

Medienmitteilung

Medaillenerfolge für Gourmino-Käser an den World Cheese Awards 2024

An den 36. World Cheese Awards, welche am vergangenen Wochenende in Portugal stattgefunden haben, haben Gourmino-Käser auch in diesem Jahr erneut stolze 15 Medaillen abgeräumt, davon 4 Goldmedaillen. Damit hat Gourmino erneut bewiesen, dass an internationalen Wettbewerben immer mit Gourmino-Käsern zu rechnen ist!

Mit dieser Bilanz kann Gourmino an die Erfolge in den beiden Vorjahren nahtlos anknüpfen und diese bestätigen. Im Rahmen der Qualitätsstrategie haben sich die Gourmino-Käser vorgenommen, sich jeweils an den beiden bedeutendsten internationalen Qualitätswettbewerben für Käse mit der internationalen Konkurrenz zu messen. Nach dem grossartigen Ergebnis in den USA im Frühjahr, wo der Gourmino-Käser Michael Spycher den Gesamtsieg geholt hat, ist die Ausbeute jetzt auch in Portugal beachtlich. Insgesamt holt Gourmino 4x Gold, 4x Silber und 7x Bronze. Das Teilnehmerfeld in Viseu, Portugal von 4'786 Käse aus 47 Ländern von allen Kontinenten wurde dabei von einer Jury von 240 Experten aus über 40 Ländern beurteilt.

Damit beweist Gourmino einmal mehr die hohe Kompetenz für Selektion und Affinage im Bereich von gereiftem Rohmilchkäse und eigenen Spezialitäten der Marke Gourmino. Darüber hinaus hat Gourmino 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 (1x Gold und 1x Bronze).

Einmal mehr Gold für Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus



Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus

Wenn es um Top-Platzierungen an internationalen Wettbewerben geht, dann ist mit Michael Spycher zu rechnen. Mit seinem 15 Monate gereiften Le Gruyère AOP gewinnt er eine Goldmedaille, nachdem er im letzten Jahr am gleichen Wettbewerb in Norwegen mit dem 12-monatigen Gruyère bereits eine Goldmedaille gewonnen hat. Nach seinem Gesamtsieg im Frühjahr in den USA mit Hornbacher little brother kann er diesen Erfolg mit einer Silbermedaille in Portugal bestätigen.

Fritz Baumgartner, Bergkäserei Trub gewinnt nun auch Gold an den WCA



Fritz Baumgartner, Bergkäserei Trub

In der Vergangenheit hat sich der Emmentaler von Fritz Baumgartner in den USA schon mehrfach als Kategoriensieger profiliert; nun gewinnt er mit dem 18 Monate gereiften Emmentaler réserve erstmals auch eine Goldmedaille an den World Cheese Awards in Portugal und bestätigt damit ein weiteres Mal seine hohe Qualität, wenn es um gereiften Emmentaler geht. Zusätzlich produziert Fritz Baumgartner mit Jüschtl neu auch einen Halbhartkäse für Gourmino, welcher in Portugal mit Bronze ausgezeichnet wird.

Silvio Schöpfer, Bergkäserei Kleinstein gewinnt Gold mit Luzerner Bergkäse



Silvio Schöpfer, Bergkäserei Kleinstein

Mit diesem 5 Monate gereiften Halbhartkäse aus Rohmilch nahm Silvio Schöpfer von der Bergkäserei Kleinstein erstmals an den World Cheese Awards teil und gewinnt gleich auf Anhieb eine Goldmedaille. Der Käse mit einem sehr geschmeidigen Teig und zeichnet sich im Geschmack durch seine dezenten Röstnoten aus.

Kompetenz für gereifte Emmentaler einmal mehr untermauert

Seit der Gründung von Gourmino war es immer das Ziel, bei gereiftem Emmentaler zu den Besten zu gehören. Diese Aufgabe ist besonders anspruchsvoll, denn hier braucht es umfassendes Know How im Umgang mit Rohmilch – von den Milchproduzenten über die Käsermeister bis hin zur Affinage bei der Auswahl und der Pflege der Käse sowie der Entwicklung der optimalen Teig- und Geschmackseigenschaften. Mit 1x Gold und 3x 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 12 Monate gereiften Rahmtaler, Beni Näf von der Dorfkäserei Gunterhausen und Markus Hengartner/Robin Straub von der Dorfkäserei Rohrenmoos mit 12 Monate gereiftem Emmentaler surchoix.

Drei Medaillen für Michael Hanke, Fromagerie Combremont-le-Petit



Michael Hanke, Fromagerie Combremont-le-Petit

Mit Gleich drei Medaillen zeigt Michael Hanke eindrücklich, dass Gourmino-Käser ihr Handwerk auch bei den Spezialitäten beherrschen. Bronze für den 15 Monate gereifte Le Gruyère AOP, sowie für die bereits mehrfach ausgezeichneten Gourmino Geiss und Bleu de Combremont.

Neue lancierte Produktlinie räumt gleich vier Medaillen ab



Im Spätsommer hat Gourmino die neue 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 5 Sorten, welche allesamt auch an den World Cheese Awards eingereicht wurden. Vier davon gewinnen nun auf Anhieb eine Medaille (1x Gold und 3x Bronze). Ein verheissungsvoller Start für diese Linie.

Herzliche Gratulation den Käsern und ihren Teams zu diesem Erfolg. Gratulation auch an das Team in der Affinage (Selektion und Reifung) zu ihrer Leistung! Zudem bedankt sich Gourmino für das hohe Engagement für das traditionelle Schweizer Käse-Handwerk; dieses genießt bei internationalen Fachleuten grosse Hochachtung und bildet somit auch ein wichtiges Fundament für das Image unserer Produkte.

Ausgewählt aus 4'786 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 Viseu, Portugal. Zum Ablauf der Jurierung: Die teilnehmenden 4'786 Käse aus 47 Ländern von 5 Kontinenten werden gemischt verteilt auf ca. 100 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 gewählt, bevor der Gesamtsieger ermittelt wird. Ein spannendes Unterfangen.

2025 finden die World Cheese Awards erstmals im Käseland Schweiz statt. In Bern werden vom 13. – 15. November 2025 der nächste Weltmeister sowie die Supergold-, Gold-, Silber- und Bronzegewinner gewählt. Natürlich wird sich auch Gourmino wieder der Herausforderung stellen.

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 affiniert. #AffinagemImBerg #NothingIsAsPerfectAsNature



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
Handcrafted tradition since 1815 www.handcraftedcheesetradition.ch/
World Cheese Awards worldcheeseawards.com