

PANORAMA

Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Frühjahr 2002

Hauptsponsor für:

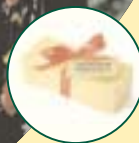
alente
Betty Bossi



sbrinz
INNERSCHWEIZ



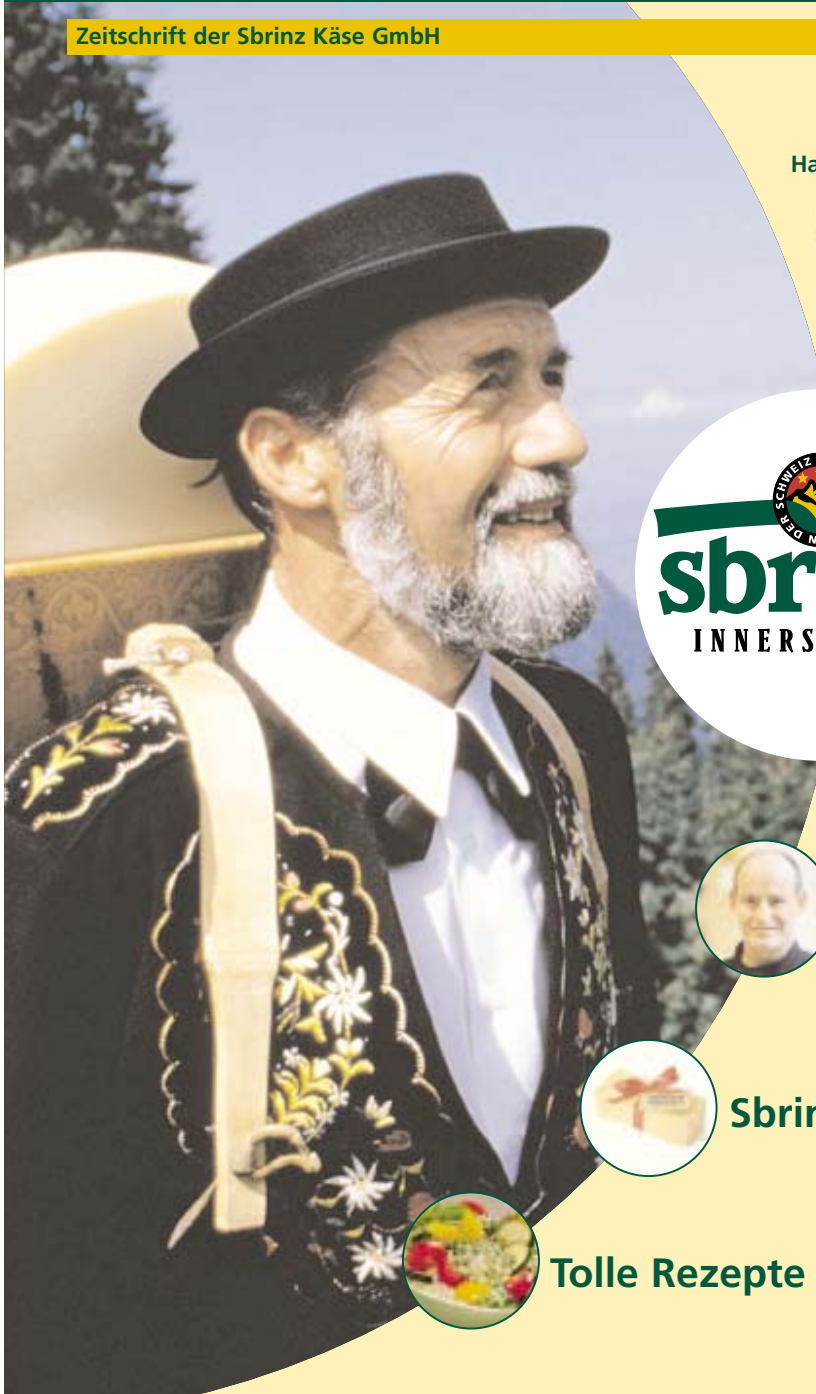
**Beat Caduff
steht auf Sbrinz.**



Sbrinz per Post.



Tolle Rezepte mit Sbrinz.



Editorial



Liebe Panorama-Leserin
Lieber Panorama-Leser

Je älter jemand wird, desto stärker kommen seine typischen Charaktereigenschaften zum Vorschein. Was für die meisten Menschen gilt, trifft auch für den Sbrinz zu. Je länger ein Sbrinz reift, desto stärker kommen seine speziellen Merkmale zur Geltung: der salzig-süssliche Geschmack mit einer fruchtigen und gerösteten Note von Chicorée, die brüchige Konsistenz und die herrlich goldgelbe Farbe. Sein vollwürziges Aroma entwickelt der Käse ab einem Alter von zwei Jahren. Probieren Sie einmal einen Sbrinz, der 24 Monate oder noch länger gelagert wurde – Sie werden begeistert sein! Und natürlich gilt für eine solche Delikatesse ganz besonders: Nicht schneiden – sondern brechen! Geben Sie einem schönen Stück Sbrinz genügend Zeit, um Zimmertemperatur anzunehmen, und brechen Sie danach mit dem Sbrinz-Stecher oder einem spitzen Messer nussgrosse Möckli heraus. Mit Brot und Wein – ein himmlischer Genuss!

Für Reibkäse und Hobelrollen darf es ruhig auch etwas jüngerer Sbrinz sein. Dank dem höheren Wasseranteil lässt sich jüngerer Sbrinz hauchdünn hobeln. Und es gilt: Je frischer Sie gehobelten Sbrinz geniessen, desto besser! Guten Appetit!

Herzlichst
Ihre Petra Tobler-Arnold
Leiterin Marketing Sbrinz

Sbrinz kommt bequem per Post zu Ihnen nach Hause!

Sbrinz im Abonnement: Während eines halben Jahres erhalten Sie automatisch alle zwei Monate direkt ab Käseerei zwei Portionen 27-monatigen, vollwürzigen Sbrinz à je 500 Gramm zugestellt. Bestellen Sie Ihr Sbrinz Abo jetzt mit der Karte am Ende dieser Panorama-Ausgabe zum Vorzugspreis von nur CHF 98.–, exklusive Porto (3 x CHF 7.–). (Kein Versand ins Ausland, Lieferbedingungen gemäss Bestellkarte.)



Einmal live bei der Betty Bossi Quiz-Show dabei sein?

Möchten Sie als Gruppe einmal live im Publikum die Betty Bossi Quiz-Show «al dente» miterleben? Wir machen es möglich! Als Hauptsponsor kann Ihnen Sbrinz gratis Eintritts-Tickets für die beliebte TV-Sendung mit den Stars Sibylle Sager, Andreas Studer und Sven Epiney vermitteln. Sind Sie eine kochbegeisterte Gruppe von 5 bis 30 Personen? Dann melden Sie sich einfach bei uns unter 041 227 27 00 oder info@sbrinz.ch (Tickets nur solange Vorrat). Die Betty Bossi Quiz-Show «al dente» wird neu dienstags um 20.00 Uhr auf SF2 ausgestrahlt:
2. April 2002
16. April 2002
14. Mai 2002
28. Mai 2002



Der Bündner und der Innerschweizer

Caduff's Wine Loft in Zürich ist unter Weinken- nern und Feinschmeckern ein Begriff. Hier ver- wöhnt Spitzenkoch Beat Caduff seine Gäste mit einer frischen, schnörkellosen Marktküche und fast 1000 Spitzenweinen aus seinem legendären Keller. Dem Käse widmet der Bündner Gastronom fast die gleiche Aufmerksamkeit wie dem Wein.

Wir haben uns deshalb mit ihm etwas über Wein und Käse im All- gemeinen und Sbrinz im Speziellen unterhalten.



Panorama: Beat Caduff, worauf kommt es bei der Kombination Wein/Käse besonders an?

Beat Caduff: Bei den Rotweinen ist es wichtig, dass sie nicht zu viele harte

Tannine aufweisen. Rotweine aus der Neuen Welt passen im Allgemeinen hervorragend zu Käse. Australische und kalifornische Weine aus den Traubensorten Zinfandel, Shiraz oder Cabernet haben viel reife, weiche Tannine, die herrlich mit Käse harmonisieren. Dies im Gegensatz zu Rot- weinen mit sehr viel Säure, die das Käsebouquet überlagern.

Panorama: Und bei den Weissen?

Beat Caduff: Hier sieht es etwas anders aus. Beim Apéro zum Beispiel haben Wein und Käse die Funktion, den Appetit anzuregen. Hier darf es darum ruhig etwas mehr Säure sein. Ideal ist ein Weisswein mit einem schönen Süsse-Säure-Spiel. Etwa eine Riesling Spätlese oder sogar ein Moscato d'Asti. Dank einer gewissen Restsüsse kommt gerade bei einem Käse wie dem Sbrinz das Bouquet herrlich heraus.

Panorama: Womit wir beim Sbrinz wären. Wie verwenden Sie ihn?

Beat Caduff: Sbrinz hat bei uns einen Stammplatz. Zum einen in der Käsevitrine als Dessert- und Apérokäse. Zum anderen auch in der warmen Küche. Ich verwende Sbrinz oft zu meinen Risotti

oder zum Beispiel auch hauchzart gehobelt über einem Hirsch- Carpaccio mit etwas Balsamico und Olivenöl.



Panorama: Was mögen Sie speziell am Sbrinz?

Beat Caduff: Wir verwenden ausschliesslich dreijährigen, vollreifen Sbrinz. Dieser Käse verfügt über ein erstaunlich facettenreiches Bouquet: salzig, süsslich, nussig, rauchig – alle diese Nuancen sind vorhanden. Es gibt wahr- scheinlich keinen zweiten Extrahartkäse, der so hervorragend zu gutem Wein passt.

Panorama: Wer darf neben Sbrinz noch auf den Käse-Dessertteller?

Beat Caduff: Auf einen klassischen Käse- Dessertteller gehören zwei bis drei Weich- und zwei Hartkäse. Unter den weichen darf auch ein Geiss- oder Schafkäsi sein. Wichtig ist, dass man sich schrittweise vom mildesten zum rezentesten Käse «vorarbeitet». Mit Beilagen wie Trauben, Nüssen oder Trockenfrüchten bin ich eher zurückhaltend, weil sie den Geschmack des Käses konkurrenzieren können. Auch beim Brot bleibe ich möglichst neutral. Wir servieren normales Halbweissbrot oder – besonders zu empfehlen – frische Baguette zum Käse.

Beat Caduff

kam bereits früh im elterlichen Hotel in Arosa mit Wein in Berührung. Seine Laufbahn als Spitzen-Gastronom begann er mit dem legendären «Club Zum Wohl Sein», in dem er Freunde und Bekannte bekochte. Aus dem Club wurde 1990 ein mit etlichen Gault-Millau-Punkten dekoriertes Spitzen-Restaurant. Seit 1998 empfängt er seine Gäste in Caduff's Wine Loft an der Kanzleistrasse 126 in 8004 Zürich, wo er auch spezielle Wein-Käse-Degustationen für Gruppen durchführt. Tel. 01 240 22 55 oder caduff@wineloft.ch

Wir haben Appetit auf Ihre Sbrinz-Rezepte.

Kennen Sie ein feines Sbrinz-Rezept? Dann schicken Sie es uns mit Name und Adresse versehen! Das beste Leser-Rezept wird im nächsten Sbrinz Panorama veröffentlicht. Die Gewinnerin oder der Gewinner erhält während eines Jahres gratis jeden Monat direkt ab Käserei eine Portion zweijährigen, vollwürzigen Sbrinz à 500 Gramm.

Haben Sie eine Sbrinz «Geheimquelle»?

Uns erreichen regelmässig Anfragen, wo 24 Monate oder noch länger gelagerter Sbrinz gekauft werden kann. Wir sind zurzeit daran, für unsere Internetseite www.sbrinz.ch eine Liste mit Anbietern dieser Delikatesse zusammenzustellen. Unsere Bitte: Falls Sie eine Bezugsquelle für mindestens 24-monatigen Sbrinz kennen, so teilen Sie uns bitte die Adresse mit! Benutzen Sie dazu bitte den Link «Kontakt» auf unserer Internet-Seite www.sbrinz.ch oder schicken Sie uns ein Fax an die Nummer 041 227 27 01. Und selbstverständlich erreichen Sie uns auch per Post: Sbrinz Käse GmbH, Habsburgerstrasse 12, 6002 Luzern. Herzlichen Dank fürs Mitmachen!

Wettbewerb

Beantworten Sie auf der nebenstehenden Antwortkarte unsere drei Fragen und gewinnen Sie:

1. Preis: Sbrinz Abo

Während eines Jahres erhalten Sie jeden Monat direkt ab Käserei eine Portion zweijährigen, vollwürzigen Sbrinz à 500 g.

2. Preis: 1 Sbrinz Gourmet Geschenkpackung

Dekorative Verpackung mit 750 Gramm mindestens zweijährigem Sbrinz, einer Flasche Apfelchampagner und einem Sbrinz-Stecher.

3. Preis: 1 Sbrinz Exklusiv Geschenkpackung

Dekorative Verpackung mit 650 Gramm mindestens zweijährigem Sbrinz, dem Sbrinz-Sagenbüchlein und einem Sbrinz-Stecher.



Und dies sind die Gewinner/-innen des letzten Sbrinz Panorama Wettbewerbs:

1. Preis: Franz Kissling, 4613 Rickenbach
2. Preis: Heidi Wohlgemuth, 3053 Münchenbuchsee
3. Preis: Edith Hartmann, 6010 Kriens

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: 22'000 Exemplare deutsch, 4'000 Exemplare französisch
3'000 Exemplare italienisch – gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.

Nicht frankieren
No pas affranchir
Non affrancare

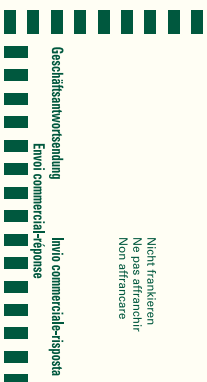


Geschäftsanwortsendung
Envoi commercial-réponse
Invio commerciale-risposta

Sprinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern



Nicht frankieren
No pas affranchir
Non affrancare



Geschäftsanwortsendung
Envoi commercial-réponse
Invio commerciale-risposta

Sprinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern

Coupon

Bestellen Sie feinsten Sbrinz bequem per Post zu Ihnen nach Hause. Während eines halben Jahres erhalten Sie jeden zweiten Monat direkt ab Käserei zwei vakuumierte Portionen zweijährigen, vollwürzigen Sbrinz à je 500 Gramm. Vorzugspreis: nur CHF 98.– (exkl. Porto 3 x CHF 7.–).

Ja, ich profitiere von diesem tollen Angebot und bestelle ein Halbjahres-Abonnement Sbrinz für nur CHF 98.– (exkl. Porto 3 x CHF 7.–). Das Angebot wird bei der ersten Lieferung in Rechnung gestellt. Lieferungen ins Ausland sind nicht möglich.

Name/Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum/Unterschrift: _____

Ich bin bereits Sbrinz-Kunde. Meine Kundennummer: _____

Kennen Sie die Zeitschrift «Sbrinz Panorama»? Sie erscheint drei Mal jährlich gratis, enthält viele Rezepte und ein attraktives Leser-Angebot.

Ich erhalte die Zeitschrift «Sbrinz Panorama» noch nicht und möchte sie abonnieren.

Wettbewerbs- und Gratis-Bestellkarte

Beantworten Sie die drei Fragen und gewinnen Sie ein Sbrinz Jahresabo oder eine Sbrinz Geschenkpackung:

Wie heisst Beat Caduffs Zürcher Restaurant?

Caduff's Wine Loft Caduff's Weinkeller Caduff's Wein-Treff

Wie heisst die von Sbrinz unterstützte Betty Bossi Quiz-Show?

buon gusto al dente da vinci

Ab welchem Alter erreicht der Sbrinz sein vollwürziges Aroma?

12 Monate 18 Monate 24 Monate

Name, Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Ich erhalte Ihre Kundenzeitschrift noch nicht und möchte Sbrinz Panorama GRATIS abonnieren (3 Ausgaben pro Jahr).

