

MEJERIFORENINGEN

København 1. september 2022

Økologisk flødedessert med kirsebær, økologisk dobbeltsyrnet smør med dansk sydesalt, Gammel Knas og Hallands Himmel vinder Gourmetprisen 2022.

Der var stærke følelser og stor velsmag på spil, da dommerpanelet onsdag 31. august kårede årets fire vindere af Gourmetprisen 2022. 45 mejeriprodukter deltog, 12 produkter blev nominerede og 4 vandt, produceret af mejerier fra både Sønderjylland, Vestjylland, Nordsjælland og Sverige. Det høje kvalitetsniveau over hele linjen gjorde det svært for dommerne at udvælge vinderprodukterne. Læs om Gourmetprisen 2022 [her](#).

Det er 17. gang, at Mejeriforeningens Gourmetprisen bliver uddelt for at fejre det store, mangfoldige udvalg af oste og mejeriprodukter i verdensklasse fra de danske mejerier. Det kompetente dommerpanel havde ved prisuddelingen fornøjelsen af at smage og vurdere alle 12 finale-produkter fra mejerier i hele landet og et par enkelte fra Sverige.

Årets vindere i de fire kategorier er:

Is og konsummælksprodukter: Økologisk Flødedessert med Kirsebær fra Øllingegaard Mejeri

Smør: Økologisk dobbeltsyrnet smør med dansk sydesalt fra Naturmælk

Hårde oste: Gammel Knas, Arla Unika, Arla Nr. Vium Mejeri

Bløde oste: Hallands Himmel, Arla Unika, Arla Kvibille Mejeri (Sverige)

Gourmetprisen er med til at holde os til ilden

Adm. direktør Leif Friis Jørgensen fra Naturmælk og Øllingegaard Mejeri var henrykt over førstepladsen i kategorien med både is og konsummælksprodukter og smør.

“Vi arbejder hver dag på at lave endnu bedre produkter, så denne anerkendelse betyder noget for os alle sammen, både mejerister, landmænd og produktion. Vi har altid bakket op om Gourmetprisen, fordi vi mener, at det er vigtigt.”

Også Alex Racoveneau, direktør i Arla Unika, var begejstret for årets Gourmetprisen:

“Vi er først og fremmest utroligt glade og ydmyge over for anerkendelsen fra et professionelt panel, der fokuserer på smag. I Arla har vi nogle helt fantastiske mejerister, som producerer produkterne. Og så har vi en produktudvikler i verdensklasse, Mads Østergaard, der skaber kongstanken bag ostene, der vandt. Det er en kæmpe stor fornøjelse at arbejde med så dygtige mennesker.”

Se dommernes begrundelser længere nede under ”Om Gourmetprisen”.

Kamp til strengen mellem dommerne

Der var gode diskussioner og både enighed og uenighed, da dommerpanelet kastede sig over finaleprodukterne hos The Lab Kitchen i København. Et meget højt niveau var alle dommere dog enige om i det tætte opløb, hvor dommernes opgave var at smage, nyde, analysere, perspektivere og frem for alt formidle både oplevelsens karakter og deres holdning til den.

Dommerpanelet bestod af stifter af magasinet Lækkerier, Mika Wulff, madjournalist og blogger på Feinschmeckeren, Rasmus Palsgård, Indehaver af Omegn og Venner i TorvehallerneKBH, Denny Vangsted og ostekommunikatør og blogger på Ostesnak.dk, Camilla Bojsen-Møller.

Mika Wulff satte efter Gourmetprisen 2022 ord på sine oplevelser:

“Gourmetprisen er hvert år en kærlig reminder om, hvor dygtige mejerierne er i Danmark, og hvor stor en lyst til at forny og innovere, der findes på mejerierne. For mig personligt er det også super spændende at holde mig opdateret på, hvad der sker på mejeriområdet, og hvilke produkter jeg kan bruge i mine opskrifter.”

En fejring af de danske mejerier

Mejeriforeningen har gennem en lang årrække sat fokus på det ekstremt høje niveau, som de danske mejerier byder på. Et niveau, der hænger sammen med en dansk tradition inden for mejeriprodukter, samt de seneste 10-20 år, hvor Danmarks gastronomi virkelig er kommet på verdenskortet.

