägiger Intensivkurs mit ausländischen Dozent:innen



Abbildung 3:

Fachtagung mit Exkursionen zum Thema *Theorie und Praxis der Käsereifung*

Alle Bilder dieser Doppelseite: : Quelle: www.sajtkeszitok.hu

dene Angebote für Verbraucher:innen, z.B. erarbeiten wir Inhalte für Social Media und organisieren Online-Verkostungen.

Aus- & Weiterbildung

Dieses Jahr haben wir einmal im Frühjahr und einmal im Herbst einen dreitägigen Intensivkurs organisiert. Dafür wurden

Fachleute aus Italien und Frankreich eingeladen, um mit den jeweils zwölf Teilnehmer:innen Käse herzustellen.

Zusätzlich gibt es in jedem Jahr eine Fachtagung mit Exkursionen, auf der verschiedene Themen rund um die Milchverarbeitung besprochen werden, z.B. Theorie und Praxis der Käsereifung oder betriebswirtschaftliche Fragestellungen.

Käsewettbewerb und Käseprüfung

Unser größtes Event ist der Ungarische Käsepreis (Magyar Sajtmustra), der im kommenden Jahr in seine 10. Ausgabe geht. Hofkäser:innen aus dem ganzen Land senden um die 100 Käseproben ein, die dann von einer Fachjury verkostet und bewertet werden.

Die Verkostung und Bewertung der Käse soll auf zwei wesentlichen Wegen weiterentwickelt werden:

- durch die Aus- und Weiterbildung der Käseprüfer:innen sowie
- durch die Optimierung unseres bestehenden Bewertungssystems.

Dafür wollen wir 2022 zwei Projekte starten: einen 12-tägigen Kurs für angehende Käseprüfer:innen sowie die Entwicklung einer Software für die Käsebeurteilung, die den Auswertungsprozess vereinfachen soll.

Im Verlauf des Jahres nehmen die Jurymitglieder bereits an verschiedenen Online-Kursen teil, in denen sie ihre Kenntnisse zu einer bestimmten Käsesorte ihrer Wahl vertiefen können.

Marketing: Wahrnehmung in der Öffentlichkeit

Wir sind auf drei Social Media Kanälen aktiv (Facebook, Instagram und YouTube), außerdem gibt es eine Webseite



Abbildung 4: Fachjury beim jährlichen Ungarischen Käsepreis (*Magyar Sajtmustra*)

sowie einen vierteljährlich erscheinenden Newsletter für Verbraucher:innen.

In diesem Jahr haben wir erstmals auch Online-Verkostungen angeboten, an denen jeder teilnehmen konnte. Gern würden wir im Bereich Öffentlichkeitsar-

beit noch zahlreiche weitere Ideen umsetzen. Leider nehmen solche Aktionen viele Ressourcen in Anspruch, weshalb wir hier vorerst nur mit kleinen Schritten vorangehen können.



Abbildung 5: Online-Verkostungen