

Medienmitteilung

Ein sensationeller Gesamtsieg sowie zweimal Gold und weitere Top-Platzierungen für Gourmino in den USA

Die Erfolgsstory geht weiter. Zum 4. Mal in der Geschichte geht der Weltmeistertitel am World Championship Cheese Contest (WCCC) in Wisconsin, USA an Gourmino. Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus (BE) gewann den Titel erneut – in diesem Jahr mit dem Hornbacher young in der Kategorie Halbhartkäse geschmiert. Auch der gereifte Gourmino Emmentaler AOP surchoix von Beni Näf, Dorfkäserei Guntershausen (TG) hat die Jury überzeugt. Er gewann Gold in der Kategorie Emmentaler. Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont-le-Petit (VD) wurde mit Silber ausgezeichnet. Mit dem Gourmino Bleu de Combremont gewann er diesen 2. Platz in der Kategorie Blauschimmel. Markus Hengartner und Robin Straub der Dorfkäserei Rohrenmoos (SG) schafften es in der Kategorie Emmentaler ebenfalls auf das Podest und sicherten sich mit dem Gourmino Rahmtaler den 3. Platz. Des Weiteren durfte sich Gourmino über zahlreiche Top10-Platzierungen in verschiedenen Kategorien freuen. Ein grandioses Resultat bei einer Teilnahme von 3'302 Käse aus 25 Länder in 142 Kategorien.



**4-facher Weltmeister:
Gourmino Meisterkäser Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus**

HORNBACHER "LITTLE BROTHER"

Kategorie Halbhartkäse geschmiert „Class 56: Washed Rind / Smear Ripened Semi Soft Cheeses, Aged“



Foto © Tom Trachsel Photography

Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus hat mit dem Hornbacher «little brother» die Herzen der Jury erobert und konnte nach der Wahl zum Kategoriensieger auch den Gesamtsieg für sich entscheiden.

Somit wird Michael Spycher zum sensationellen 4. Mal Weltmeister. 2008, 2020 und 2022 mit seinem Gourmino Le Gruyère AOP und nun, 2024 mit der jüngeren Version des Hornbacher. Der Siegerkäse von 2022, Michael Spychers Gourmino Le Gruyère AOP hat in diesem Jahr Platz vier erreicht und lag so nur knappe 0.225 Punkte hinter der Goldmedaille.

Gourminos Entschluss, in diesem Jahr den Junior des Hornbacher zu lancieren, wird mit diesem Resultat noch bestärkt. Der 8-monatige Hornbacher besticht durch sein feines Karamellaroma. Der Hornbacher wird bereits seit rund 40 Jahren nach gleicher Rezeptur hergestellt.

GOURMINO EMMENTALER AOP SURCHOIX


Kategorie Emmentaler „Class 13: Rinded Swiss Style“



Foto © Tom Trachsel Photography

Beni Näf, Dorfkäserei Guntershausen setzt mit seinem WCCC Kategorien-Sieg ebenfalls erneut ein Zeichen und wird Nachfolger von Stefan Haldner und Fritz Baumgartner; somit bleibt diese Kategorie weiterhin in Gourmino-Hand. Bereits im Jahr 2008 konnte er diese Kategorie für sich entscheiden; zusätzlich gewann er in den vergangenen Jahren auch 2x Bronze. Das beweist, konsequentes Qualitätsdenken und Handeln wird langfristig belohnt.

Besonders erwähnenswert ist auch, dass Beni Näf mit einem **Emmentaler surchoix** gewonnen hat. Dieser stammt aus der Produktion März 2023 und wurde in Reichenbach affinert.

[mehr erfahren...](#) #SaveTheEmmentaler 



GOURMINO BLEU DE COMBREMONT

Kategorie Blauschimmel „Class 36: Cheeses with Blue Molding“



Ebenfalls höchst erfreulich ist die Platzierung von Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont-le-Petit (VD). Mit dem Gourmino Bleu de Combremont erreichte er Platz 2 in Wisconsin.

