



belvedere

Das alpine Erlebnis- und Reisemagazin

SAVOIR VIVRE

Alles nur Käse, oder was?

Weltmeisterschaften sind meist mit Stress, Schweiß und Tränen verbunden. Es gibt aber auch solche, bei denen keine strengen Juroren über gut oder schlecht urteilen, sondern das Publikum. Hier geht es um Lust, Geschmack, Spass und Freude.

25. September 2023



Raclette-Fans kommen in Morgins, Sion und Le Châble in den Genuss ihrer Lieblingsspeise. © Shutterstock / bonchan

Wer hat den besten Raclette-Käse?

Wenn es eine Fondue-Weltmeisterschaft gibt, dann muss es auch eine Raclette-Meisterschaft geben. In Morgins messen sich vom 27. bis 29. Oktober lokale, regionale und ausländische Raclette-Käse-Produzenten. Wer hat die Nase vorn? Das wird diese erste Ausgabe der Weltmeisterschaft zeigen. Eingeladen sind fünf Länder, deren Teilnehmende in verschiedenen Kategorien antreten können: Raclette aus Rohmilch, Raclette aus Rohmilch von der Alp, Raclette aus pasteurisierter Milch und die Kategorie Special-Raclette. Die Jury setzt sich zusammen aus Raclette- und Restaurantfachleuten sowie der breiten Öffentlichkeit.