

PANORAMA

Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Frühjahr 2001



**Sbrinz-
Rezepte**



Reportage

Der Sbrinz-Käser
mit dem Goldhändchen



Wettbewerb

Gewinnen Sie Sbrinz im Jahres-Abo!

Editorial



Eine neue Herausforderung!

Liebe Panorama-Leserin,
lieber Panorama-Leser

Der tief greifende Wandel in der Schweizer Landwirtschaftspolitik stellt alle Beteiligten – Produzenten, die verarbeitenden Betriebe und den Handel – vor neue Herausforderungen. Was zuvor reglementiert und subventioniert war, unterliegt heute den Kräften des Marktes. Diese Öffnung hat unter anderem zur Folge, dass immer mehr billige Agrarprodukte aus dem Ausland auf den Schweizer Markt drängen. Können einheimische Milch-Produzenten und -Verarbeiter in einem solchen Marktumfeld also über kurz oder lang «einpacken»? Wir von Sbrinz meinen: Nein, im Gegenteil! Denn wir sind überzeugt – und die jüngsten Diskussionen um industriell produziertes Fleisch geben uns

Sbrinz ist ein Geschenk der Natur – schenken Sie es weiter!

Kennen Sie die schönen Sbrinz-Geschenk-Packungen? Sie enthalten 650 Gramm mindestens zweijährigen Sbrinz (ein Hochgenuss!), einen praktischen Sbrinz-Stecker zum Möckeln und die schöne Sbrinz-Saga, die erzählt, wie der Sbrinz zu seinem Namen kam. Ein schönes, würziges Stück Sbrinz aus dem Herzen der Schweiz – gibt es eine bessere Geschenkidee, beispielsweise zu Ostern? **Panorama-Leserinnen und -Leser können die exklusive Sbrinz-Geschenk-Packung direkt mit der Karte auf der Rückseite bestellen. Für nur 29 Franken (exkl. Porto)!**

Recht – dass traditionelle, in Harmonie mit der Natur hergestellte Produkte mehr und mehr Konsumentinnen und Konsumenten ansprechen werden, und zwar nicht nur in der Schweiz. Sbrinz, der charaktervolle Hartkäse aus dem Herzen der Schweiz, ist ein solches Produkt. Sbrinz wird nur aus bester Rohmilch hergestellt. Silofutter oder Zusatzstoffe im Futter sind, im Gegensatz zum Ausland, strikte verboten, und die Einhaltung einer gesunden, artgerechten Tierhaltung wird streng kontrolliert. Und es gelten noch weitere, strenge Vorschriften. Echter Sbrinz muss in einer der 43 offiziellen Sbrinz-Käsereien in der Innerschweiz hergestellt werden und mindestens 18 Monate reifen, bevor er in den Verkauf gelangt. Ob am Stück, gemöckelt oder gehobelt zum Apéro oder geräffelt über Teigwaren, Risotto oder Gratins: mit Sbrinz geniessen Sie immer Natur pur. Und das schmeckt man eben auch! Die Sbrinz-Produzenten und die Sbrinz Käse GmbH stellen sich den neuen Herausforderungen, die sich durch die Liberalisierung der Agrarmärkte ergeben: Weil wir wissen, dass wir ein einzigartiges Produkt haben. Und weil wir spüren, dass immer mehr Menschen die Begeisterung für dieses Produkt mit uns teilen!

Herzlichst
Ihre Petra Tobler-Arnold,
Leiterin Marketing





Malakoffs

(Für 4–6 Personen, ergibt ca. 18 Stück)

Zutaten

500 g Sbrinz
1 dl Weisswein
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Mehl

Teig:

150 g Mehl
¼ TL Salz
2 dl Weisswein
1 EL Rapsöl
2 Eiweiss, steif geschlagen
Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1 Den Käse in ca. 5 x 2 cm grosse Stängel schneiden, ca. 30 Minuten im Wein marinieren, würzen.

2 Für den Teig Mehl, Salz und Wein mischen. Öl begeben, Eischnee darunter ziehen.

3 Käsestängel abtropfen, im Mehl wenden, durch den Teig ziehen. Sofort im 180 °C heissen Öl goldgelb frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen, sofort servieren.



Endiviensalat mit Birnen



(Für 4 Personen)

an Hobelkäse-Dressing

Zutaten

Dressing:

- 1 dl Vollrahm
- 4 EL Apfelessig
- 50 g Sbrinzhobel, fein gerieben
- Salz, weisser Pfeffer
- 1 Endiviensalat, zarte Blätter in mundgerechte Stücke gezupft
- 2 Birnen, in feine Scheiben geschnitten
- Einige Sbrinzhobelrollen
- 1 EL Baumnüsse, grob gehackt

Zubereitung

- 1 Für das Dressing alle Zutaten mischen, würzen.
- 2 Endivien, Birnen und Sbrinzhobel auf Salattellern anrichten. Dressing darüber träufeln, mit den Baumnüssen bestreuen.





Äplermakronen

(Für 4–6 Personen)

Zutaten

500 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
250 g Makkaroni
250 g rezenten Sbrinz, gerieben

Zwiebelschwitze:

50 g Butter
2 Zwiebeln, geschält,
in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, geschält, in feine
Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser aufkochen, Makkaroni zu den Kartoffeln geben und weich kochen. Wasser abgießen. Kartoffeln und Makkaroni mit dem Käse lagenweise in eine vorgewärmte Gratinform geben, abschliessen mit einer Lage Käse. Im Ofen warm stellen.

2 Für die Zwiebelschwitze die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebelstreifen und Knoblauch beigeben und auf kleinem Feuer dünsten, bis sie sich bräunlich färben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Äplermakronen verteilen.



Gourmet-Fondue mit Sbrinz



(Für 4 Personen)

Zutaten

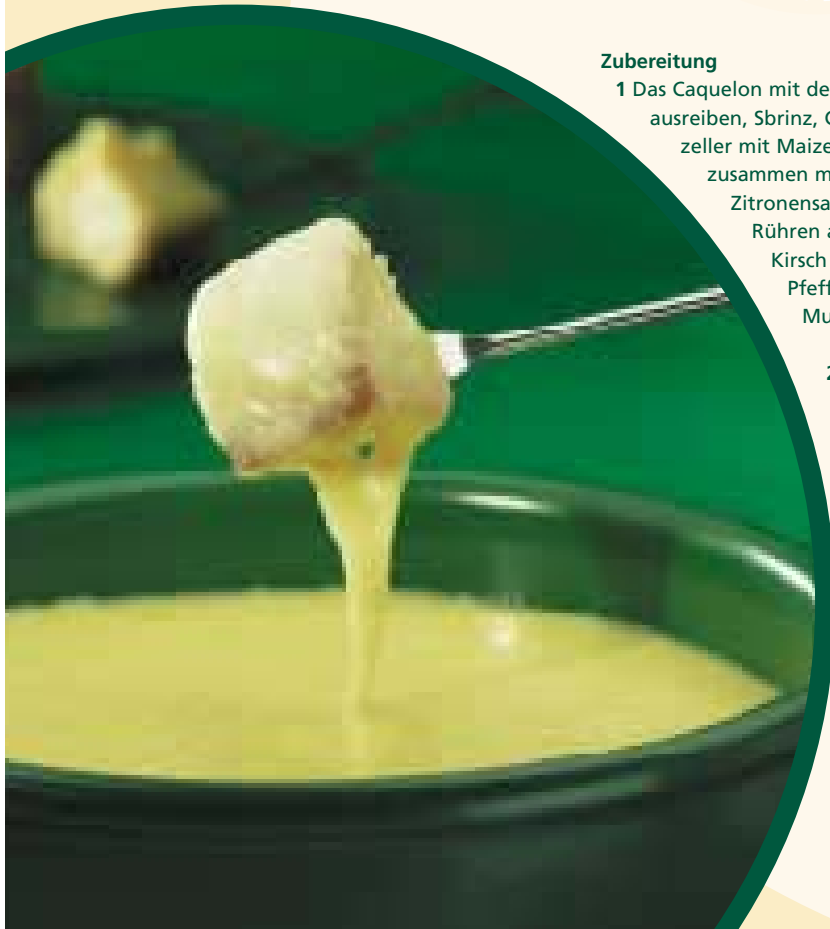
1 Knoblauchzehe
3 dl Weisswein
1 Teelöffel frischer Zitronensaft
300 g Sbrinz, gerieben
200 g Gruyère, geraffelt
300 g Appenzeller, geraffelt
3 gestrichene Teelöffel Maizena
1 Gläschen Kirsch
Pfeffer aus der Mühle
Wenig Muskatnuss



