



## Überwachung und Kontrolle der geografischen Herkunfts- zeichen in Hessen



Regierungspräsidium Gießen  
Dezernat 51.2  
Schanzenfeldstraße 8  
35578 Wetzlar



Telefon: 0641 303-5150  
Fax: +49611327644502  
E-Mail: [Silke.Schiller@rpgi.hessen.de](mailto:Silke.Schiller@rpgi.hessen.de)

[www.rpg-giessen.de](http://www.rpg-giessen.de)  
[www.facebook.com/rpg.giessen](http://www.facebook.com/rpg.giessen)



## Beschreibung

Bei dem hessischen Handkäse handelt es sich um kleine Käseleibe (um 20 - 125 g schwer) die aus Sauermilchquark (ohne Zugabe von Lab) hergestellt werden. Es gibt den Hessischen Handkäse als Rotschmierekäse ohne und mit Milchsimmelbildung.



## Rohstoff

Der Rohstoff für den Hessischen Handkäse ist 7-14 Tage gereifter Sauermilchquark. Dieser wird ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt. Weitere Zutaten sind Reifungssalze, Speisesalz, Kasein und Reinkulturen (Rotschmierekulturen) und evtl. Kümmel.

## Gebiet

Alle Arbeitsschritte müssen in Hessen erfolgen. Die verwendeten Rohstoffe müssen nicht aus Hessen stammen.

## Geschichte

Hessischer Handkäse wird seit Jahrhunderten in bäuerlicher Tradition hergestellt. Erstmals findet der Handkäse 1813 kulinarische Erwähnung, als handgeformter Käse auf den Wochenmärkten in Mainz. Dann wurde um 1835 in der Ortschronik von Hochelheim, heute ein Ortsteil von Hüttenberg im Lahn-Dill-Kreis, berichtet, dass mit Handkäse Geld zu verdienen sei. Damals war dieser einfach herzustellende Käse ein Grundnahrungsmittel der „kleinen Leute“. Sein Name entstand, weil dieser Käse von jeher mit der Hand geformt wurde. Zunächst erfolgte die Produktion im häuslich landwirtschaftlichen Bereich. Aufgrund der großen Nachfrage entstanden aber bald, vor allem in der Region Hüttenberger Land, aber auch rund um Groß-Gerau und in der Wetterau, immer mehr kleinere und mittelgroße, handwerklich arbeitende Käsereien, die den Handkäse nach traditionellen Rezepturen herstellten.

Die Marinade aus Zwiebeln, Essig und Öl macht aus dem Handkäse, den „Handkäs´mit Musik“ die bekannteste Variante, die typische hessische Spezialität zu genießen. Dazu gibt es Bauernbrot und Butter und natürlich einen Hessischen Apfelwein g.g.A.



## Herstellung

Der Sauermilchquark der verschiedenen Molkereien wird in der Käserei verschnitten, gemischt und fein vermahlen, anschließend werden die verschiedenen Zusätze hinzugefügt. Nach dem erneuten Mischen wird der Käse geformt und zum Reifen für zwei bis drei Tage in sogenannten Schwitzräumen gelagert. Nach der ersten Reifung erfolgt eine zweite Reifung von ein bis drei Tagen. Danach werden die Käselai-chen verpackt und ausgeliefert.

## Kennzeichnung

Auf dem Etikett muss erscheinen:

- Zutaten
- der Name „Hessischer Handkäse/ Hessischer Handkäs“
- das Zeichen 
- die Betriebsadresse, falls abweichend Abpa-ckeradresse
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) - zur Gewähr-leistung der Rückverfolgbarkeit
- Genusstauglichkeitskennzeichen (EU-Land (D), das Bundesland (He) sowie die dreistellige Pro-duktionsstätten-Nr.) zur Identifizierung des Her-stellungsbetriebes
- enthält Kümmel (wenn zutreffend)
- Nettofüllmenge



# Schutzumfang

Für den Hessischen Handkäse besteht ein Schutz gegen:

- Missbrauch und Nachahmung (z.B. ist die Angabe „nach Art eines Hessischen Handkäses“ nicht zulässig);
- Falsche oder irreführenden Angaben über Ursprung, Art, Qualität, etc.;
- Widerrechtliche direkte oder indirekte kommerzielle Verwendung des Begriffes „Hessischer Handkäse“
- Widerrechtliche Nutzung des guten Rufes oder Bekanntheitsgrades des Hessischen Handkäses.
- Der Schutz gilt in der gesamten EU und ist zeitlich unbegrenzt.

Die Kontrolle und Überwachung obliegt in Hessen dem Regierungspräsidium Gießen.



# Kontakt

Regierungspräsidium Gießen

Dezernat 51.2

Schanzenfeldstraße 8

35578 Wetzlar

Ansprechpartnerin: Silke Schiller

Telefon: 0641 303-5146

E-Mail: [Silke.Schiller@rpgi.hessen.de](mailto:Silke.Schiller@rpgi.hessen.de)

[www.rp-giessen.de](http://www.rp-giessen.de)

[www.facebook.com/rp.giessen](https://www.facebook.com/rp.giessen)