

REPORTAGE

Der weltbeste Käse

Zum ersten Mal in der Geschichte der World Cheese Awards fanden die inoffiziellen Weltmeisterschaften des Käses in der Schweiz statt. Ein Augenschein vor Ort.

Text **Fabia Bernet** Foto **Valentin Flauraud**



1



2

Das mit den Klischees ist so eine Sache. Meistens haben sie einen wahren Kern, sind aber gerne überspitzt. Denkt man an die Schweiz, kann man an jodelnde Männer und Frauen in Trachten denken. Auch Käse darf einem in den Sinn kommen, ebenso wie grüne Hügel und weissverschneite Bergspitzen. Klar, die Schweiz ist und kann noch so viel mehr. Doch wenn unser Land zum allerersten Mal als Austragungsort der World Cheese Awards fungiert, darf man auch einmal tief in die Klischee-Kiste greifen und diese so richtig zelebrieren.

So ist es legitim, dass an der Eröffnungsfeier der diesjährigen World Cheese Awards in der neuen Berner Expo-Halle auf der Bühne trachtentragende Jodelchörli, Alphörner, Hackbrettspieler und Bundesrat Albert Rösti (58) stehen, während hinter ihnen auf Grossleinwand malerische Alpenszenen gezeigt werden. Die Idylle ist perfekt und repräsentiert die Schweiz so, wie sie als Käseland im Ausland vielerorts wahrgenommen wird. «Wir sind stolz, dass die Schweiz als Ursprungsland so vieler weltbekannter



1
Die Jury prüft
die eingereichten Käse
auf Herz und Niere.

2
5244 Käse wurden
eingereicht: Rekord.

3
Superjuror Joey Wells
wärm vor dem
grossen Auftritt den
Gaumen auf.



3

Käse erstmals Gastgeberin dieses globalen Wettbewerbs ist», sagt Lorenz Hirt (51), Verwaltungsratspräsident von Switzerland Cheese Marketing. «Der Teilnehmerrekord zeigt eindrucksvoll, wie lebendig und vielfältig die internationale Käsewelt ist – und Bern bietet dafür die perfekte Bühne.»

Nicht nach Kategorien

Die 37. Ausgabe der World Cheese Awards ist eine der Superlativen. 5244 Käse – so viele wie noch nie – aus 46 Ländern wurden ins Rennen um den besten Käse der Welt geschickt. Deren 948 kommen dabei aus der Schweiz, ebenfalls mehr als je zuvor. Und alle diese Käse liegen nun, am Tag des Wettbewerbs, auf über 100 weiss gedeckten Tischen vor der 265-köpfigen internationalen Jury. Die Halle ist kühl, dem Käse zu liebe. Es riecht, aber nicht so intensiv, wie man sich das vielleicht angesichts der schieren Menge vorstellt. Die Stimmung ist aufgekratzt.

Anders als bei anderen Wettbewerben wird der Käse nicht in unterschiedliche Kategorien aufgeteilt.

So kommt es also, dass auf beigem Papier Schaf- neben Eselmilchkäse, Hart- neben Frischkäse und schneeweißer Ziegenkäse neben einem mit blauem Schimmel überzogenen Exemplar liegt. Eine Käsevielfalt, die man sich kaum vorzustellen vermag. Zwischen den Käsen verteilen sich Apfelschnitze, Wasserflaschen und Cracker – alles, um den Geschmack zwischen dem Testen wieder zu neutralisieren. Die Jury nimmt ihren Job ernst: Rege diskutieren die Mitglieder in Zwei- oder Dreiergruppen über die ihnen zugeteilten Exemplare. Sie halten sich Stücke davon unter die Nase, biegen und brechen sie. Die Augen sind oft geschlossen, wenn der Käse gekaut wird, um sie weit aufzureißen, wenn das Jury-Gspänli auf das zufriedene Lächeln mit Kopfschütteln reagiert.

