

Gaumenschmaus für Raclette-Liebhaber

GSTAAD Im Rahmen der **Saveurs Gstaad** lud am Ostermontag das **Hotel Le Grand Chalet Gstaad** zur **Raclette-Degustation** ein. Unter dem Motto «Dem siebten Himmel so nah» konnten die Gäste und eine vierköpfige Jury verschiedene Käsesorten degustieren und anschliessend bewerten.

KERSTIN BÜTSCHI

Sechs unterschiedliche Käsesorten standen bereit: Aletsch-Raclette der Käserei Aletsch Goms, Altsenn-Raclette der Emmi Käse AG, Gstaader Raclettekäse der Molkerei Gstaad, Raclette du Valais AOP der Fromagerie de Champsec, Combe 22 der Laiterie de Billens und St-Theodule aus der Seiler Käserei AG, Sarnen. Die Gäste und die vierköpfige Jury, bestehend aus dem Hotelier Thomas Frei (Bernerhof Gstaad), den beiden Chefs de Cuisine Robert Speth (Chesery) und Peter Wyss (Gstaad Palace) sowie dem Organisator von Saveurs Gstaad, Hans Peter Reust, erhielten neben sechs Raclette-Tellern auch Bewertungsbogen. Bewertet wurden das allgemeine Aussehen des Käses (Farbe und Fettabsonderung), das Schmelzverhalten (Viskosität und Textur) sowie der Geruch und Geschmack. Bei der Bewertung waren die Käsesorte und der Produzent nicht bekannt. Insgesamt konnten bei

jedem Kriterium zwischen einem (sehr schwach) und sechs (sehr gut) Punkte vergeben werden. Der Raclette-Käse mit den meisten Punkten gewann somit.

Der Gewinner ist...

Am Jurorentisch wurde rege über die Käsesorten philosophiert und diskutiert. Neben der idealen Farbe des Raclette-Käses – goldgelb – standen die Konsistenz – sollte kaum Fäden ziehen – und der unterschiedliche Geschmack im Zentrum des Tischgesprächs. Auch wenn Geschmack individuell ist, zeichneten sich unter der Jury rasch zwei Favoriten ab. Nach der Auswertung der Bewertungsbogen kam es kurz vor drei Uhr bei Kaffee und Meringue mit Doppelrahm zur Rangverkündigung. Sowohl die Gäste als auch die Jury bewerteten den Aletsch-Raclette-Käse von der Käserei Aletsch Goms mit Ralf Wyder am Raclette-Ofen am besten. Auf den zweiten Platz kam der Gstaader Raclette-Käse der Molkerei Gstaad mit Vertreter René Ryser, Geschäftsführer der Molkerei Gstaad.

Gemütlicher Saisonabschluss

Neben dem exzellenten Käse gab es auch hochkarätigen Wein. Das Raclette wurde von zwei Weinen begleitet: zum einen vom Weisswein Fully von Henri



Ob Hotelier, Käseproduzent oder Juror, sie alle waren an der Raclette-Degustation beteiligt: v.l. Christophe Ruh (Sous-Chef Hotel Le Grand Chalet Gstaad), Ralf Wyder (Aletsch-Raclette, Käserei Aletsch Goms), Steve Willié (Co-Direktion Hotel Le Grand Chalet Gstaad), Robert Speth (Chesery), Thomas Frei (Bernerhof Gstaad), Hans Peter Reust (Saveurs Gstaad), Peter Wyss (Gstaad Palace), Pedro Ferreira (Co-Direktion Hotel Le Grand Chalet Gstaad), Edy Baillifard (Raclette du Valais AOP, Fromagerie de Champsec), René Ryser (Gstaad Raclette-Käse, Molkerei Gstaad) sowie die beiden Weinproduzenten Henri Vallotton und Pierre Luc Leyvraz, vorne: Duo Haldi. Es fehlt Franz Aebi (Altsenn, Emmi Käse AG, Wittenbach)

FOTO: KERSTIN BÜTSCHI

Vallotton, zum anderen vom Rotwein St-Saphorin von Pierre Luc Leyvraz. Entsprechend dem traditionellen Schweizer Gericht sorgte das Duo Hal-

di mit seinen bekannten Akkordeonliedern für eine gemütliche Stimmung. Nach der Raclette-Degustation servierte das Hotel Le Grand Chalet

Gstaad am Abend nochmals gewohnt «à la carte», bevor es seine Türen bis zum Sommersaisonstart am 2. Juni 2016 schloss.



Im heimeligen Hotel Le Grand Chalet Gstaad konnten am Ostermontag zum Saisonabschluss sechs Raclette-Käsesorten von verschiedenen Produzenten degustiert und anschliessend bewertet werden.