

Medienmitteilung

Weltmeistertitel und Spitzenplätze für Gourmino in den USA

Der weltweit beste Käse ist der Gourmino Le Gruyère AOP von Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus (BE).

Er gewinnt zum dritten Mal den Weltmeistertitel an den Käseweltmeisterschaften in Wisconsin bei einer Teilnahme von 3'000 Käse aus 29 Ländern in 141 Kategorien. Nach 2008 und 2020 ist es dem Weltmeister gelungen, das Unmögliche möglich zu machen und seinen Titel zu verteidigen.

Nebst Gold geht auch Silber in der Kategorie «Gruyere» an einen Gourmino-Käser: Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont (VD) erzielt mit seinem Gourmino Le Gruyère AOP den 2. Platz. Doch damit nicht genug; auch in der Kategorie «Rinded Swiss Style» wurde Gold erzielt. Stefan Haldner, Dorfkäserei Sommeri (TG) ist mit seinem Gourmino Emmentaler AOP «Best in Class». Zusätzlich hat Michael Hanke, Käserei Combremont (VD) nebst Gruyère auch beim Ziegenkäse halbhart eine Silbermedaille gewonnen. Das tolle Gourmino-Ergebnis wird abgerundet durch den 3. Platz von Silvio Schöpfer, Bergkäserei Kleinstein (LU) sowie weiteren neun Top10-Plätzen in verschiedenen Kategorien.

Weltmeistertitel für den Le Gruyère AOP von Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus

Er hat es wieder geschafft - was für eine Erfolgsstory! Die Teilnahme von Michael Spycher am Wettbewerb in Wisconsin ist einmalig. Nach 2008 und 2020 hat er die Kategorie Gruyère erneut gewonnen und dazu auch noch in Folge den Gesamtsieg über alle Kategorien geholt. Zum dritten Mal. Das hat bisher noch niemand aus der Schweiz geschafft und der Wettbewerb findet bereits seit 1957 alle zwei Jahre statt. Ein riesen Erfolg für Michael Spycher, sein gesamtes Käsereiteam, die Milchproduzenten der Käserei im Emmental und für Gourmino.



Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus (Foto © Tom Trachsel Photography)



VOM KÄSE-KÖNNER FÜR DEN KÄSE-KENNER



Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont (Foto © Yvonne Richardet)

Ebenfalls höchst erfreulich sind auch die weiteren Platzierungen in dieser Kategorie. Auf Platz 2 folgt Michael Hanke, Käserei Combremont (VD) und auf Platz 4 Urs Leuenberger, Käserei Vorderfulligen (BE). Wie eng die Entscheidung war, zeigt ein Blick auf den Punktevergleich der drei Käser; M. Spycher erreichte 99.5 Punkte, M. Hanke 99.45 und U. Leuenberger 99.35 Punkte. Für Gourmino als kleinen Affinagebetrieb ist dies ein grosser Erfolg und er beweist, dass die täglichen Qualitätsanstrengungen honoriert werden und dass die Fokussierung und Ausrichtung auf länger gereifte Käse erfolgreich ist.

Haldner erstmals Sieger in der Kategorie Emmentaler

In der Kategorie «Rinded Swiss Style» hat Stefan Haldner, Käserei Sommeri (TG) mit seinem Emmentaler AOP den Kategoriensieg geholt. Und dies, nachdem sich Gourmino-Käser diesen Titel bereits bei den letzten beiden Austragungen sichern konnten. In dieser Kategorie erzielten noch weitere Gourmino-Käser eine Top10-Klassierung für Emmentaler AOP oder Rahmtaler. Für Stefan Haldner ist dies der erste Titelgewinn. Ein freudiges Ereignis für den jungen Käser und eine Motivation für das gesamte Käseerteam, auch in Zukunft auf Qualität zu setzen.



Stefan Haldner, Dorfkäserei Sommeri (Foto © Tom Trachsel Photography)

Speziell zu erwähnen ist, dass in allen drei Austragungen jeweils der zweite Platz durch den gleichen Hersteller aus den USA belegt wurde. Roland Sahli, Geschäftsführer der Gourmino, welcher selbst in der Jury in Wisconsin anwesend war, konnte mit dem Käser vor Ort sprechen, welcher übrigens selbst auch Schweizer Wurzeln hat. Er hat eine hohe Achtung vor der Schweizer Käsekompetenz für Rohmilchkäse. Er wird es aber weiter versuchen, bis er die Schweizer einmal schlagen kann, so seine gesunde Einstellung zum Wettbewerb.

