Medienmitteilung 17. November 2026

11-mal Gold und 2 Finalplätze an den World Cheese Awards 2026 für Gourmino

Mit 81 Punkten schrammte der von Gourmino selektionierte Le Gruyère AOP réserve from village dairy Rossens nur haarscharf am Weltmeistertitel vorbei. Drei Käse waren gleichauf, am Ende entschied das Streichresultat für einen Comté aus Frankreich. Mit Tomme Agnès platzierte sich eine weitere Gourmino Selektion unter den besten 10 Käse der Welt.

5'330 Käse aus 45 verschiedenen Ländern, wurden für die 38. World Cheese Awards, in Cordoba, Spanien ins Rennen um den Weltmeister Titel geschickt. Mit total **25 Medaillen** hat Gourmino Ihre Kompetenz für die Affinage und Selektion einmal mehr unter Beweis stellen können. Unter den Medaillen durften wir stolz **5 Super Gold, 6 Gold, 8 Silber, 6 Bronze** entgegennehmen. Zusätzlich gewannen wir **Best Swiss Cheese** und **Best Le Gruyère AOP;** eine grosse Ehre für uns.

Goldenen Selektionskompetenz - 5 Gourmino Selektionen mit Super Gold ausgezeichnet

Super Gold - Le Gruyère AOP réserve, Fromagerie Rossens



Vincent Guillet, Fromagerie Rossens

Ein von Gourmino affinierter Käse bestach ungemein. Zuerst die 270 Juroren an den Tischen und später die 14-köpfige Super Jury bei der Livekürung des Weltmeisters. Le Gruyère AOP réserve von Vincent Guillet aus der Dorfkäserei Rossens wurde mit 81 Punkten bewertet und ist somit einer der Top 3 Käse der Welt.

Gourmino selektioniert aus dieser Käserei bereits seit 10 Jahren für mehrere Kunden bei einem anderen Gruyère-Affineur. Dabei zeichnen sich die Käse von Vincent Guillet immer durch eine sehr geschmeidige, angenehme Textur aus mit einer komplexen Vielfalt von Röstaromen sowie einem kräftigen, aber reinen Geschmack. Bereits im Jahr 2024 und 2025 wurde dieser Käse jeweils mit einer Medaille ausgezeichnet; dies belegt die konstant hohe Qualität dieser Selektion. Wir sind sehr stolz auf die langjährige Zusammenarbeit und gratulieren ihm ganz herzlich zu diesem grossartigen Erfolg.

Super Gold - Tomme Agnès, O'lait



Agnès Spielhofer, O'lait

Tomme Agnès ist ein neuer Käse im Sortiment von Gourmino. Dieser rund 4 kg schwere Weichkäse mit Schimmelreifung aus Rohmilch zeichnet sich bereits durch seine Erscheinung, sowie seiner cremigen Konsistenz aus; neben Pilzgeschmack sind auch die Noten von reifen Trockenfrüchten präsent. Es entsteht ein sehr würziges, vollmundiges und für einen Weichkäse mit einer Reifezeit von rund drei Monaten relativ intensives Aroma.

Wir sind dankbar für die Zusammenarbeit mit Agnès, denn sie beeindruckt uns mit ihrem Handwerk und ihrer Qualität immer wieder von neuem.

Agnès: *«Den Käse habe ich zusammen mit meinem Vater entwickelt, das ist nun schon lange her. Seither haben wir ihn immer ein bisschen verfeinert, bis wir diesen überraschend intensiven Geschmack hatten. Ich bin stolz auf dieses hervorragende Ergebnis, welches das Schweizer Käsehandwerk und die Schweizer Milchverarbeitungsbranche würdigt.»*

Gourmino AG | Dorfbergstr. 3b | CH-3550 Langnau im Emmental | Switzerland
T. +41 71 688 42 48 | email: info@gourmino.ch | www.gourmino.ch

Super Gold - Gourmino Blue - Fromagerie Plasselb



Gourmino Bleu von Michael Hanke

Der Blauschimmelkäse, der durch seine Cremigkeit und seine Geschmacksintensität besticht, hat in diesem Jahr auf ganzer Linie überzeugt. Das schwarze Brique begeisterte mit voller Punktzahl für Optik, Aroma und Körper. Leicht pfeffrig mit einem Hauch von Pilzen und dem süsslich aromatischen Abgang. Eine weitere Auszeichnung an einem internationalen Wettbewerb für Michael Hanke seine Blauschimmelkreation.

