

Milchprodukte & Käse

"Ein Fondue muss danach nicht mehr sein"

Bei den World Cheese Awards (WCA) küren 265 Jurorinnen und Juroren aus über 5000 Käsen den Weltmeister. Juror Benjamin Vogel erklärt, worauf es beim Verkosten ankommt, welche Werbewirkung WCA-Medaillen haben und welche Chancen er der Schweiz auf den Titelgewinn gibt.



Benjamin Vogel, Co-Geschäftsführer von Gourmino, war schon letztes Jahr bei den World Cheese Awards in Portugal in der Jury.

Quelle: Switzerland Cheese Marketing

Benjamin Vogel, Sie waren letztes Jahr bei den World Cheese Awards in Portugal als Juror im Einsatz und sind auch bei der diesjährigen Ausgabe in Bern Teil der 265-köpfigen internationalen Jury. Was fasziniert Sie an der Aufgabe?

Käse aus aller Welt zu entdecken und zu vergleichen. Es ist immer sehr interessant zu sehen, was in anderen Ländern aus dem hochwertigen Rohstoff Milch hergestellt wird und wie sich



Mehr zum Thema

So viele Käse wie noch nie

Teilnehmerrekord: 5244 Käse aus mehr als 40 Ländern treten den World Cheese Awards vom 13. November in der neuen Berner Festhalle gegeneinander an – ein Teilnahmerekord. Eine 265-köpfige internationale Jury bewertet die Käse, vergibt Bronze-, Silber- und Goldmedaillen und kürt den Tischieger. Aus diesen Super-

die unterschiedlichen Kulturen in den Produkten zeigen. Das beginnt schon bei der Milch: In der Schweiz produzieren wir hauptsächlich Kuhmilchkäse. In Spanien oder Frankreich ist Schaf- oder Ziegenmilch wichtiger als bei uns und bei diesen Käsen sieht man eine grössere Varietät zwischen den Produkten.

Was war der aussergewöhnlichste Käse, den Sie bei einem internationalen Wettbewerb degustiert haben?

Diese Frage verdränge ich in der Regel, weil es meist kein sehr erfreuliches Erlebnis war (lacht). Sehr speziell war ein gereifter Käse aus Eselsmilch irgendwo aus Osteuropa. Der sah sehr speziell aus, er hatte Milben und sehr viele unförmige Löcher. Der Geschmack hat das Aussehen bestätigt. Unser Fazit als Jury zum Käse: Nicht zu glauben, dass jemand diesen Käse isst, geschweige, dass man sich getraut, so einen Käse für einen Wettbewerb einzusenden.

Die Jurierung bei den World Cheese Awards ist speziell: Die Käse werden nicht in Kategorien bewertet. Vielmehr muss ein Dreier-Juryteam einen Tisch mit 50 ganz unterschiedlichen Käse bewerten, vom Mozzarella über einen Kamelmilchkäse bis zum Extrahartkäse. Wie geht man da als Juror vor?

Für die Juryteams ist das anspruchsvoller, als wenn man 20 Gruyère bewerten muss. Man muss sehr strukturiert vorgehen und sich von den milderen Käsen zu den intensiveren Käsen durcharbeiten. Man beginnt nicht mit einem scharfen Chili-Käse, der die Geschmacksnerven übertönt. Sonst nimmt man die nächsten Käse nicht richtig wahr. Dann bewertet man jeden Käse einzeln. Man vergleicht ihn also nicht mit den anderen Käsen auf dem Tisch. Es gibt Punkte für Aussehen, Textur und für den Geschmack, der doppelt gewertet wird. In der Gruppe bespricht man die Bewertungen und vergibt dann Bronze-, Silber- und Goldmedaillen.

Welche Rolle spielt dabei der persönliche Geschmack?

Die eigenen Geschmackspräferenzen muss man zurückstellen. Denn die Geschmäcker sind international sehr verschieden. Was einem Schweizer nicht gefällt, schmeckt vielleicht einem Juror aus Singapur oder Südamerika. Entscheidend für die Bewertung ist, dass ein Käse der Beschreibung entspricht, welche die Produzenten mit ihrem Käse liefern. Aber natürlich: Käsefehler werden negativ bewertet.