Kein Supergold

Die Jury vergibt ihren Favoriten Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze. Pro Tisch wird zudem ein Supergold-Käse definiert, der dann später von der Superjury unter Ausschluss der → Seite 42

**4**

→ Öffentlichkeit erneut degustiert wird. Aus diesen 110 Käsen wählt jedes der 14 Superjurymitglieder einen Favoriten aus, den sie dann am Abend auf der Bühne erneut degustieren und bewerten. Roland Sahli (58), Co-Geschäftsführer des Schweizer Käseaffineurs und -händlers Gourmino, ist zum fünften Mal als Juror bei den World Cheese Awards dabei. «Das Heimspiel ist schon stressiger als sonst. Schliesslich haben wir noch einen eigenen Stand zu betreiben», sagt er. Das Bewerten der Käse sei fast eine Ruheinsel. Eine Ruheinsel, auf die er sich mit dem Verzicht auf Alkohol am Vorabend, genügend Schlaf und ohne Morgenkaffee vorbereitet hat. Dieses Jahr beurteilt er gemeinsam mit einer amerikanischen Kollegin. «Das hat richtig gematcht. Es gab bei keinem der 50 Käse Diskussionen.» Die beiden waren sich denn auch einig, dass von ihrem Tisch kein Käse Supergold verdient hat. «Das ist mir schon einmal passiert, damals musste ich intensiv mit den Veranstaltern diskutieren. Heute wurde es mit entsprechender Begründung akzeptiert», sagt Sahli.

Den Mund ja nicht verbrennen

Für Joey Wells, der beim US-Lebensmittelriesen Whole Foods arbeitet, gab es also von Sahlis Tisch

**5****6****4**

265 Juror:innen bewerten den eingereichten Käse.

5

Pius Hitz von der Bergkäserei Vorderfultigen siegt mit seinem Gruyère.

6

Das Interesse am Anlass ist immens.

7

Sabrina Lau (zweite von links) von Coop sitzt in der Superjury.



7

nichts zu probieren. Wells ist dieses Jahr Teil der Superjury, die am Abend den weltbesten Käse kürt. Er streift bereits am Vormittag durch die Halle mit dem aufgetürmten Käse – lange bevor er seinen grossen Auftritt hat. «Ich schaue, welche Käse bereits mit einem Gold-Kleber versehen wurden, und probiere davon. So kann ich meinen Gaumen aufwärmen», sagt er. Er ist bereits eine Woche vor dem Wettbewerb aus Texas in die Schweiz gereist und verbrachte die letzten Tage in Zürich. «Mein Mann und ich haben in der Altstadt Fondue gegessen. Ich hatte aber die ganze Zeit Angst, dass ich mir den Mund verbrenne. Das wäre fatal.»

Ebenfalls Teil der Superjury ist Sabrina Lau (36). Sie ist Sortimentsverantwortliche Käse bei Coop. «Es war eine unglaubliche Ehre, die Schweiz an diesem Event vertreten zu dürfen», sagt sie. «Mir war es wichtig, für Coop und die Schweiz einen guten Job zu machen, daher war ich aufgeregt.» Käse sensorisch zu beurteilen, sei seit zehn Jahren Teil ihres Arbeitsalltags. Für den Wettbewerb habe sie einfach bestehendes Wissen nochmals aufgefrischt. Da der Event auf Englisch moderiert wurde, hatte sie sich vorher damit auseinandergesetzt, den Käse auch auf Englisch möglichst gut und treffend beschreiben zu können. Aus den eingereichten 5244 Käsen hat sich schlussendlich ein Schweizer durchgesetzt: der über 18 Monate gereifte Gruyère AOP Spezial von Pius Hitz (44) aus der Bergkäserei Vorderfultigen BE. «Von allen Käsen, die ich an diesem Tag degustieren konnte, war er kulinarisch der beste. Da hat einfach alles gestimmt: Aussehen, Geruch und am meisten die Konsistenz und der Geschmack», sagt Sabrina Lau.

Dass am Ende des Tages ein urtypischer Schweizer Käse im Käseland Schweiz das Rennen macht, passt irgendwie ins omnipräsente Klischee. ■

ANZEIGE

GUTES VON DAMALS FÜR HEUTE.

Seit 1869.

Bell

bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.

25%
per 100 g
2.20
statt 2.95

ca. 450 g

50%
per 100 g
1.50
statt 3.00

ca. 820 g

50%
per kg
18.75
statt 37.50

ca. 1,1 kg

Erhältlich in grösseren Coop Verkaufsstellen.