Von den Juroren speziell hervorgehoben wurde nebst dem Geschmack auch das Format. Der wunderbar cremige „Brique“ aus dem waadtländischen Combremont, wie er liebevoll genannt wird, mit dem unverkennbaren Blau-Aroma, hat auch die Jury-Herzen höherschlagen lassen.

[mehr erfahren...](#)

RAHMTALER

Kategorie Emmentaler „Class 13: Rinded Swiss Style“



Foto © Tom Trachsel Photography

Der 3. Platz in dieser Kategorie Emmentaler sicherten sich Markus Hengartner und Robin Straub, Dorfkäserei Rohrenmoos mit ihrem Gourmino Rahmtaler. Der rahmigere Emmentaler wird bis heute von Gourmino Käsereien nach traditionellem Rezept hergestellt und exklusiv durch Gourmino verkauft. Der WCCC-Käse stammt aus der Produktion September 2023.

[mehr erfahren...](#)

#SaveTheEmmentaler 



Eine unglaubliche Bilanz für das Gourmino-Team: Den Weltmeistertitel, 2x Gold, 1x Silber und 1x Bronze sowie zahlreichen Top10-Platzierungen zu erreichen, ist eine herausragende Leistung und zeugt von Handwerkskunst und Hingabe. Und es bestätigt die hohe Qualität der Gourmino Käse. Es ist eine Anerkennung der unermüdlichen Anstrengungen der Gourmino Meisterkäser, Affineure und Mitarbeiter, hochwertige Käsesorten zu produzieren und zu reifen, die sowohl den Gaumen der Jury als auch die Gaumen und Herzen der Kunden erobern und beeindrucken.

Aus 142 Kategorien zum Gesamtsieger



Die Käseweltmeisterschaft findet alle zwei Jahre in Wisconsin statt. In diesem Jahr waren rund 3'302 Käse aus 25 Ländern in 142 Kategorien angemeldet. Die Jury setzte sich aus rund 50 Experten aus 19 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 der Fachjury genießt Schweizer Käse eine hohe Achtung. Roland Sahli, Geschäftsführer der Gourmino und ehemaliger Juror, meint zum Stellenwert des Wettbewerbs: „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 andere internationale Medaillengewinner einen Teil ihrer Ausbildung in der Schweiz absolviert oder beschäftigen Käser aus der Schweiz in ihren Unternehmen.“

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.

Kontakt	Gourmino AG, Yvonne Richardet, Leitung Marketing	yvonne.richardet@gourmino.ch
	Gourmino AG, Roland Sahli, Co-Geschäftsführer	+41 (0)78 758 27 79
	Bergkäserei Fritzenhaus, Michael Spycher	+41 (0)79 788 13 45
Bildmaterial	Auf Anfrage	
Links	Gourmino	www.gourmino.ch
	Affinage im Berg	www.gourmino.ch/affinage/im-berg/
	Save the Emmentaler	www.savetheemmentaler.ch
	Weltmeisterschaften	www.worldchampioncheese.org



Über Gourmino – „Selektion direkt vom Käser“

In einem schwierigen Marktumfeld im Jahre 2001 entschlossen sich 5 Käser Meister, 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 #NothingsAsPerfectAsNature




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.

[mehr erfahren...](#)

Save the Emmentaler

Mit der Marke Save the Emmentaler vermitteln wir, was einen ursprünglichen und originalen Emmentaler ausmacht. Unsere Mission ist es, den Emmentaler aus kleinen Käsereien, die damit verbundenen dezentralen Strukturen und ein 700 Jahre altes Handwerk zu fördern. Nicht aus nostalgischen Gründen, sondern vielmehr zum Erhalt der Qualität eines echten Naturproduktes.

[mehr erfahren...](#)

#SaveTheEmmentaler 

8. März 2024 / Gourmino AG