Zubereitung

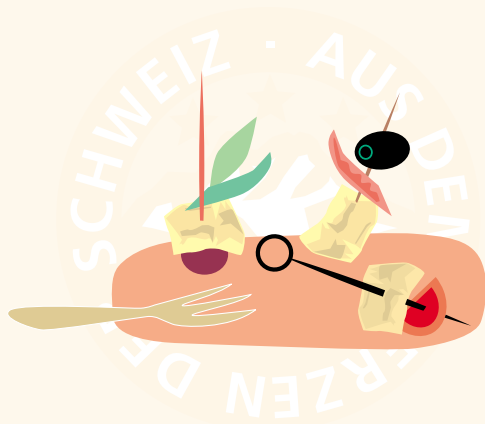
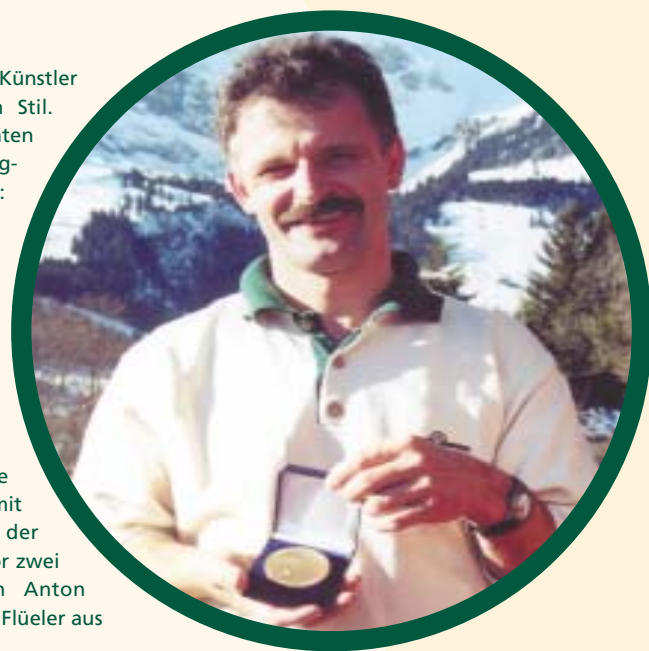
1 Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben, Sbrinz, Gruyère und Appenzeller mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter ständigem Rühren aufkochen. Den Kirsch begeben und mit Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen.

2 Auf dem Rechaud am Tisch weiterköcheln lassen und zwischendurch immer wieder mit der Gabel rühren.



Der Sbrinz-Käser mit dem Goldhändchen...

Jeder der 43 Sbrinz-Käser ist ein Künstler mit eigenem, unverwechselbarem Stil. In dieser Panorama-Ausgabe möchten wir Ihnen einen besonders erfolgreichen Sbrinz-Virtuosen vorstellen: Franz Hegglin. Er wohnt mit Frau Bernadette und den beiden Kindern in Greppen im Kanton Luzern und produziert daselbst und in zwei weiteren Käsereien in Unterägeri und Oberrüti Sbrinz-Spezialitäten. Ausgezeichnete Sbrinz-Spezialitäten! Denn im November 2000 wurde Franz Hegglin an der 5. Käse-Olympiade «Käsiade» in Hopfgarten, Tirol, mit der begehrten Goldmedaille in der Klasse Extra Hart ausgezeichnet. Vor zwei weiteren Sbrinz-Käsern, nämlich Anton Krapf aus Unterägeri/ZG und Oskar Flüeler aus Alpnach/OW.



Franz Hegglin's Sbrinz überzeugte die Jury aus Molkereifachleuten und Konsumentenvertretern in puncto Geschmack, Teig und Erscheinungsbild und erhielt hervorragende 18 von maximal 20 Punkten. Doch am besten probieren Sie den Gold-Sbrinz aus Greppen gleich selber. Sie erhalten ihn in den Restaurants der Region oder können ihn auch direkt bei Franz Hegglin unter Telefon 041/390 33 08 bestellen.

Wettbewerb: Gewinnen Sie Sbrinz im Jahres-Abo!

Beantworten Sie auf der nebenstehenden Antwortkarte unsere 3 Fragen und gewinnen Sie als ersten Preis ein Jahres-Abo Sbrinz! Sie erhalten jeden Monat 500 Gramm vollwürzigen zweijährigen Sbrinz per Post zugestellt.



1. Preis: Sbrinz im Jahres-Abo

2. Preis: eine Gourmet Sbrinz Geschenk-Packung

3. Preis: eine Exklusiv Sbrinz Geschenk-Packung

Wussten Sie...

