

Medienmitteilung

Medailensegen für Gourmino-Käser an den World Cheese Awards 2023

Gourmino hat die Herausforderung angenommen und nach dem Sieg des World Cheese Awards 2022 erneut Grund zum Feiern. Die Gourmino Käse konnten die Jury begeistern und wurden mit Supergold für Gotthelf Emmentaler AOP, Gold für Emmentaler AOP, Jüschtl und Le Gruyère AOP sowie 11 weiteren Medaillen belohnt. Dies bei einer Teilnahme von 4'502 Käse aus 43 Ländern von 5 Kontinenten. Eine grossartige Leistung!

Nach dem aussergewöhnlichen Erfolgjahr 2022 mit zwei Gesamtsiegen, am World Championship Cheese Contest in Wisconsin Anfang März und an den World Cheese Awards in Wales im Oktober, hat Gourmino an ihrer Philosophie und Qualitätsstrategie festgehalten. Die Teilnahme an internationalen Wettbewerben ist damit ein Teil davon. Mit 1x Supergold, 3x Gold, 7x Silber und 4x Bronze darf sich die Gourmino Familie erneut über ein grossartiges Gesamtergebnis freuen! Lediglich zwei der 17 angemeldeten Käse gehen ohne Medaille aus.

Supergold für den Gotthelf Emmentaler AOP Slow Food (18 Monate gereift) von Marlies Zaugg und Bernhard Meier, Bergkäserei Hüpfenboden

Der Gotthelf Emmentaler AOP Slow Food - im Emmental von Hand affinert... ein Schweizer Original!

Weltweit sind Marlies Zaugg und Bernhard Meier die einzigen Gotthelf Emmentaler AOP Produzenten. Die Herstellung erfolgt sehr traditionell; es können maximal zwei Käse pro Tag hergestellt werden. Eine Delikatesse, die Käseliebhaber im Coop Slow Food Sortiment finden.

Auffällig ist die markante Laibetikette, welche die Geschichte von Jeremias Gotthelf, einem berühmten Schweizer Schriftsteller, wiederaufleben lässt. Diese hilft den Konsumenten, den Gotthelf vom herkömmlichen Emmentaler AOP zu unterscheiden.



Bernhard Meier, Bergkäserei Hüpfenboden

[mehr erfahren...](#)



#SaveTheEmmentaler



Gold für Emmentaler AOP surchoix (12 Monate gereift) von Beni Näf, Dorfkäserei Guntershausen

Der Emmentaler AOP ist ein Klassiker und gilt als König der Käse. Der mit Gold ausgezeichnete Käse hat mit 12 Monaten die Reifestufe surchoix erreicht. Er wurde von Beni Näf in der Dorfkäserei Guntershausen hergestellt und von unseren Affineuren in Langnau und im Berg gepflegt.


Mit Fleiss, Leidenschaft und Durchhaltevermögen hat der gesellige Käser aus dem Thurgau bereits einige Erfolge verzeichnen können. Sein Ziel, gesunden und köstlichen Emmentaler AOP herzustellen, ist ihm erneut mehr als gelungen.

[mehr erfahren...](#)



Beni Näf, Dorfkäserei Guntershausen



#SaveTheEmmentaler 

Gold für Jüscht (3 Monate gereift) von Pius Hitz, Bergkäserei Vorderfultigen

Ebenfalls mit Gold ausgezeichnet wurde der Jüscht aus der Bergkäserei Vorderfultigen.

«Eifach en Jüschte», so wird im deutschsprachigen Kanton Fribourg ein guter Mensch oder auch etwas richtig Gutes bezeichnet. Welcher Name könnte passender sein für diesen Käse.

Pius Hitz war auch mit seinem Le Gruyère AOP erfolgreich: Reifestufe réserve (15 Monate gereift) Silber Medaille und Reifestufe surchoix (12 Monate gereift) Bronze Medaille. Mit diesem Erfolg ist es ihm gelungen, nahtlos an die letztjährigen Erfolge der Bergkäserei Vorderfultigen anzuknüpfen.

[mehr erfahren...](#)



Pius Hitz, Bergkäserei Vorderfultigen



Gold für Le Gruyère AOP surchoix (12 Monate gereift) von Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus

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.

Michael Spycher, seine Frau Monika und das Team der Bergkäserei Fritzenhaus konnten mit dem Le Gruyère AOP bereits einige Siege erzielen. Nun konnte der 3-fach Weltmeister (WCCC) auch die Jury an den diesjährigen World Cheese Awards überzeugen.

[mehr erfahren...](#)



Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus

Weitere Topplatzierungen - nebst Supergold und Gold dürfen wir uns über zahlreiche weitere Medaillen freuen:

Silber	Emmentaler AOP surchoix (12 Monate gereift)*	Robin Straub und Markus Hengartner, Dorfkäserei Rohrenmoos
Silber	Emmentaler AOP mild (6 Monate gereift)*	Robin Straub und Markus Hengartner, Dorfkäserei Rohrenmoos
Silber	Le Gruyère AOP réserve (15 Monate gereift)	Pius Hitz, Bergkäserei Vorderfultigen
Silber	Fluehblüemli / Rockflower (10 Monate gereift)	Silvio Schöpfer, Bergkäserei Kleinstein
Silber	Bleu de Combremont (10 Wochen gereift)	Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont-le-Petit
Silber	Gourmino Geiss (3 Monate gereift)	Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont-le-Petit
Silber	Sbrinz Alpage AOP (mind. 36 Monate gereift)	Andreas Gut, Alp Chüeneren
Bronze	Emmentaler AOP mild (6 Monate gereift)	Beni Näf, Dorfkäserei Guntershausen
Bronze	Rahmtaler (6 Monate gereift)	Robin Straub und Markus Hengartner, Dorfkäserei Rohrenmoos
Bronze	Le Gruyère AOP surchoix (12 Monate gereift)	Pius Hitz, Bergkäserei Vorderfultigen
Bronze	Le Gruyère AOP réserve (15 Monate gereift)	Michael Hanke, Dorfkäserei Combremont-le-Petit

* Die Selektion Rohrenmoos ist im Volg als Single Sourcing erhältlich.

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

Ausgewählt aus 4'502 Käse



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 Norwegen. Zum Ablauf der Jurierung: Die teilnehmenden 4'502 Käse aus 43 Ländern von 5 Kontinenten werden gemischt verteilt auf ca. 90 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. Diese Supergold-Gewinner nehmen an der Wahl des Gesamtsiegers teil und werden von der Super Jury bewertet. Pro Juror wird jeweils ein Favorit für die letzte Juryrunde bevor der Gesamtsieger ermittelt wird. Ein spannendes Unterfangen.



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 #NothingsAsPerfectAsNature



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 

«Gourmino gehört den Käsern» und setzt sich für das traditionelle Handwerk ein. Für kleine Familienbetriebe und lokale Milchverarbeitung. Und Gourmino steht für Qualität. In einem Markt, wo Überfluss an der Tagesordnung ist, stehen wir für Tradition und unsere Philosophie ein. Die erzielten Resultate motivieren uns weiterhin, diesem Weg zu folgen.

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 grossartige Arbeit leisten.



Kontakt

Gourmino AG, Yvonne Richardet, Leitung Marketing yvonne.richardet@gourmino.ch
Gourmino AG, Roland Sahli, Co-Geschäftsführer roland.sahli@gourmino.ch

Bildmaterial

Auf Anfrage

Links

Gourmino www.gourmino.ch
Affinage im Berg www.gourmino.ch/affinage/im-berg/
Save the Emmentaler www.savetheemmentaler.ch
World Cheese Awards worldcheeseawards.com