Mit dem Gourmino Goat gab es gleich noch eine zweite Goldmedaille für die Käserei Plasselb. Die weiche Textur macht diesen Käse zusammen mit seinen floralen Noten nach Lavendel, Salbei und weissem Pfeffer zu einer Einzigartigkeit. Wir sind stolz mit Michael zusammen zu arbeiten und seine hervorragende Arbeit international zur Geltung zu bringen. Herzliche Gratulation zu diesem Erfolg!



Fabien Kolly & Familie, Alp Montasson

Super Gold - Le Gruyère Alpage AOP surchoix Alp Montasson

Über dem Holzfeuer nach traditioneller Art entsteht auf 1013 m ü. M. dieses Alpjuwel. Fabien Kolly verkäst beste Alpmilch, dadurch entsteht dieser Käse mit seinem blumigen Aroma und der leichten Rauchnote des Holzfeuers. Mit 19/20 möglichen Punkten für seinen Geschmack unterstreicht das Resultat der diesjährigen World Cheese Awards die Tiefe und reinen Geschmack dieses Käses.

Wir sind dankbar, dass Fabien diese Herstellungsart am Leben erhält und wir diesen wunderbaren Käse in unserer Selektion führen können.

Since 1815 - Gourmino Private Label im Goldrausch

Gleich drei Mal Gold holte in diesem Jahr die im 2024 lancierte Private Label Linie **Since 1815-your brand our craft.** The flowery und the extra kürten sich mit Gold, während the rocky sogar die Super Gold Auszeichnung holte. In unserer gewohnten Qualität bieten wir Käse aus Rohmilch, welche für Tradition und Handwerk stehen, als Private Label an. So ermöglichen wir Kunden, abseits des Gourmino Sortiments Schweizerkäsekunst in höchster Qualität unter ihrem Brand zu verkaufen. Unter dem Motto your brand our craft, deine Marke unsere Kompetenz.

Besondere Ehre für den Rahmtaler aus dem Emmental



Hans-Ruedi Gasser, Käserei Oberei

Satte 34 von 35 möglichen Punkten bekam Hans-Ruedi Gasser für seinen Rahmtaler und nimmt somit verdient die goldene Medaille nach Hause in die Bergkäserei Oberei. Der knapp 6 Monate alte Käse überzeugte auf ganzer Ebene und bekam volle Punktzahl für Optik, Körper und Aroma. Dieser Erfolg kontert die allgemeine Skepsis gegenüber Emmentaler und zeigt das Qualität für sich spricht. Ein grosses Merci Hans-Ruedi für dein Engagement für gute Qualität und herzliche Gratulation zu dem Erfolg.

Raclette vom Goldkäser im Entlebuch

Eine weitere Goldmedaille für Silvio Schöpfer. Nach seinem letztjährigen Super Gold Erfolg mit dem Luzerner Bergkäse knüpft er dieses Jahr mit der Goldmedaille für den Gourmino Mountain Raclette an. Der Käse aus frischer Rohmilch von Kühen, die auf saftigen Blumenwiesen grasen, mit einer weichen zartschmelzenden Textur. Er wird sowohl kalt als auch warm gegessen, ein echter Alleskönner. Wir gratulieren Silvio von Herzen zu seinen drei Medaillen und freuen uns auf die nächsten Kreationen aus der Bergkäserei Kleinstein.



