



März-April
2020

Guilde Internationale des Fromagers



Diese Momente der Geselligkeit
die wir so vermissen!





Unser Prévôt hat das Wort . . .

In unserer Welt ohne Grenzen wird das Leben auf den Kopf gestellt, gefährdet und damit die menschlichen Werte strapaziert.

Für alle unsere Mitglieder des Milchhandwerks - ob wir nun Bauer, Hirte, Landwirt, Affineur, Käsehersteller sind, Molkerei, Genossenschaft, Handel oder Vertrieb - ist es, unabhängig von Kontinenten oder Aktivität, eine harte Arbeit, die Intelligenz und manchmal auch Glück erfordert, um diese Pandemie zu überwinden.

Wenn wir seit undenklichen Zeiten auf dieser Welt existieren, ist es gerade einem außerordentlichen Lebensmittel – der Milch – zu verdanken, die die Entwicklung der Menschheit und in vielen Fällen ihr Überleben ermöglicht hat.

Es ist kein Zufall, dass unsere Gründer vor 50 Jahren das Wort "Guilde" gewählt haben, um uns zusammenzubringen - mit Bezug auf die ersten Gilden, als Gemeinschaften von Handwerkern, verbunden durch kooperative Grundsätze. Gegründet auf Solidarität, Gerechtigkeit und Unterstützung wird im 12. Jahrhundert der wahre Wert offensichtlich.

Unsere Internationale Käse-Guilde ist ein Mosaik von diversen Fähigkeiten, die uns verbinden, diese Werte tragen und weiter werden.

Der gesamte Guilde-Vorstand begleitet uns

in brüderlicher Verbundenheit und Freundschaft

Roland Barthélemy

>> Die Agenda der Guilde 2020

ALLE TERMINE UNTER VORBEHALT

- 29. Juni:** Kapitel Club New World in New York. Summer Fancy Food Show.
- 22.- 25. Juli:** Konferenz American Cheese Society in Portland, Oregon USA. Kapitel -24. Juli.
- 29. August:** Kapitel Club Schweiz in Locarno Schweiz.
- 30. August:** Wallfahrt zum Val Cavargna, Italien.
- 26. September:** Club Italien.
- 03.- 05. Oktober:** Guilde-Frankreich Kapitel und Käserei Besichtigungen in Longevilles – Mont d`Or.

>> Die Agenda der Guilde 2021

- 06.- 08 Juni:** Mondial du Fromage in Tours mit Kapitelsitzungen
- 19.- 21. Juni:** Kapitelsitzung Berlin Guilde-Club Deutschland
- 02.-04. Oktober:** Kapitelsitzung und JHV, Fort des Rousses



>> *Salon du Fromage*

Rückblick auf die Kapitelsitzung Paris



Unvergessliche Momente der Geselligkeit kennzeichneten die Kapitelsitzung am 24. Februar in Paris. 230 Guilde-Mitglieder fanden sich in den Gewölbekellern des Pariser Weinmuseums ein. Laurent Dubois, MOF und Vize-Prévôt der internationalen Guilde, war verantwortlich für den Käse-Gang.

Französisches Käsebrett:

- Fort des Rousses Comté "Patronage Saint-Uguzon"
- Camembert AOP Le Gaslonde
- Roquefort Papillon, Cave St. Pierre
- Brillat-Savarin Fermier aus Juchy
- Sablé de Wissant, Fromagerie Sainte-Godeleine

- Calisson des Cabasses, Fromagerie Dombre

Ausländisches Käsebrett:

- Sakura mochico, Kreation von Eri Hisada, Japan
- Rogue River Blue aus Bio-Kuhmilch, Sieger-Käse World Cheese Awards
- Chèvre sanglé, Fromagerie Moleson, Schweiz
- Formaggio Erbonnato di Capra aus der Caseificio Sepertino, Provinz Cuneo, Italien
- Queijo Mandala von der Käserei Pardiniho Artesanal, die 2019 in Araxá das Mundial do Queijo do Brasil gewann.

Die Tische wurden auch mit 24-monatigen Mimoletten und AOP Butter der Genossenschaft Isigny Sainte-Mère bestückt, die auch freundlicherweise den Champagner gespendet hat. Das franz. Fernsehen TF1 hat vor Ort einen Bericht über die Guilde und den, Rogue River Blue-Käse abgedreht, der am 11. März um 20 Uhr von Gilles Bouleau präsentiert und ausgestrahlt wurde. Das Video ist auf den Guilde-Websites verfügbar