Aus 140 Kategorien zum Gesamtsieger



Die Käseweltmeisterschaft findet alle zwei Jahre in Wisconsin statt. In diesem Jahr waren rund 3'000 Käse aus 29 Ländern in 141 Kategorien angemeldet. Die Jury setzte sich aus rund 50 Experten aus 16 Ländern zusammen, welche die Käse in den einzelnen Kategorien einer technischen Beurteilung, nach einem Abzugssystem für Käsefehler, primär in Geschmack und Konsistenz beurteilten. Von allen gewählten Kategoriensiegern wurden in einer Zwischenrunde 20 Kategoriensieger für die Finalrunde ausgewählt. Diese wurden dann wiederum von allen Jurymitgliedern einzeln beurteilt und so konnte der Gesamtsieger ermittelt werden.



Schweizer Käse-Handwerk geniesst hohe Achtung

Die Schweiz stellt aufgrund der Käsekompetenz und der Käsetradition ein relativ grosses Teilnehmerfeld. In diesem Jahr waren über 200 Käse aus der Schweiz angemeldet. In der Fachjury geniesst Schweizer Käse eine hohe Achtung, dies hat Roland Sahli, Geschäftsführer der Gourmino auch in diesem Jahr wieder mit Freude und Stolz in den Gesprächen vor Ort feststellen können. Er hat in den letzten 20 Jahren insgesamt drei Mal auf Einladung in der Jury mitgewirkt. «Die Schweiz geniesst insbesondere wegen der guten Ausbildung der Käser eine ausgezeichnete Reputation; dies beweisen auch immer wieder die guten Resultate an internationalen Wettbewerben. Aber vielfach haben auch internationale Medaillengewinner einen Teil ihrer Ausbildung in der Schweiz absolviert oder haben Käser aus der Schweiz in ihren Unternehmen eingestellt.»

Gourmino gratuliert den Käsern zu ihrer Leistung und bedankt sich für das spürbare Herzblut, den Stolz und das Engagement für das traditionelle Schweizer Käse-Handwerk; dieses geniesst bei internationalen Fachleuten grosse Hochachtung.

Über Gourmino – „Selektion direkt vom Käser“

In einem schwierigen Marktumfeld im Jahre 2001 entschlossen sich 5 Käsermeister, ihr traditionelles Handwerk selber zu vermarkten. Entstanden ist die Gourmino AG, die Handelsfirma der Käser. Das Sortiment umfasst Spezialitäten aus eigenen und selektierten kleinen Berg- und Dorfkäsereien.

Die Käser und Besitzer der Gourmino haben im Jahr 2017 den Schritt gewagt, einen ehemaligen Bergstollen zu einem Käselager auszubauen. Seit 2018 wird dort unter besten und natürlichen klimatischen Bedingungen Le Gruyère AOP und Emmentaler AOP sowie auch einige Spezialitäten affinert. #AffinagImBerg #NothingIsAsPerfectAsNature



Gourmino setzt sich für das traditionelle Handwerk ein. Für kleine Familienbetriebe und lokale Milchverarbeitung. Und Gourmino steht für Qualität. Alle genannten Emmentaler und Gruyère Gewinner sind gleichzeitig auch Besitzer und bestimmen die Strategie der Gourmino, denn «Gourmino gehört den Käsern». In einem Markt, wo Überfluss an der Tagesordnung ist, stehen wir für Tradition und Qualität ein. Die erzielten Resultate bestätigen und motivieren uns, diesen Weg noch konsequenter zu gehen.

Kontakt	Gourmino AG, Yvonne Richardet, Tel: 079 481 06 16, yvonne.richardet@gourmino.ch
Bildmaterial	Auf Anfrage
Links:	Gourmino www.gourmino.ch
	Affinage im Berg www.gourmino.ch/affinage/im-berg/
	Weltmeisterschaften http://www.worldchampioncheese.org/

04. März 2022 / Gourmino AG