

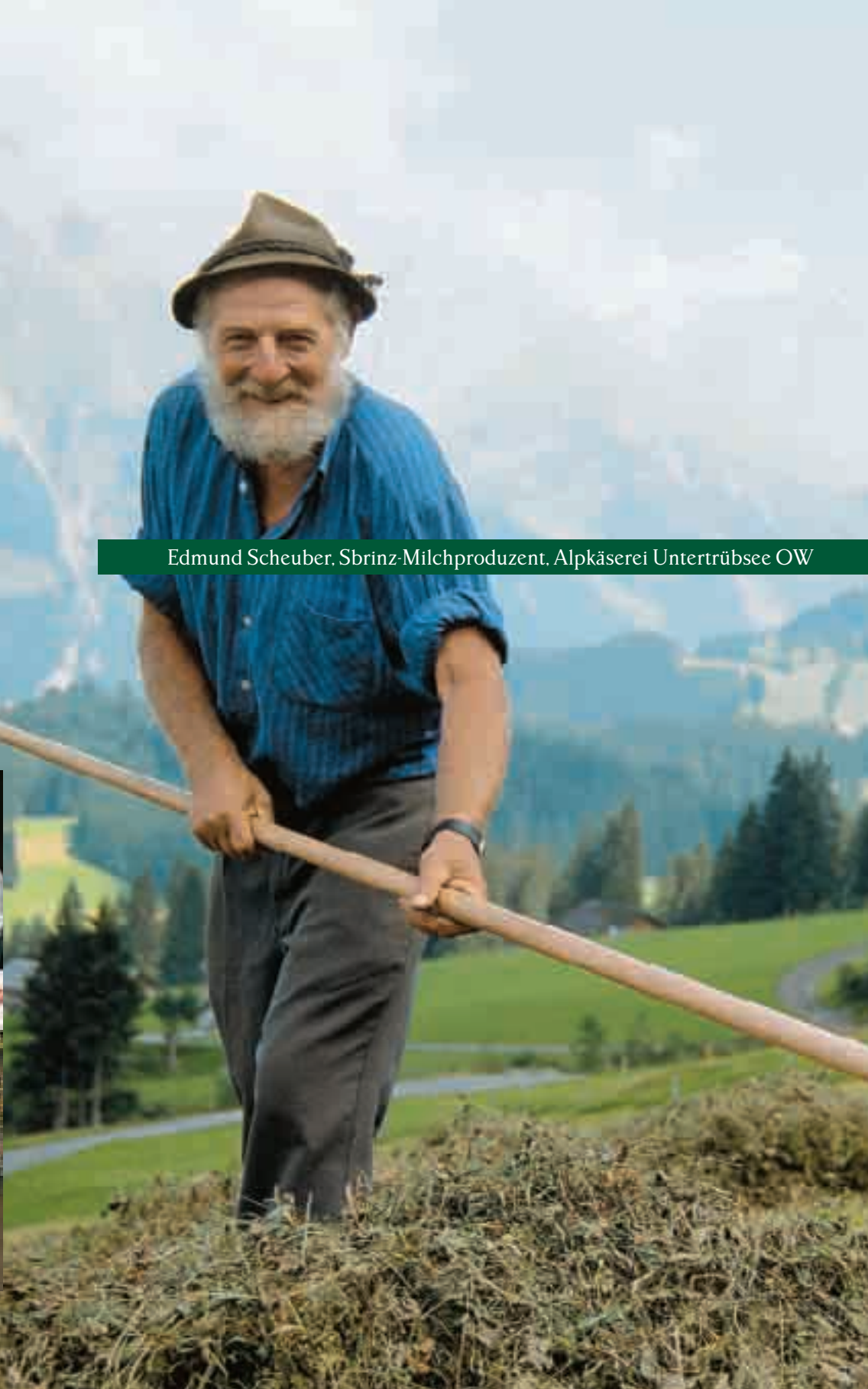
# PANORAMA



Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Frühling / Sommer 2005

Edmund Scheuber, Sbrinz-Milchproduzent, Alpkäserei Untertrübsee OW



# Editorial

Liebe Sbrinz-Freunde

«Alles neu macht der Mai!» Ganz in diesem Sinne haben wir im letzten Monat beschlossen, unserer Hauszeitschrift PANORAMA ein neues Gesicht zu verleihen, wie dies bereits bei unserer Homepage ([www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch)) geschehen ist.

Nebst den bewährten Rezepten im Innenteil, welche sich leicht herausnehmen und archivieren lassen, dem gluschtigen Sbrinz-Angebot und dem Interview mit einer interessanten Persönlichkeit werden wir Sie zukünftig auch über das aktuelle Geschehen im «Sbrinz-Land» auf dem Laufenden halten. Zudem haben wir auch eine Plattform geschaffen, welche uns erlaubt Ihnen etwas mehr Einblick in unser Geschäftsleben im In- und Ausland zu geben.

