

Medienmitteilung

## Gourmino-Käser gewinnt die World Cheese Awards

Gourmino Le Gruyère AOP von Urs Leuenberger, Bergkäserei Vorderfultigen (BE) gewinnt die World Cheese Awards 2022 in Wales. Eine grossartige Leistung! Bei einer Teilnahme von 4'434 Käse aus 42 Ländern konnte der gereifte Gourmino-Käse mit dem «Affinage im Berg»-Siegel aus dem Berner Oberland die Jury vollends begeistern.

Nach dem aussergewöhnlichen Erfolg an den World Championship Cheese Contest in Wisconsin Anfang März, darf Gourmino sich nun über einen weiteren Sieg freuen; Gesamtsieg an den World Cheese Awards. Somit hat Gourmino an den zwei bedeutendsten internationalen Qualitätswettbewerben im gleichen Jahr gewonnen – vergleichbar mit dem Grand Slam im Tennis. Ein, in der 50-jährigen Geschichte der beiden Wettbewerbe, noch nie dagewesener Erfolg.

### Der World Cheese Award für Le Gruyère AOP von Urs Leuenberger, Bergkäserei Vorderfultigen

Urs Leuenbergers 12-monatiger Le Gruyère AOP surchoix hat mit seinem Geschmacksprofil überzeugt. Seine feine Textur und das ansprechende Äussere haben das Gesamtbild abgerundet und die Jury begeistert.

Der Siegerkäse wurde in der Bergkäserei Vorderfultigen im hügeligen Gantrischgebiet von Urs Leuenberger handgefertigt. Nach der Pflege in der Käserei wurde der Gruyère für die «Affinage im Berg» selektioniert und in Reichenbach im Kandertal vom Gourmino Affinage-Team während 9 Monaten gepflegt.



Urs Leuenberger, Bergkäserei Vorderfultigen (Foto ©Tom Trachsel Photography)

Zusätzlich zum Le Gruyère AOP stellen Urs und sein Team auch den beliebten Spezialitätenkäse «Jüscht» her.

[mehr erfahren...](#)

### Weitere top Platzierungen:

Neben Leuenberger war noch ein zweiter Gourmino-Käser in der Finalrunde mit dabei...

### Supergold für den Bleu de Combremont von Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont.



Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont

Michael Hanke konnte mit seinem Bleu de Combremont punkten. Das Produkt zeichnet sich durch seine Cremigkeit und sein intensives Blauschimmelaroma aus.

Der Käse ist erst seit kurzem auf dem Markt und wurde gemeinsam mit Gourmino während fast zwei Jahren entwickelt und qualitativ verbessert. Nun hat der Käse nach den Swiss Cheese Awards auch die Jury an den World Cheese Awards überzeugt. Ein weiterer Erfolg, der unsere Strategie bestätigt und uns auf dem Weg in weitere Spezialitätenfachgeschäfte und zu neuen Endkunden unterstützt.

Neben dem exklusiv für Gourmino hergestellten Bleu de Combremont, fabriziert Michael Hanke als Vertragspartner von Gourmino vor allem Gruyère und Halbhartkäsespezialitäten für Gourmino.

### Zusätzlich zu Supergold hat Michael Hanke in Wales zwei Goldmedaillen gewonnen:

Gold	Le Gruyère AOP réserve (16 Monate gereift)	Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont
Gold	Gourmino Geiss	Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont

### Mit Hansruedi Gasser, Bergkäserei Oberei konnte Gourmino noch eine Goldmedaille gewinnen:

Gold	Emmentaler AOP réserve (20 Monate gereift)	Hansruedi Gasser, Bergkäserei Oberei
------	--	--------------------------------------

### Weitere Medaillen:

Silber	Le Gruyère AOP réserve (19 Monate gereift)	Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus
Silber	Emmentaler AOP réserve (15 Monate gereift)	Silvio Schöpfer, Bergkäserei Kleinstein
Bronze	Le Gruyère AOP réserve (16 Monate gereift)	Urs Leuenberger, Bergkäserei Vorderfultigen

Damit beweist Gourmino einmal mehr die hohe Kompetenz für Selektion und Affinage im Bereich von gereiftem Rohmilchkäse und eigenen Spezialitäten der Marke Gourmino.



### Aus 4'434 Käse zum Gesamtsieger



Bei den World Cheese Awards handelt es sich um einen Käsewettbewerb, der Teilnehmer, Aussteller und Besucher aus aller Welt anlockt. Jährlich findet dieser Contest in einem anderen Land statt; dieses Jahr in Wales.

Zum Ablauf der Jurierung: Die teilnehmenden 4'434 Käse aus 42 Ländern werden gemischt verteilt auf 88 Tische. So kann es sein, dass ein Emmentaler in der Beurteilung mit Mozzarella oder Weichkäse verglichen wird. Pro Tisch bewertet je eine Jury ca. 50 Käse nach Aussehen, Textur und Geschmack. Es werden die Bronze-, Silber- und Gold-Gewinner des jeweiligen Tisches ermittelt (mehrere gleiche Medaillen mit derselben Punktzahl sind möglich). Von allen Goldmedaillen-Gewinnern wird im Anschluss pro Tisch Supergold gewählt. Die Supergold-Gewinner der 88 Tische nehmen an der Wahl des Gesamtsiegers teil und werden von der Super Jury bewertet.

### 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. #AffinageImBerg #NothingIsAsPerfectAsNature



Gourmino setzt sich für das traditionelle Handwerk ein. Für kleine Familienbetriebe und lokale Milchverarbeitung. Und Gourmino steht für Qualität. Alle genannten 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.

Herzliche Gratulation den Käsern zu ihrer Leistung! Gourmino bedankt sich für das spürbare Herzblut, den Stolz und das Engagement für das traditionelle Schweizer Käse-Handwerk; dieses genießt bei internationalen Fachleuten grosse Hochachtung. Auch ein Dank an die Mitarbeiter von Gourmino, die bei allen Tätigkeiten, insbesondere bei der Affinage grossartige Arbeit leisten.

### Kontakt

Gourmino AG, Yvonne Richardet, Leitung Marketing [yvonne.richardet@gourmino.ch](mailto:yvonne.richardet@gourmino.ch)  
Gourmino AG, Roland Sahli, Geschäftsleitung [roland.sahli@gourmino.ch](mailto:roland.sahli@gourmino.ch)

### Bildmaterial

Auf Anfrage

### Links:

Gourmino [www.gourmino.ch](http://www.gourmino.ch)  
Affinage im Berg [www.gourmino.ch/affinage/im-berg/](http://www.gourmino.ch/affinage/im-berg/)  
World Cheese Awards [worldcheeseawards.com](http://worldcheeseawards.com)