



Fritz Baumgartner, Bergkäserei Trub, gewinnt nun auch Gold an den WCA. Foto: Tom Trachsel Photography

WORLD CHEESE AWARDS 2024

Medallenerfolge für Berner Käser

An den 36. World Cheese Awards, welche am vergangenen Wochenende in Portugal stattgefunden haben, wurden von mehreren Berner Käsern auch in diesem Jahr erneut stolze 15 Medaillen abgeräumt, davon vier Goldmedaillen.

Wie die Firma Gourmino schreibt, haben sie auch erstmals mit zwei Käsen von Drittkäsereien am Wettbewerb teilgenommen, welche sie für spezifische Kundenreservierungen auswählt und ausreift. Und beide Le Gruyère AOP Réserve haben auch auf Anhieb Medaillen geholt (einmal Gold und dreimal Bronze).

Mit einmal Gold und dreimal Silber gelingt es Gourmino in Portugal erneut, diese Kompetenz mit mehreren Käsereien zu untermauern. Gold geht wie bereits erwähnt an Fritz Baumgartner, Bergkäserei Trub, mit einem 18 Monate gereiften Emmentaler; je eine Silbermedaille gewinnen Hansruedi Gasser von der Bergkäserei Oberei mit einem zwölf Monate gereiften

Rahmtaler, Beni Näf von der Dorfkäserei Gunterhausen und Markus Hengartner/Robin Straub von der Dorfkäserei Rohrenmoos mit zwölf Monate gereiftem Emmentaler surchoix.

Neue lancierte Produktlinie räumt gleich vier Medaillen ab

Im Spätsommer hat Gourmino die neue

gesellschaft

Produktlinie «Handcrafted tradition since 1815» lanciert. Dabei wird auf Käsespezialitäten ausserhalb der traditionellen Sorten fokussiert; das Sortiment basiert aber durchwegs auf Rohmilch, Tradition und Handwerk. Das Sortiment beinhaltet aktuell fünf Sorten, welche allesamt auch an

den World Cheese Awards eingereicht wurden. Vier davon gewinnen nun auf Anhieb eine Medaille (einmal Gold und dreimal Bronze). Ein verheissungsvoller Start für diese Linie.

Gourmino AG/nod

Nr. 227026, online seit: 19. November – 05.31 Uhr



Die Schweiz hat an den diesjährigen World Cheese Awards mal wieder abgeräumt. Foto: Max Saladin