Gold-Gewinnern wählt eine 14-köpfige Superjury schliesslich ihre 14 Favoriten aus. Im grossen Finale verkostet die Superjury vor einem Livepublikum alle 14 Käse nochmals und bewertet sie mit Punkten zwischen 1 und 7. Der Käse mit der höchsten Bewertung wird World Champion Cheese.

Weitere Infos zur Jurierung im Rahmenprogramm:

[Beitrag teilen](#)



Aus den Goldgewinnern jedes Tisches kürt das Juryteam den sogenannten Super-Gold-Käse, der ins Halbfinale einzieht. Was macht einen Käse Supergold-würdig?

Das Wichtigste: Er muss im Mund überzeugen. Sein Geschmack muss dem dreiköpfigen Juryteam, das meist international zusammengesetzt ist, gefallen. Ein lang gereifter Comté, Gruyère oder Emmentaler hat da per se höhere Chancen auf Supergold als ein Mozzarella oder ein Burrata, die rein vom Produkt her kein riesiges Bouquet haben. Aber ein Mozzarella kann problemlos eine Goldmedaille gewinnen.

Gibt es lange Diskussionen beim Küren des Tischiegers?

Nein, in der Regel ist sich die Jury schnell einig.

Sie sind Co-Geschäftsführer des Käseaffineurs und -händlers Gourmino. Würden Sie bei den World Cheese Awards, wo die Käse blind verkostet werden, einen Käse aus dem Gourmino-Keller erkennen, wenn der auf ihrem Jurytisch landen würde?

Natürlich hat man den Anspruch, seine eigenen Käse zu finden und zu erkennen. Aber es gelingt einem nicht immer.

Ist man versucht, als Juror seinem eigenen Käse zu Supergold zu verhelfen?

Nein, das wäre der falsche Ansatz. Man muss objektiv bleiben. Es geht darum, den besten Käse am Tisch zu finden. Wenn der eigene Käse der Beschreibung entspricht, verdient er gute Medaillen. Aber wenn dann ein Käse aus Italien oder Grossbritannien ein Spürchen besser ist, gibt man ihm Supergold. Da muss man die eigenen Ansprüche zurückstellen.

Wie sehen Sie das als Käsehändler: Welche Bedeutung hat eine WCA-Medaille, um einen Käse national oder international zu verkaufen?

Für Gourmino als kleiner Akteur sind Wettbewerbe wie die World Cheese Awards oder die World Cheese Championships internationale Schaufenster und eine Möglichkeit, uns mit anderen zu messen. Jede Medaille ist ein Beweis für unsere Käsequalität und gibt uns Publicity, die wir nutzen. 2022 haben Gourmino-Käse den Weltmeistertitel bei den World Cheese Awards in Wales geholt und die World Cheese Championships in Wisconsin gewonnen. Daraus sind neue Kundenbeziehungen entstanden.

Bei den letzten WCA in Portugal wurde ein portugiesischer Käse Weltmeister, im Jahr zuvor in Norwegen ein Käse aus

Norwegen – was ist ihre Prognose, holt sich die Schweiz in Bern den Weltmeistertitel?

Ich hoffe natürlich, dass die Schweiz einige Supergold- und Goldmedaillen im Land behält. Und ich glaube, die Schweiz kann auch den Weltmeistertitel holen.

Letzte Frage: Wie viel Käse isst man eigentlich, wenn man als Juror 50 Käse degustiert?

Genau quantifizieren kann ich das nicht, ein halbes Kilogramm ist es bestimmt. Ein Fondue am Abend muss jedenfalls nicht mehr sein.

Wer trifft sich wo? 🖐️
Keine Branchentermine mehr verpassen.

Veranstaltungen entdecken

Wichtige Nachricht verpasst?

Nicht wenn Du den kostenlosen Newsletter abonniert hast.

Vorname *

Name *

E-Mail *

☐ Ich bin mit der **Datenschutzerklärung** einverstanden.

Senden

