

AABYBRO, THISE OG NATURMÆLK VINDER GOURMETPRISEN 2018

Blå, smagsintens, moden og med masser af velmagende mælkefedt. Sådan er de fire vindere af Mejeribrugets Gourmetpris, som hædrer mælkeprodukter med særlige gastronomiske kvaliteter. Der er både store og små mejerier blandt årets vindere, som blev afsløret i dag til årets største mejeribegivenhed International Food Contest i Herning.

Gammeldags kærnet smør med Læsø sydesalt fra Aabybro Mejeri, Signatur økologisk Double Cream 48 % fra Naturmælk og Fyrtårnsost og Blå Grubé, begge fra Thise, var de fire frække mælkeprodukter, som løb med titlen som landets lækreste i hver sin kategori, da den danske mejeribranche her til formiddag kårede vinderne af Gourmetprisen - den særlige gastronomiske del af den årlige International Food Contest.

De små skæve afvigelser giver oplevelsen

"I modsætning til International Food Contest, hvor mejeristerne vurderer ca. 1500 produkter på rent mejeritekniske kvaliteter, har vi til Gourmetprisen bedt et panel af kokke og madeksperter om at vurdere de deltagende produkter på deres smagsudtryk og den gode fortælling. På den måde henvender Gourmetprisen sig mere til restaurationsbranchen og gastronomien generelt, hvor det ikke handler om, at råvarerne skal være fejlfri. Nogle gange kan de små skæve afvigelser fra standarden være lige det, der skaber den store smagsoplevelse og giver produktet karakter og personlighed. Det vil vi gerne vise med Gourmetprisen," fortæller faglig koordinator i Mejeriforeningen Pia Damgaard Beck, som for 7. år i træk står for at arrangere den prestigefulde konkurrence.

Medaljeslugeren Thise

Med to ud af årets fire Gourmetpriser og to ud af tre kategorier til International Food Contest vundet af det økologiske Thise Mejeri, var det en stolt produktionschef Nick Nørreby, som kunne modtage diplommet på scenen i Herning: "At vi vinder i fire ud af syv kategorier er selvfølgelig megafedt og en stor anerkendelse af vores dygtige og passionerede mejerister. Det er deres høje faglighed, vi skal bygge på. Den sikrer os en placering der, hvor vi skal ligge i den danske mejeribranche," sagde han i sin takketale. Thise vandt International Food Contest med osten Thybo og en skyr med fersken fra Dybbækdal-serien.

Flere og bedre mælkeprodukter

Gourmetprisens dommerpanel bestod i år af restaurantchef Christian Neve fra Restaurant Domestic i Aarhus; gastronom-uddannet madblogger Malou Rotvel Pagh; professionel mælke- og osteformidler Camilla Bojsen-Møller og kok og underviser Rikke Krone Vendelbo. Christian Neve var også dommer i 2017, og han oplevede en generel stigning i kvaliteten på tværs af de 44 deltagende produkter. En tendens, arrangør Pia Damgaard Beck tilslutter sig: "44 er det største antal produkter, vi har haft med i Gourmetprisens bedømmelse, og når kvaliteten af dem samtidig er højere end nogensinde, er det klart, at det er noget, vi er svært begejstrede for."

Fakta

Flere detaljer og fakta om Gourmetprisen på næste side.

Kontakt og pressebilleder

Billeder kan downloades fra [siden her](#) og frit anvendes til omtale af Gourmetprisen. For andre henvendelser, kontakt Anne Køster på anne@annekoster.dk.

Om Gourmetprisen

Gourmetprisen blev stiftet i 2003 i regi af Landsmejeriudstillingen (som i dag hedder International Food Contest) for at synliggøre den kvalitet og innovation, som findes i danske mejeriprodukter. Gourmetprisen har ikke fokus på mejeritekniske detaljer, men henvender sig derimod til kokke og andre frontløbere for mad og smag med sit fokus på produkternes gastronomiske kvaliteter. Dette forhold afspejler sig også i dommerholdets sammensætning.

Dommerne i 2018

- Restaurantchef Christian Neve fra Restaurant Domestic i Aarhus (restaurantdomestic.dk)
- Gastronom-uddannet madblogger Malou Rotvel Pagh (klidmoster.dk)
- Professionel mælke- og osteformidler Camilla Bojsen-Møller (ostesnak.dk)
- Kok og underviser Rikke Krone Vendelbo

De fire vinderprodukter i 2018

Smør

Mejeri: Aabybro Mejeri

Produkt: Gammeldags kærnet smør med Læsø sydesalt – 200 g

Dommerkommentarer: Det har det hele, god smag, flot farve, balanceret.

Konsummælksprodukter

Mejeri: Naturmælk

Produkt: Signatur økologisk Double Cream 48%

Dommerkommentarer: Smager af mere. Ren flødesmag. Bare lækker.

Hård ost

Mejeri: Thise Mejeri

Produkt: Fyrtårnsost, økologisk

Dommerkommentarer: Ren i smagen. Flot balance af sødme, syre og tørstoffer. Ren osteslik.

Blød ost

Mejeri: Thise Mejeri

Produkt: Blå Grube´

Dommerkommentarer: Dejlig frugtig, afrundet, cremet blåskimmelsmag, virkelig lækker.

Bedømmelse

Produkterne præsenteres først for dommerne neutralt, dvs. uden emballage og uden nogen historie eller data omkring produktet. Dernæst præsenteres produkterne i emballage, og der vil blive knyttet en historie til hvert produkt, som mejeriet selv indsendt. Produkterne bedømmes ud fra en karakterskala fra 1 til 5, hvor 1 er det dårligste og 5 er det bedste. Hver dommer har max. 5 point at give til hvert af følgende karakteristika pr. produkt: smagen, duften, udseendet, historien bag produktet og helhedsindtrykket.

Mere info om Gourmetprisen fås hos

Pia Damgaard Beck

Faglig koordinator

tlf. [+45 8731 2075](tel:+4587312075) /mobil: 23486373

pdb@mejeri.dk

mejeri.dk