Silvio Schöpfer, Bergkäserei Kleinstein

Helvetia - ein neuer Stern am Himmel aus dem Thurgau

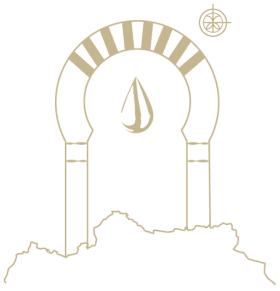


Christian Gerber, Dorfkäserei Neukirch

Mit dem Helvetia von Christian Gerber holt ein Käse die Goldmedaille, welchen wir bis heute nicht in unserem Standardsortiment führen. Besonders der optische Aspekt und sein Aroma überzeugten die Juroren restlos. Der Käse zeichnet sich durch seinen soliden Teig und seinen reifen Geschmack mit fruchtigen und leicht salzigen Noten aus. Die lange Reifung von mindestens 10 Monaten und die Pflege von Hand, finden in der Dorfkäserei Neukirch statt. Zu dieser neuen Kreation gratulieren wir Christian herzlich.

Alle Gourmino Medaillen in der Übersicht

Super Gold	**34 / 35**	Le Gruyère AOP réserve from village dairy Rossens	V. Guillet
Super Gold	**31 / 35**	Le Gruyère Alpage AOP surchoix	F. Kolly
Super Gold	**31 / 35**	Tomme Agnès	A. Spielhofer
Super Gold	**32 / 35**	Gourmino Blue	M. Hanke
Super Gold	**32 / 35**	Since 1815 - the rocky	Private Label
Gold	**34 / 35**	Gourmino Rahmtaler mild mountain dairy Oberei	HR. Gasser
Gold	**32 / 35**	Gourmino Goat	M. Hanke
Gold	**32 / 35**	Sinde 1815 - the flowery	Private Label
Gold	**31 / 35**	Gourmino Mountain Raclette	S. Schöpfer
Gold	**31 / 35**	Since 1815 - the extra	Private Label
Gold	**31 / 35**	Helvetia	C. Gerber
Silver	**27 / 35**	Gourmino Le Gruyère AOP surchoix from village dairy Sarzens	O. Habegger
Silver	**29 / 35**	L'Etivaz Alpage AOP surchoix	F. Rosat
Silver	**29 / 35**	Chrüterhäx	R. Rüegg
Silver	**29 / 35**	Thurstein	C. Gerber
Silver	**28 / 35**	Gourmino Rockflower	S. Schöpfer
Silver	**28 / 35**	Gourmino Hornbacher	M. Spycher
Silver	**28 / 35**	Emmentaler AOP surchoix	F. Baumgartner
Silver	**27 / 35**	Tilsiter black	R. Rüegg
Silver	**27 / 35**	Rostiger Ritter	R. Rüegg
Bronze	**26 / 35**	Gourmino Le Gruyère AOP surchoix from mountain dairy Fritzenhaus	M. Spycher
Bronze	**26 / 35**	L'Ecru	A. Spielhofer
Bronze	**26 / 35**	Appenzeller black label	L. Meier
Bronze	**25 / 35**	Gourmino Hornbacher little brother	M. Spycher
Bronze	**24 / 35**	Gourmino Jùscht	F. Baumgartner
Bronze	**23 / 35**	Ur-Kräuter	F. Spielhofer



Ausgewählt aus 5330 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 Córdoba, Spanien. Zum Ablauf der Jurierung: Die teilnehmenden 5'330 Käse aus 45 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.

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. #AffinageImBerg #NothingIsAsPerfectAsNature

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.

«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.

Kontakt	Gourmino AG, Julia Zaugg, Marketing	julia.zaugg@gourmino.ch
	Gourmino AG, Roland Sahli, Co-Geschäftsführer	roland.sahli@gourmino.ch

Bildmaterial	Auf Anfrage
Links	Gourmino Affinage im Berg Save the Emmentaler World Cheese Awards Cheezy by Gourmino