Wir hoffen, dass auch Sie Freude an unserem neuen Erscheinungsbild finden und dass wir Sie weiterhin zu unseren treuen Lesern zählen dürfen!



Was unseren Sbrinz angeht, können wir Ihnen versichern, dass wir an der bisherigen Strategie festhalten: 540 kontrollierte und zertifizierte Milchproduzenten, 32 Sbrinz-Käsereien und 4 Käsehändler werden auch weiterhin dafür sorgen, dass unser Käse in der Schweiz und im Ausland als Naturprodukt von höchster Güte angeboten werden kann. Alle bei der Produktion von Sbrinz beteiligten Mitstreiter erfüllen die strengen Auflagen, welche im Pflichtenheft AOC hinsichtlich der «geschützte Ursprungsbezeichnung» niedergeschrieben und per Ende Dezember 2004 vom Bundesamt für Landwirtschaft akkreditiert wurden.

Zudem sorgen wir von der Sbrinz Käse GmbH mit einer lückenlosen Warenflusskontrolle dafür, dass Sie als Konsument die Gewissheit haben dürfen, ein 100 % natürliches Produkt zu geniessen, welches das Prädikat «Appellation d'origine contrôlée» (AOC) (oder eben «Geschützte Ursprungsbezeichnung GUB») auch tatsächlich verdient.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen auch weiterhin genussvolle Stunden mit Sbrinz und viel Lesevergnügen mit unserem PANORAMA!

Herzlichst  
Ihr Sbrinz-Team

Markus Baumann und Andrea Fischer

**Impressum:** Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6210 Sursee  
Telefon 041 926 17 00, Fax 041 926 17 01  
[info@sbrinz.ch](mailto:info@sbrinz.ch), [www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch)  
Geschäftsführer: Markus Baumann  
Assistentin des Geschäftsführers: Andrea Fischer  
Auflage: 30 000 Exemplare deutsch, 5000 Exemplare  
französisch, 6000 Exemplare italienisch



# Was uns bewegt ...



Sbrinz AOC – was ist das? Als treue PANORAMA-Leserin/-Leser mag Ihnen diese Frage wohl etwas befremdend vorkommen. Tatsache aber ist, dass wir bei unserer «Frontarbeit» immer wieder auf Konsumenten treffen, die unseren feinen Extraharten gar nicht kennen, nicht wissen, woher er kommt, und schon gar keine Idee haben, wie vielfältig er sich präsentieren und geniessen lässt.

Um diesem Missstand Abhilfe zu schaffen, haben wir uns entschlossen im Bereich Marketing vor allem in der Kommunikation aktiv zu werden. Es gilt dem Konsumenten aufzuzeigen, dass Sbrinz ein einzigartiges Produkt ist, das zu 100% natürlich ist, frei von jeglichen Zusatzstoffen und im Einklang mit der Natur, den Tieren und dem Menschen gemäss seit Jahrhunderten überlieferter Tradition hergestellt wird. Zudem bürgt das Prädikat AOC für Qualität und Tradition.



Man kann sehr wohl sagen, dass Sbrinz AOC in seinem Herkunftsgebiet, der Zentralschweiz, bekannt ist. Je weiter man jedoch Richtung Ost oder West geht, umso weniger kennt man den Sbrinz – wenn überhaupt. Folglich ist Sbrinz auch nicht in allen Regionen gelistet. Es ist daher absolut notwendig, in unserer Marketingarbeit dieser Unkenntnis entgegenzuwirken. Dies können wir nur erreichen, indem wir stetig kommunizieren, was Sbrinz ist und wie man ihn geniessen kann. Unsere Kommunikationsarbeit soll das Markenbewusstsein fördern. Die Produktwerte sollen aufgezeigt werden. Ein Augenmerk gilt vor allem den hohen Qualitätsanforderungen.

Wo lässt sich der Konsument mit einem Produkt vertraut machen? Dies geschieht direkt an der Front, auf dem ihm vertrauten Terrain, sprich im von ihm bevorzugten Verkaufsladen.

Anlässlich 400 Degustationen, welche schweizweit in diesem Jahr durchgeführt werden, sollen Sie als Konsumentin und Konsument die Gelegenheit haben, unserem geschulten Personal Fragen zu Sbrinz AOC zu stellen und etwas über die Produkteigenheiten zu erfahren. Schauen auch Sie vorbei und nutzen Sie die Gelegenheit unseren feinen «Extraharten mit Biss» zu probieren!

Nähere Angaben zu Daten und Standorten der nächsten Degustationen können Sie direkt unserem Veranstaltungskalender im Internet unter [www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch) entnehmen – oder kontaktieren Sie uns auf der Geschäftsstelle.

# