

8.10.2010

## Die besten Schweizer Käse 2010

**100 JurorInnen haben Anfang Oktober an den von Fromarte organisierten Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg die Rekordzahl von 623 Käsen bewertet – so viele wie noch nie. Ein Augenschein bei der Jurierung: Gefragt sind viel Erfahrung und wache Sinne. Zum ersten Mal konnte die Kategorie der Tessiner Alpkäse geführt werden. «foodaktuell» präsentiert die offiziell besten Käser an der Prämierung. Fotoreportage.**



**Hundert Käse-Juroren aus mehreren Ländern bewerteten in der Neuenburger Eissporthalle die eingereichten Proben nach sensorischen Kriterien vom Aussehen bis zum Geschmack. Bei der Kategorie der Innovationen auch nach den Marktchancen.**

Der Austragungsort der 7. Swiss Cheese Awards: Eine unscheinbare, hinter der wuchtigen Fussballarena von Neuchâtel Xamax etwas verloren wirkende Eishockeyhalle. In ihr werden an diesem wolkenverhangenen Donnerstag-Nachmittag die "Oscars" der Schweizer Käsebranche vergeben: 25 Schweizer Meistertitel in eben so vielen Kategorien. Aus diesen Siegern wird schliesslich im grossen Finale der Swiss Champion erkoren, der beste Käse der Schweiz. Doch bis dieser feststeht, sind die 100 Jurorinnen und Juroren gefragt – Fachleute vorab aus der Milch- und Käsewirtschaft, aber auch aus der Gastronomie, aus dem Konsumentenschutz oder aus dem Medienbereich.

Bevor diese zur Tat schreiten können, heisst es zunächst die für den Wettbewerb nötigen Utensilien fassen: eine weisse Schürze und ein Käsemesser. Danach orientiert Franz Bigler die Experten, die nicht nur aus der Schweiz, sondern auch aus dem benachbarten Ausland sowie aus den USA kommen, über den minutiös geregelten Ablauf des Wettbewerbs. Eingeteilt werden die Experten in 20 Gruppen, denen eine oder mehrere Käsekategorien zur Beurteilung zugeteilt werden. "Bewertet werden Aussehen und Lochung mit fünf, Konsistenz und Teig ebenfalls mit fünf sowie Geschmack und Aroma mit zehn Punkten", erklärt Bigler.

Somit können die Juroren pro Käse maximal 20 Punkte vergeben. Entscheidend für deren Verteilung sind die Ideal-Qualitätsmerkmale, die im Vorhinein definiert wurden. Der einzelne Experte muss nun prüfen, ob der entsprechende Käse auch wirklich würzig ist wie angepriesen oder doch eher mild. Stimmen Beschreibung und Produkt überein, gibt es fünf Punkte, was für "vollkommene Erfüllung der Anforderung" steht oder aber keine Punkte, was "völlig verändert oder sehr massiver Fehler" bedeutet.

Nach diesen Instruktionen geht es los. 623 verschiedene Käse stehen feinsäuberlich auf den Tischen zum Degustieren bereit. Keiner gleicht dem anderen. Es gibt grosse, kleine, runde und eckige Käse, solche mit grüner, roter, dunkel- oder hellbrauner Rinde, solche mit grossen und solche mit kleinen

Löchern. Die Vielfalt kennt keine Grenzen. Jeder ist mit einer Nummer versehen und einem knappen Beschrieb. So steht beim Käse mit der Nummer 124.10.006, dass dessen Rinde geschmiert und hellbraun ist. Das Aussehen ist unregelmässig, die Lochung spärlich und der Geschmack mild.

**Auch Ivo Adam, Kochweltmeister und Käseliebhaber beteiligte sich als Juror in der Gruppe Innovation. In jeder Gruppe mussten sich die Juroren einigen, wenn sie mehr als einen Punkt differierten. Adam sagte, er würde sich wieder zur Verfügung stellen, wenn er die Innovationen allein bewerten dürfte und keine solchen Kompromisse machen müsste. Ob Fromarte als SCA-Organisator darauf eingeht, ist noch Gegenstand von Recherchen.**



All dies gilt es für die Juroren zu überprüfen. Einer von ihnen ist Beat Willimann, der in der Innerschweiz Käsereien berät und zum ersten Mal an den Swiss Cheese Awards teilnimmt. In der Kategorie Halbhartkäse ohne Zusätze hat er innerhalb von dreieinhalb Stunden 30 verschiedene Käse zu beurteilen. Eine Herausforderung sei das schon. Vor allem müsse man immer wieder den Mund mit Brot und Wasser neutralisieren, damit man die einzelnen Geschmacksnuancen überhaupt noch wahrnehme.

Und so stehen die Juroren vor den Käsen, zumeist stumm, hochkonzentriert und mit wachen Sinnen, schneiden kleine Stücke zurecht, riechen daran und essen diese mit Bedacht. Danach notieren sie Noten und Bemerkungen ins Protokoll und tauschen sich gegenseitig aus. "Diesen fand ich bitter. Ausserdem weist er eine unregelmässig Lochung auf. Ich gebe ihm eine vier", meint etwa ein Experte kritisch.

(Text: LID Michael Wahl)



**Koni Schuppli von der Geissen Käserei Girenbad in 8340 Hinwil ZH gewinnt in der Kategorie Ziegenkäse mit seinem «Frischkäse Schnittlauch»**