

Fermenteret fløde, modnet havarti, rygeost og kærnesmør vinder Gourmetprisen 2020

Der var skarp konkurrence, da hele 57 mælkelækre mejeriprodukter stillede op i årets udgave af mejeribranchens prestigefulde konkurrence Gourmetprisen. Vinderne blev Gammel Knas fra Nr. Vium Mejeri / Arla Unika, Meyers Rygeost 20% økologisk fra Mejeriet Midtfyn, Gammeldags Kærnesmør med sydesalt fra Lindved Mejeri, og Unika 30 (øko) fløde fermenteret med kefir kultur fra Arla Christiansfeld Mejeri / Arla Unika, som løb med sejren i de fire kategorier.

Den enorme interesse for Gourmetprisen fortsætter, og i år deltog hele 57 mejeriprodukter i konkurrencen om at tilbyde branchens bedste gastronomiske produktkvalitet. Efter en to-dages lang bedømmelse var dommerpanelet klar til at kalde fire mejerier til vindere i konkurrencens fire kategorier. Til finalerunden var der store roser og udbrud som "Mejeriinnovation i verdensklasse!" til "Wow! Det er jo det her, der er meningen med cremefraiche!", da dommerne bedømte de nominerede produkter.

Årets priser blev uddelt til:

- **Hård ost: Gammel Knas fra Arla Unika, 24 mdr. modnet havarti, Arla Nr. Vium Mejeri.**
"Osten, man vender tilbage til igen og igen. Formår at være en crowdpleaser uden at blive banal. Imponerende syre-/sødme-balance, knasende proteinkrystaller og ivrigt duftende af blomster med brunet smør i eftersmagen. Fantastisk til madlavning. Et stykke slik på ostetallerkenen. Altomfavrende i både udtryk og appeal."
- **Blød ost: Meyers Rygeost 20% (øko), Mejeriet Midtfyn**
"Mejeriinnovation i verdensklasse. Her er rygeosten, vi ikke vidste, at vi havde savnet hele vores liv. Delikat røgsmag, fin syre, og lige præcis den cremede konsistens, som man hidtil har været nødt til at piske sig til i køkkenet. Her er produktet, som kan det selv. Revolutionerende."
- **Smør og blandingsprodukter: Gourmet Smør Gammeldags Kærnesmør med sydesalt, Lindved Mejeri**
"Kraftfuldt og intenst kærnesmør med flot integrerede knasende saltkorn, der giver en markant salt smag uden at kompromittere renheden i flødesmagen. Det bedste fra begge verdener. Drøj og kompakt struktur, der giver solid bund til den friske syre og saltkrystallerne."
- **Konsum og Iscreme: Unika 30 (øko) fløde fermenteret med kefir kultur, Arla Christiansfeld Mejeri**
"Wow! Det er jo det her, der er meningen med cremefraiche! Her er endelig den syrnede fløde, som er perfekt balanceret mellem en fløjlsblød, cremet fedme og den levende syre, man ofte savner i en cremefraiche. Flødens fede intensitet

præsenteres med en yndefuld lethed, der gør helheden usædvanligt delikat og velafbalanceret.”

Oscaruddeling for ost og smør

Bent Roskvist fra Lindved Mejeri er selvsagt meget stolt over at have vundet Gourmetprisen for andet år i træk. Sidste år vandt Lindved Mejeri prisen for bedste smør.

“Jeg kan kun være beæret over at vinde til Gourmetprisen, for det betyder selvfølgelig rigtig meget for en garvet ostephandler og autodidakt mejerist som mig - under kyndig opsyn af Paul Stein. Jeg synes, man som mejeri er forpligtet til at deltage i Gourmetprisen. Det er en slags Oscaruddeling for ost og smør og andre mejeriprodukter, så det er både et stort skulderklap og et ekstra salg. Dommernes udtalelser er fra den anden ende af produktionen, og de ser tingene fra forbrugers side. Det hjælper at få den slags øjne på, og det er uanset, hvilken branche man er i. I år fulgte vi med online og kunne opleve dommernes argumenter for og imod, og det var meget interessant. Jeg glæder mig til at næste år, hvor vi naturligvis skal deltage igen - med et andet produkt.”

