

Thise Leuchtturmkäse gewinnt den Gourmetpreis

Der Thise Bio Leuchtturmkäse – ein extra gereifter dänischer Nordseekäse – wurde mit dem Gourmetpreisen 2025 der Dänischen Molkereivereinigung als bester Hartkäse ausgezeichnet.

Der Bio Leuchtturmkäse reift an der Nordseeküste direkt hinter dem Leuchtturm Bovbjerg. Die salzige Seeluft wird dort in das Reifelager gesaugt, um dem Käse seine einzigartige Komplexität zu verleihen.



Photo: Chris Tonnesen



Die Jury lobte:

„Schmeckt fast wie ein guter Jahrgangs-Champagner – mit tiefer Fruchtigkeit, gerösteten Nüssen, Karamell und einem Hauch von Blüten. Harmonisch und hochinteressant. erinnert an einen gut gereiften Comté – ein beeindruckendes Zeugnis für das dänische Käsehandwerk. Sehr hohe Klasse.“

Gewinner Danish Gourmet Award
in 2017, 2018 and 2025



Die Jury bestand aus drei bekannten Persönlichkeiten der dänischen Gastronomie:
Eric Vildgaard, 3-Sterne-Michelin-Koch im Restaurant Jordnær
Brian Mark Hansen, Bocuse d'Or-Gewinner und Küchenchef im Søllerød Kro
Timm Vladimir, kulinarischer Unternehmer und TV-Moderator

Der Gourmetpreis wird vom dänischen Molkereiverband verliehen und würdigt die gastronomische Qualität dänischer Milchprodukte – mit besonderem Augenmerk auf Geschmack, Originalität und dem gewissen Extra.

Für Produktinfos, Muster oder Werbematerialien
wenden Sie sich bitte an:
Annika Schmitz, National Sales Manager Germany,
asc@thise.dk

Thise

BIO-MOLKEREI MIT PASSION



Besuchen Sie bitte: www.thise.dk