

København 27. september 2021

Årstidskefir, gourmetsmør, grubelagret ost, blåskimmel og nougatis vinder Gourmetprisen 2021

Et stort antal mejeriprodukter deltog i Mejeriforeningens Gourmetprisen 2021, hvor vinderne endte med at være et fint mix mellem store, mellemstore og små mejerier. Vinderne i de fem kategorier blev økologisk Årstidskefir fra Essens fra Arla Unika/Christiansfeld Mejeri, Gourmetsmør med ramsløg og sydesalt fra Lindved Mejeri, økologisk grubelagret Vesterhavsost fra Thise Mejeri, Arla Unika Sort Himmel fra Arla Gjesing Mejeri og økologisk Nougatis fra Ny Lundgård Ismejeri

Det kompetente dommerpanel havde ligesom publikum ved Gourmetprisen 2021, fornøjelsen af at smage på alle 15 finale-produkter. Det skete ved Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & kos udsolgte festival Cheese Copenhagen 2021 i TorvehallerneKBH.

Årets vindere i fem kategorier er:

Konsummælksprodukter: Økologisk Årstidskefir fra Essens fra Arla Unika fra Arla Christiansfeld Mejeri

Smør: Gourmetsmør med ramsløg og sydesalt fra Lindved Mejeri

Hårde oste: Økologisk grubelagret Vesterhavsost fra Thise Mejeri

Bløde oste: Arla Unika Sort Himmel fra Arla Gjesing Mejeri

Is: Økologisk Nougatis fra Ny Lundgård Ismejeri

Direktør Poul Pedersen fra Thise Mejeri var henrykt over førstepladsen i kategorien med hårde oste. "Sådan en pris bliver man glad for, for det er altid med spænding, man sender en ost ind. Dagens resultat er en stor anerkendelse, og vi er ikke så lidt stolte over at vinde med vores Vesterhavsost. Det er utroligt, hvordan lagringsforholdene kan indvirke på osten. Der sker noget med en ost, der har været nede i gruberne".

Se dommernes begrundelser længere ned under "Om Gourmetprisen".

Dommer melder højt niveau over hele linjen

Der var alt lige fra 100% enighed hos dommerpanelet, over et par tætte opløb, til en enkelt kategori, hvor de først opnåede konsensus efter en god snak hen over bordet. Opgaven til dommerne var at smage, nyde, analysere, perspektivere og frem for alt formidle både oplevelsens karakter og deres holdning til den.

Dommerpanelet bestod af Camilla Bojsen-Møller, ostekommunikatør og blogger på [Ostesnak.dk](https://ostesnak.dk), Rasmus Palsgård, madskribent, madanmelder og indehaver af feinschmeckeren.dk, Mika Wulff, Le Cordon Bleu-udlært konditor og chefredaktør for magasinet [Lækkerier](https://laekkerier.dk) og Andreas Tancula Møller, vinder af Sol over Gudhjem 2021, kok og souschef på Restaurant Møntergade.

Rasmus Palsgård satte efter Gourmetprisen 2021 ord på sine oplevelser:

"Gourmetprisen i år cementerer, at dansk mejeri er på et ekstremt højt niveau over hele linjen. I dag var det en udfordring at vælge fra og finde en vinder. Nærmest en utaknemmelig opgave, men det er jo blot

MEJERIFORENINGEN

positivt.” Undervejs overhørte man også Camilla Bojsen-Møller erklære: ”Jeg er i ostehimlen med den her,” og Mika Wulff rose ”osten, der bliver ved med at give.”

Det genåbnede ostelandskab

Gourmetprisen var for andet år i træk en del af Ost & kos Ostefestival. Efter en overvejende digital fejring af mejeribruget og særligt ost sidste år på grund af corona-restriktioner, var det danske ostelandskab i år atter åbnet op, og over hele landet kunne oste-entusiasterne igen være sammen om osten, i fællesskab. Det hele kulminerede med den store festival Cheese Copenhagen i København, og det blev nydt hos Mejeriforeningen.