...dass nur 43 ausgewählte Käsereien in der Innerschweiz Sbrinz herstellen dürfen?

...dass Sbrinz mindestens 18 Monate lagert, bevor er in den Verkauf gelangt?

...dass Sbrinz keinerlei Zusatzstoffe und keine gentechnisch veränderten Organismen enthält?

...dass Sbrinz der mit Abstand beste Calcium-Lieferant ist?

...dass Sbrinz leichter verdaulich ist als Rohgemüse oder Hüttenkäse?

...dass echter Sbrinz schon bald die geschützte Ursprungsbezeichnung AOC (Appellation d'origine contrôlée) tragen darf?

Sbrinz Agenda

An der **Gourmet-Messe Schlaraffia in Weinfelden** vom **8. bis 11. März 2001** stellen drei Sbrinz-Käsereien aus.

Sbrinz in seiner Heimatregion, der Innerschweiz! Vom **20. bis 29. April 2001** an der **Luzerner Publikumsmesse LUGA**.

An der **BEA in Bern** vom **20. bis 29. April 2001** ist Sbrinz am Gemeinschaftsstand der Schweizer Käse vertreten.

Auch an der **MUBA Basel** vom **4. bis 13. Mai 2001** können Sie Sbrinz am Gemeinschaftsstand der Schweizer Käse degustieren und kaufen.

Im **Frühjahr 2001** führt die Migros eine gesamtschweizerische **Sbrinz-Degustation** durch. Wenn Sie genau wissen wollen, wann Sbrinz in Ihre Migros-Filiale kommt, dann rufen Sie uns an: 041 227 27 00.

Ihre Kontaktpersonen bei der Sbrinz Käse GmbH

Geschäftsstelle/Impressum:
Sbrinz Käse GmbH, CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 27 00, Fax 041 227 27 01
www.sbrinz.ch, E-Mail: info@sbrinz.ch

Geschäftsführer: Benedikt Felder
Leiterin Marketing: Petra Tobler-Arnold

Auflage: 12'500 Exemplare deutsch, 4000 Exemplare französisch
3000 Exemplare italienisch – gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier

A Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare



Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern

A Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare



Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern

Bestell- und Wettbewerbskarte

Bestellen Sie Sbrinz Panorama (3 Ausgaben pro Jahr) jetzt gratis, damit Sie auch in Zukunft alles über Sbrinz im Allgemeinen und feine Sbrinz-Rezepte im Speziellen erfahren.

- Ja**, ich bestelle Sbrinz Panorama gratis
- Ich möchte Panorama in Zukunft nicht mehr erhalten.
- Ich nehme nur am Wettbewerb teil.
- Die folgende Person hätte Freude am Sbrinz Panorama
- Name, Vorname: _____
- Strasse: _____
- PLZ/Ort: _____

Beantworten Sie die folgenden 3 Fragen und gewinnen Sie ein Sbrinz-Abo für ein Jahr!

Wie lange lagert Sbrinz mindestens, bevor er in den Verkauf gelangt?

- 6 Monate 12 Monate 18 Monate

Wie heisst der Sbrinz-Käser mit der Goldmedaille?

- Franz Heinzer Franz Hegglin Oskar Flüeler

Wie lautet der Sbrinz-Slogan?

- Aus dem Herzen der Schweiz
- Aus dem Inneren der Schweiz
- Aus der Innerschweiz

Name, Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Wettbewerbsbestimmungen:
Einsendeschluss ist der 31. Mai 2001. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.
Die Gewinner/-innen werden schriftlich benachrichtigt. Kein Kaufzwang.
Keine Barauszahlung der Preise. Sie können diese Karte auch faxen: 041/227 27 01.

Spezial-Angebot für Panorama-Leserinnen und -Leser

Die exklusive Sbrinz-Geschenk-Packung für nur 29 Franken (exkl. Porto)! Sie enthält 650 g zweijährigen Sbrinz, den praktischen Sbrinz-Stecker und die schöne Sbrinz-Saga, die erzählt, wie der Sbrinz zu seinem Namen kam.

Ja, ich mache Gebrauch von diesem tollen Angebot und bestelle

_____ Sbrinz-Geschenk-Packung(en) für je nur 29 Franken (exklusive Porto).

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ: _____

Ort: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Sie können diese Karte auch faxen: 041/227 27 01.