

Presse-Info

16. Mai 2019

Regionale Spezialitäten: "Käse trifft Wein" auf Haus Riswick Bischofstraße 85 47809 Krefeld

Telefon: 0 21 51-41 11-400 Telefax: 0 21 51-41 11-499 info@milch-nrw.de

www.milch-nrw.de

Unter dem Motto "Käse trifft Wein" kamen am Donnerstag, 16. Mai 2019 rund 25 geladene Gäste auf Haus Riswick in Kleve zusammen. Im Fokus der Veranstaltung standen regionale Käse- und Weinspezialitäten. "Viele Verbraucher wissen gar nicht, welche große Bandbreite an tollen Produkten es direkt vor ihrer Haustür gibt", erklärte Frank Maurer, Pressesprecher der Landesvereinigung der Milchwirtschaft in NRW (LV Milch NRW). "Mehr als 60 handwerklich arbeitende Betriebe in NRW zeigen den hohen Stellenwert des Käserhandwerks in NRW."

Bei der Verkostung auf Haus Riswick konnten die Gästen aus der Branche verschiedenste Käseund Wein-Kombinationen probieren. Vom milden Ziegenkäse zu einem trockenen Weißwein der Rebsorte Müller-Thurgau, über einen kräftigen Bauernkäse zum Spätburgunder bis hin zum feurigen Chili-Käse in Kombination mit einem Riesling. Der Weinkenner Uwe Mewes sowie die Food-Bloggerin Julia Jansen stellten die Vorzüge des Duos Käse und Wein vor. Beide berichteten Wissenswertes über die Besonderheiten und Hintergründe der verschiedenen Produkte. Das Fazit: Käse und Wein – das gehört einfach zusammen. Insbesondere dann, wenn die beiden Spezialitäten aus derselben Region kommen.

Käseland NRW

Nordrhein-Westfalen bietet eine, für viele unerwartete, Bandbreite an regionalen Käsespezialitäten. Spannende Informationen hierzu liefert die Webseite www.kaesekompass-nrw.de der LV Milch NRW. Hier werden kleine und größere Käsereien aus der Region vorgestellt, Wissenswertes zum Käse erklärt und außergewöhnliche Rezeptideen präsentiert. Auch zu weiteren Projekten der "Käse trifft…"-Reihe kann sich der Nutzer hier informieren. So zum Beispiel zu der Aktion "Käse trifft Wurst", bei der im vergangenen Jahr außergewöhnliche Bratwurst-Kreationen entstanden sind.

Die Webseite und zugehörige Projekte werden vom Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW gefördert. Sie haben zum Ziel, Nordrhein-Westfalen als "Käseland" bekannt zu machen. Schließlich kann die rheinische und westfälische Käsekultur auf über 200 Jahre Tradition zurückblicken.

Pressekontakt: Frank Maurer, Tel.: 02151-4111-410

Referent für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit