



Swiss Cheese Awards: «Bleu de Combremont»

Blauschimmelkäse aus der Schweiz? Michael Hanke aus Combremont holte mit seinem «Bleu» Medaillen und Pokale.

5. Oktober 2022 - 11:48 Uhr

Text: GaultMillau Schweiz

1851. ODER NOCH ÄLTER! «Swiss Cheese Awards» im Val de Bagnes. Die Jury tagte, ein junger Käser aus dem kleinen Waadtländer Dorf Combremont-le-Petit feierte. Michael Hanke holte sich mit seinem «Bleu de Combremont» den Sieg in der Kategorie Blauschimmelkäse. Freut auch Roland Sahli, der die Produkte von Michael Hanke mit seiner Organisation Gourmino vermarktet. Nicht nur den «Bleu», auch dessen Gruyère. Hanke führt erstmals eine eigene Käserei, zuvor hat er in fünf verschiedenen Ländern gearbeitet, um für die Selbständigkeit gerüstet zu sein. Seine Käserei in Combremont? «Baujahr 1851 oder noch älter!». Bild oben: Michael Hanke.



Der «Bleu de Combremont» von Michael Hanke gewinnt in der Kategorie «Blauschimmelkäse».

INTENSIVES BLAUSCHIMMEL-AROMA. Der «Bleu de Combremont» ist auch in den USA auf dem Markt, gefällt durch seine Cremigkeit und durch ein intensives Blauschimmel-Aroma. Die Gourmino («Vom Käse-Könner für den Käse-Kenner») gehört einigen sehr engagierten Käsern. Die Affinage von lang gereiften Käsen, die aus Rohmilch hergestellt werden, ist die Kernkompetenz der in Langnau ansässigen Firma. Roland Sahli: «Unsere Käsereien sind Familienbetriebe, welche die Milch von lokalen Bauern täglich frisch verarbeiten. Gourmino setzt sich auch für den Emmentaler ein: «Save the Emmentaler», lautet die Ansage.



Willi Schmid: Der Pionier in der Schweiz, wenn es um Blauschimmelkäse geht.

DER PIONIER? WILLI SCHMID! Blauschimmelkäse in der Schweiz? Da fällt unweigerlich der Name Willi Schmid. Der Toggenburger hat den Markt mit seinem grandiosen «Jersey Blue» überrascht und erobert damit von der «Städtlikäsi Lichtensteig» aus die (Käse-)Welt. Er verwendet dafür die nährstoffreiche Milch der eher kleinen, hellbraunen Jersey-Kühe. Längst haben Spitzenköche wie Andreas Caminada den «Jersey Blue» entdeckt. Willi Schmid kennt sich aus: «Schon als Bub konnte ich die Kühe am Geschmack ihrer Milch auseinanderhalten.»



Der «Vollmond-Chäs» von Albert Schöpfer und Sohn Silvio gewinnt in der Kategorie «Halbhartkäse mit Zusätzen».

APPLAUS FÜR DEN «VOLLMOND-CHÄS». Zurück zu den «Swiss Cheese Awards» im Val des Bagnes. Auch Vater Albert Schöpfer und Sohn Silvio hatten Grund zum Feiern. Ihr «Vollmond-Chäs» gewann in der Kategorie «Halbhartkäse mit Zusätzen». Er wird mit Rotwein affinert. Auch die Bergkäserei Kleinstein in Werthenstein LU ist Partner von Gourmino. Die Schöpfers gehören zu den besten Emmentaler AOP-Produzenten der Schweiz.

Fotos: Joan Minder, HO

StichworteEmmentaler