

MEJERIFORENINGEN

Trods corona: Gourmetprisen er tilbage til at kåre kongerigets bedste mejeriprodukter

7. november afholder Mejeriforeningen for 15. gang den prestigefulde konkurrence Gourmetprisen, og i år bliver det med en række helt nye tiltag, når landets lækreste mejeriprodukter skal kåres. Årets konkurrence får både nye dommere, ny lokation og helt ny kontekst, når Gourmetprisen for første gang afholdes som del af den populære ostefestival Cheese Copenhagen.

Selvom Corona-pandemien har lukket store dele af verden ned, er der stadig små, smagfulde lyspunkter i horisonten. I år kan landets madører nemlig glæde sig til at smage på de bedste oste, smør og mælkeprodukter, når Gourmetprisen afholdes med en offentlig bedømmelse og smagning til Cheese Copenhagen i Kødbyen, København. Hidtil har Gourmetprisen fundet sted i Herning under International Food Contest, men da messen i år blev aflyst pga. corona, besluttede Mejeriforeningen at afholde Gourmetprisen i en helt ny ramme:

“Hos Mejeriforeningen mener vi, at mejeriernes lækre produkter fortsat skal præsenteres og honoreres, og derfor afholder vi Gourmetprisen under den corona-tilpassede ostefestival Cheese Copenhagen,” siger Mejeriforeningens Pia Damgaard Beck, der er projektleder på Gourmetprisen, og tilføjer: “Med Gourmetprisen vil vi skabe større anerkendelse af de danske mejeriprodukter ved at synliggøre den høje kvalitet, diversitet og innovation på mejerierne. Derfor er vi meget glade for, at Gourmetprisen alligevel kan lade sig gøre på trods af Corona-pandemien.”

Kendte dommere og skarp konkurrence

Gourmetprisen afholdes som del af den populære ostefestival Cheese Copenhagen, der arrangeres af Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko. Festivalen præsenterer hvert år cremen af den danske ostekultur til medier, fagpersoner og madinteresserede danskere. Til at finde vinderne af årets Gourmetpriser vil en række professionelle dommere vurdere de mange mejeriprodukters gastronomiske kvalitet inden for fire forskellige kategorier: bløde oste, hårde oste, smør og blandingsprodukter, samt konsummælksprodukter og iscreme. Der kåres én vinder – og uddeles én Gourmetpris – for hver af de fire kategorier. I år består dommerpanelet af:

- Trine Hahnemann, kok, kogebogsforfatter og indehaver af Hahnemanns Køkken
- Camilla Bojsen-Møller, ostekommunikatør og blogger på ostesnak.dk
- Denny Vangsted, kok og indehaver af Omegn & Venner Landhandel & Spisebar
- Rasmus Palsgård, madskribent og -anmelder og indehaver af feinschmeckeren.dk

Selve konkurrencen afholdes i år over to dage: Fredag 6. november vurderer dommerpanelet de indsendte produkter og finder de tre bedste i hver kategori. Lørdag 7. november er der finalerunde, hvor dommerne gensemager og bedømmer de tre bedste produkter i hver kategori, og her kan publikum både overvære finalerunden og smage alle de indsendte produkter, før vinderprodukterne annonceres ved en prisoverrækkelse.

Under både Cheese Copenhagen og Gourmetprisen følges naturligvis de gældende retningslinjer for at undgå spredning af corona-virus, herunder reglerne for forsamling, afstand, adgang til håndsprit, portionsanrettede smagsprøver m.m. Der bliver løbende opdateret med ny information til deltagere til konkurrencen samt gæsterne til festivalen og justeres løbende på deltagerantal, adgang til hygiejne m.m. efter gældende retningslinjer.

Fakta om Gourmetprisen:

- **Hvem kan deltage?**
Alle mejerier kan tilmelde produkter til Gourmetprisen. Der kan sendes produkter ind i fire kategorier: 1) Bløde oste 2) Hårde oste 3) Smør og blandingsprodukter

MEJERIFORENINGEN

4) Konsummælksprodukter og iscreme. Der kåres én vinder – og uddeles én Gourmetpris – for hver af de fire kategorier. Tilmelding foregår via [denne formular](#) samt indsendelse af produkter til Mejeriforeningen. Tilmeldingsfristen er 26. oktober.

- **Hvordan vurderes produkterne?**

Produkterne bliver vurderet på smag, duft og udseende af et professionelt dommerpanel med stor gastronomifaglig ekspertise.

- **Skal produktet være nyt på markedet for at kunne deltage?**

Nej, det skal det ikke. Og det behøver ikke engang at være på markedet. Med Gourmetprisen ønsker Mejeriforeningen at vise, hvor langt de dygtigste danske mejerier er kommet i jagten på tårnhøj gastronomisk kvalitet, og der vurderes ikke salgbarhed, tilgængelighed, prissætning eller andre kommercielle og eksterne faktorer. Det er produktets iboende kvalitet, som vurderes.

Om Gourmetprisen

Gourmetprisen blev under titlen "Mejeribrugets Gourmetpris" indstiftet i 2003 for at synliggøre den kvalitet og innovation, som findes i danske mejeriprodukter. Siden er Gourmetprisen blevet afholdt 14 gange som et gastronomisk fokuseret supplement til International Food Contests mejeritekniske kvalitetsvurdering.

Sidste år vandt Lindved Mejeri smørkategorien med sit Gammeldags Kærnesmør med sydesalt, mens Tebstrup Gedeosteri vandt i kategorien bløde oste for deres Tilia Mundo Øko gedeost og Thise Mejeri vandt i kategorien hårde oste for deres Fuldmåneost. Den sidste pris indenfor 'konsummælksprodukter & iscreme' gik til Kaffeis med knas fra Den Gamle Foderstof.

Vinderne af Gourmetprisen 2020 afsløres 7. november i forbindelse med Cheese Copenhagen i København. Følg med i nyhederne om Gourmetprisen på [ostogko.dk](#)

Om Cheese Copenhagen

Cheese Copenhagen er Danmarks største festival for danske kvalitetsoste. Festivalen arrangeres af Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko, der arbejder for at stimulere den gode danske ostekultur til endnu større osteinteresse og smagsmæssig eventyrlyst. I år bliver Cheese Copenhagen afholdt i en version tilpasset covid-19, så derfor byder ostefestivalen på oplevelser spredt ud over hele landet. Følg med i nyhederne om Cheese Copenhagen på [ostogko.dk](#)

Spørgsmål til Gourmetprisen

For spørgsmål om til Gourmetprisen, kontakt Pia Damgaard Beck, Mejeriforeningen, på telefon 23 48 63 73 eller mail pdb@mejeri.dk.