

MONDIAL DU FROMAGE – MAN MUSS ES ERLEBT HABEN.



Käsemessen sind toll – ich bin immer gerne dort. Den Horizont erweitern, neue Produkte, interessante Begegnungen... Es lohnt sich jedes Mal. Was mich allerdings in Tours erwartete, stellt die bisherigen Erfahrungen weit in den Schatten.

Da ist zunächst einmal die Lage im grünen Herzen Frankreichs. Die Loire mit ihren Schlössern. Die Stadt Tours – Heimat des Hl. Martin. (Ja genau – der mit dem Mantel und den Laternenumzügen. Er war Bischof und liegt hier begraben.)



Vor allem aber natürlich die Veranstaltung selbst. Für die 4. Ausgabe musste man bereits auf ein größeres Gelände am Rande der Stadt ausweichen. Das allein sagt schon eine Menge aus.

Es gab Käse aus aller Welt: Yak-Käse aus Nepal, Spezialitäten aus Japan und Brasilien – sogar Sibirien war vertreten! Käse international!





Der Wettbewerb zum „Meilleur Fromager du Monde“ („Weltbeste Käse-Spezialist“ könnte man vielleicht sagen. *Händler* trifft es einfach nicht.) ist wirklich eine Weltmeisterschaft. Die meiste Aufmerksamkeit haben natürlich die Käse-„Buffets“ am Schluss – wahre Kunstwerke, die dieses Jahr unter dem Thema „Die Einzigartigkeit des Käse“ standen. Aber auch die anderen Prüfungen hatten es in sich: Mündliche Prüfung – Blindverkostung – Käseteller und -kreationen Das alles an einem einzigen Tag. Und dann ging es denkbar knapp aus. Die drei Erstplatzierten lagen ganz dicht beieinander. Ich freue mich für Evert Schonhage. Er ist zum dritten Mal angetreten. Sein Sieg ist ein schönes Beispiel dafür, dass es darauf ankommt einmal mehr aufzustehen als hinzufallen.





Die Prämierung der besten Produkte war mein persönliches Highlight. In einem internationalen Team auf so hohem Niveau arbeiten zu dürfen ist ein besonderes Vorrecht. Über 900 Käse aus 26 Ländern – das ist schon ehrfurchtgebietend, wenn man - mit Jury-Schürze und Klemmbrett bewaffnet - an seinen Tisch tritt... An dieser Stelle einen herzlichen Glückwunsch an die Trüffelmanufaktur für das sehr gute Abschneiden im Wettbewerb.

Und es gab zwei Weltrekorde: Die umfangreichste Sammlung von Milchkanne und das längste Käsebuffet weltweit. Beides war für das Publikum geöffnet. Auffallend die vielen *jungen* Leute - Frankreich ist eben doch ein Land mit einer geliebten kulinarischen Tradition.



Aber wisst Ihr, was das mit Abstand wichtigste war in in diesen Tagen? Die Begegnungen! Begegnungen mit Kollegen, die die gleiche Leidenschaft teilen: Den Menschen um uns herum mit Qualität, Handwerk, Tradition und Liebe durch das Lebensmittel Käse Freude und Genuss zu verschaffen. Denn das ist doch das Größte überhaupt – wenn einem jemand gegenübersteht, dessen Augen zu leuchten beginnen, weil man ihm geholfen hat, *seinen* Käse zu finden.

Ich freue mich schon auf ein nächstes Mal – hoffentlich schon 2021. Wer kommt mit?