Stor innovationslyst og faglig stolthed

Gourmetprisen arrangeres af Mejeriforeningen som en del af International Food Contest, der hvert år afvikles i Herning af den danske mejeribranche. I år blev prisen uddelt i København pga. corona. Gourmetprisen præmierer sine vindere ud fra en bred gastronomisk kvalitetsforståelse om velsmag og lækkerhed.

“Der har været ekstra stor interesse for Gourmetprisen de seneste par år, og det har gjort, at der er rigtig mange tilmeldte mejeriprodukter - hele 57 i år. Den store interesse har til dels at gøre med, at flere og flere kender til Gourmetprisen, men også at rigtig mange mejerier støtter op og mener, at deres produkter hører til i vores konkurrence. Det er vi enormt stolte af,” forklarer Gourmetprisens koordinator fra Mejeriforeningen, Pia Damgaard Beck, og uddyber:

“Niveauet er meget højt, uanset hvilken kategori der er tale om, og vi kan se en stor innovationslyst og faglig stolthed hos deltagerne. Der er en kreativitet på spil, som gør, at produkterne er både velmagende og nyskabende, og det er skønt at opleve det store engagement og viden, der ligger hos de forskellige mejerier.”

Modige mejerister og høj mælke kvalitet

En af konkurrencens fire dommere, kok og indehaver af Omegn & Venner i Torvehallerne, Denny Vangsted er helt enig med Pia Damgaard Beck:

“Jeg er i løbet af denne konkurrence blevet bekræftet i, hvor dygtige håndværkere de danske mejerister er. Nogle af produkterne imponerede mig virkelig, og det er tydeligt at se, at niveauet for danske oste bliver højere og højere. I forvejen er danske mejerier i topklassen, og vi kan sagtens sammenligne os med de bedste ostelande som Frankrig og Italien. For vores basisprodukt, nemlig mælken, er af virkelig høj kvalitet, og når du så tilsætter godt håndværk, får du nogle interessante og meget velmagende produkter,” fortæller han. Denny Vangsted ser også, at de danske mejerister er blevet betydeligt mere modige de senere år: “Vi er blevet meget alsidige inden for mejeriprodukter i Danmark, og vi

er blevet modige og udvikler mange forskellige produkter, som nogle gange bare rammer helt rent og smager himmelsk.”

I 2020 er det første gang, Gourmetprisen bliver afholdt i sit nuværende online format. De fire vindere fik overrakt diplomerne hos Timm Vladimirs Køkkener, hvor konkurrencens 12 finalister dystede lørdag 7. november 2020 kl. 14.30 i København.

Pressefotos og info

Der er pressefotos til fri anvendelse i forbindelse med omtale af Gourmetprisen via [dette link](#). For yderligere information kontakt presseansvarlig Louise Taarnhøj på 27 28 8879 eller louise@koalitionkbh.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 i dommerpanelet, som typisk består af kokke og professionelle gastronomiske formidlere.

Dommerpanelet bestod af

- Rasmus Palsgaard – journalist, madanmelder og juryformand for den danske jury i den nordiske guide 360 Eat Guide
- Trine Hahnemann – kok, kogebogsforfatter og madskribent, indehaver af Hahnemanns Køkken
- Camilla Bojsen-Møller – professionel ostekommunikatør, forfatter og blogger på Ostesnak
- Denny Vangsted, kok og indehaver af Omegn & Venner i TorvehallerneKBH

Bedømmelse

Produkterne smages blindt og tildeles fra 0 til i alt 100 point, fordelt på følgende kvalitetsparametre:

- Udseende
- Lugt
- Smag
- Grundsmagsbalance
- Mundfornemmelse/tekstur
- Flavorhelhed
- Balance
- Komplexitet/synergi
- X-faktor

Pointene tælles sammen, og dommerne bliver derefter enige om, hvilket af de højest scorende produkter i hver kategori som fortjener at vinde.

Mere info om Gourmetprisen fås hos

Pia Damgaard Beck
Faglig koordinator

tlf. +458731 2075 /mobil: 23486373
pdb@mejeri.dk