Wettbewerbsbestimmungen:
Einsendeschluss ist der 30. April 2002. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.
Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Kein Kaufzwang.
Keine Barauszahlung der Preise. Sie können die Karte auch faxen: 041/227 27 01.

Artischocken mit Sbrinz-Locken



(2 Portionen als kleine Mahlzeit)

Zutaten

8 kleine Artischocken
1 EL Olivenöl
1 dl Bouillon
2 EL Zitronensaft
100 g Sbrinz, am Stück
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1 Artischockenstiele mit einer leichten Drehung entfernen. Die äusseren Blätter der Artischocken grosszügig entfernen. Von jeder Artischocke die obere Hälfte wegschneiden und wegwerfen, die untere Hälfte vierteln.

2 Artischockenviertel im heissen Öl zugedeckt kurz dünsten. Mit der Bouillon ablöschen, Zitronensaft zufügen. Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze während ca. 10 Minuten weich garen.

3 Sbrinz mit dem Sparschäler in Späne schneiden. Auf den Artischockenstücken verteilen. Mit Pfeffer würzen. Lauwarm servieren.

Tipp

Als Vorspeise einen Salat servieren.

Herausnehmen und aufbewahren!





Sbrinz-Sellerie-Salat

(Für 4 Personen)

Zutaten für die Sauce

8 EL Rapsöl
5 EL Essig
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

1 kleine Sellerieknolle (ca. 300 g)
120 g Champignons
50 g Salamischeiben
150 g Sbrinz Möckli oder
Sbrinz am Stück
100 g Rucola

Zubereitung

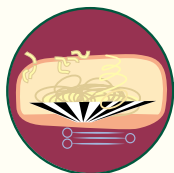
1 Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren.

2 Sellerie schälen, auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Champignons scheineln. Beides sofort mit der Sauce vermischen.

3 Salamischeiben halbieren. Eventuell Sbrinz am Stück in Möckli brechen. Alle Salatzutaten sorgfältig vermischen.



Sbrinz-Risotto mit Pesto



(Für 4 Personen)

Zutaten

Pesto

1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
50 g Sbrinz Reibkäse
3 EL Olivenöl

Risotto

1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
300 g Risotto-Reis
1 l Bouillon
1 gelbe Peperoni
1 Zucchini
125 g Cherrytomaten
1/2 Zitrone, Saft
100 g Sbrinz Reibkäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 Petersilie, Basilikum und Knoblauch ganz fein hacken. Mit Sbrinz und Öl gut mischen.

2 Zwiebel fein hacken, im heissen Öl kurz dünsten. Reis zufügen und glasig dünsten. Unter stetem Rühren nach und nach Bouillon zugiessen. Etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen.

3 Inzwischen Peperoni halbieren, entkernen und in Vierecke schneiden. Zucchini in Rädchen schneiden. Beides nach 10 Minuten Kochzeit zum Reis geben. Wenn der Reis gar ist, Tomaten – eventuell halbiert –, Zitronensaft und Sbrinz untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pesto locker darunterziehen.





Spinat-Reis-Gratin

(Für 4 Personen)



Dieses Leserrezept wurde
eingesandt von
Gunda Campbell-Hurni, Zürich

Zutaten

200 g Reis
6 dl Wasser
1 TL Salz
1 Zwiebel fein gehackt
40 g Butter
750 g Blattspinat, tiefgekühlt,
aufgetaut
Salz, Pfeffer
200 g Sbrinz, gerieben

Zubereitung

1 Reis im Salzwasser während 15 bis
20 Minuten weich kochen.

2 Zwiebel in wenig Butter kurz dünsten,
Spinat beifügen, ein paar Minuten dünsten,
bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit wenig
Salz und Pfeffer würzen.

3 Spinat, gekochten Reis und Sbrinz lagen-
weise in eine eingefettete Gratinform
einschichten. Restliche Butter in Flöckchen
darüber verteilen.

4 Im 200 °C vorgeheizten Ofen 15 bis
20 Minuten gratinieren.

Tipp

Mit kräftiger Tomatensauce oder einer Sauce
Bolognese servieren.