”Det er en dejlig oplevelse at være i dialog med publikum om mejeriprodukterne i TorvehallerneKBH. Med Ost & ko har vi fået skabt interesse fra en stor forbrugergruppe, og det er meget tilfredsstillende, at vi med Gourmetprisen også kan få lov til at fortælle historierne om alt det håndværk, der sker hos alle de danske mejerier, ” sagde Lars Witt Jensen, Senior Marketing Manager i Mejeriforeningen.

Gourmetprisens koordinator fra Mejeriforeningen, Pia Damgaard Beck kunne tilføje:

”Det er en stor glæde igen at få mejeriprodukterne ud til hele landet. Med udvidelsen til København kommer de fantastiske produkter endnu længere ud til forbrugerne. I dag har været en stor succes med hele 59 produkter, og det glæder mig, at mejerierne støtter så flot op”.

Pressefotos og info

Pressefotos til fri anvendelse i forbindelse med omtale af Gourmetprisen. Kreditering er Molly Grønberg for Mejeriforeningen. For yderligere information kontakt presseansvarlig Peter Warberg på 25 10 27 02 eller pw@peterwarberg.dk

Om Gourmetprisen

Mejeriforeningens 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.

Dommernes vinderbegrundelser

Konsummælksprodukter: Økologisk Årstidskefir fra Essens fra Arla Unika fra Arla Christiansfeld Mejeri
Markedets bedste kefir, der lægger nye dimensioner til, hvad en mælkekefir kan være. Det gælder både for den usædvanligt fyldige, cremede tekstur, den saftige syrlighed og den aromatiske kompleksitet og for de deraf følgende mangfoldige anvendelsesmuligheder, særligt i det søde køkken. Årstids Kefir er simpelthen for god til at være et specialiseret nicheprodukt - verden skal lære den at kende!

Smør: Gourmetsmør med ramsløg og sydesalt fra Lindved Mejeri

Fantastisk vellavet urtesmør, der gør enhver fordom om smagstilsatte mælkeprodukter grundigt til skamme. Det er lykkedes at fastholde en krystalklar smag af ramsløg, der hverken er for skarp eller virker tør og træt, som det ofte er tilfældet. Her er liv og uforfalsket velsmag hele vejen fra den strålende grønne farve og grundsmørrets topkvalitet til den naturlige smag af forårsfriske ramsløg.

MEJERIFORENINGEN

Hårde oste: Økologisk grubelagret Vesterhavssost fra Thise Mejeri

Den her har Thise ramt klokkeret! Indiskutabel vinder og konkurrencens eneste produkt med alle dommerstemmer i både indledende runde og finale. En vidunderligt velmagende ost, der formår på samme tid at være smagsintens, kompleks, fast, cremet og utroligt nem at holde af. En crowdpleaser med stor personlighed. Osten, man serverer for sin franske osteelskende ven for at sige: Se, hvad vi kan!

Bløde oste: Arla Unika Sort Himmel fra Arla Gjesing Mejeri

Med Sort Himmel har Gjesing Mejeri og Arla Unika genopfundet blåskimmelkategorien på en original og ekstremt velmagende måde. Dehydreringen giver en skærefast, men nougatblød tekstur, som smukt formidler ostens komplekse smag mellem dyb umami, salt, sødt, frugtigt og dyrisk. Visuelt betagende og med talrige anvendelsesmuligheder i det varme køkken. Flot balanceret, og alligevel med mere af det hele!

Is: Økologisk Nougatis fra Ny Lundgård Ismejeri

Flot og modig fortolkning af den klassiske nougat-disciplin, hvor karamellen ikke kun findes i krokanten, men er kørt ind i isen i en version, der går helt frem til kanten af, hvor meget varme sukkeret kan bære. Men isen holder balancen perfekt i det frygtløst tilsmagte udtryk takket være en fyldig og velrørt grundis, der selv uden karamellen var konkurrencens bedste.

Bedømmelse

Produkterne smages blindt, og følgende kvalitetsparametre blev vurderet:

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

Dommerne vælger hver deres favoritter, og de bliver derefter enige om, hvilket produkt i hver kategori, som fortjener at vinde.

Mere info om Gourmetprisen fås hos Pia Damgaard Beck, faglig koordinator ved Mejeriforeningen, 8731 2075 / 23486373, pdb@mejeri.dk.