“En dag som i dag viser os, at det store arbejde, som mejerierne lægger for dagen med hele tiden at videreudvikle og nyskabe, i den grad giver pote. Det er skønt at se, igen hvor højt niveauet ligger, inden for så mange forskellige mejerikategorier. Og så er det dejligt, at vinderprodukterne kan købes ude i butikkerne, så alle danskere selv kan smage dem,” sagde direktør i Mejeriforeningen, Henrik Damholt Jørgensen.

Pressefotos og info

Pressefotos til fri anvendelse i forbindelse med omtale af Gourmetprisen. Kreditering er Molly Grønberg for Mejeriforeningen. For yderligere information kontakt presseansvarlig Louise Taarnhøj på 27 28 88 79 eller louise@koalitionkbh.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 KOMMENTARER TIL DE FIRE VINDERE AF GOURMETPRISEN 2022

Vinder i kategorien Is og konsummælksprodukter

- **Økologisk Flødedessert med Kirsebær fra Øllingegaard Mejeri**
 - Syrnet fløde (10 %) med økologiske kirsebær
 - Det er modigt og ambitiøst at kaste sig over kategorien for frugtyoghurt, som bliver løftet med det her skønne lille innovative produkt. Basen er sindssygt lækker, fed og cremet, og vi værdsætter, at mejeriet udfordrer, hvad fedtindholdet kan være i en yoghurt. Flotte røde farvespil mod det hvide og en rigtigt god smag, der hverken bliver for sød eller kunstig. Høj kvalitetsdessert eller -morgenmad til børn og voksne. Vi er vilde med det!

Vinder i kategorien Smør

- **Økologisk dobbeltsyrnet smør med dansk sydesalt fra Naturmælk**
 - Saltet kærnesmør
 - Det ligner en almindelig smør, indtil man oplever smagen, der er fuldstændigt sublim. Skøn farve, god tæthed og fasthed, ren og fed og med en legende syre og et flot inkorporeret salt. Går imod trenden med tydelige saltflager, og det er forfriskende med en smør, hvor saltet fremhæver smørsmagen, snarere end bare at smage salt. En smør, man kan bruge til alt, og hvis smør kan have en personlighed, er det en smør, der hviler i sig selv. Den vil os noget; den taler til os. Vi er stærkt begejstret!

Vinder i kategorien Hårde oste

- **Gammel Knas, Arla Unika, fra Arla Nr. Vium Mejeri**
 - 24 mdr. modnet havarti, 36 % fedt, Gourmetprisen-vinder i 2015, 2020 og 2022
 - En ost, man aldrig bliver mæt af. Den har fylden, tyngden, syren, sødmen og en fantastisk konsistens, og vi kunne spise den hver eneste dag resten af vores liv. Ikke for tung, ikke for let; vi kan simpelthen ikke finde noget som helst, der er galt med den. Det er ren ostelykke. En ordentlig krammer af en ost. Som en følelse af at være kommet hjem. Der er ingen vej uden om at kalde årets vinder for: Den perfekte ost!

Vinder i kategorien Bløde oste

- **Hallands Himmel, Arla Unika, fra Arla Kvibille Mejeri (Sverige)**
 - 5 mdr. modnet dehydreret blåskimmelost
 - En fantastisk ost med fuld fart på og dog i vidunderlig balance. To verdener smelter sammen med den halvfaste tekstur og den cremede blåskimmel i en smagsekspllosion af alt muligt dejligt. Starter i en venlig karameltone og jordede noter, men så kommer blåskimlen bragende og overrasker og udfordrer med hver en bid. En virkelig interessant måde at lege med begrebet blåskimmel på under en smuk skorpe, som er central for helhedens balancepunkt. En meget, meget dejlig ost, der kan bruges til det hele. Vild og voldsomt vellykket!

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, teamleder ved Mejeriforeningen, 8731 2075 / 23486373, pdb@mejeri.dk.

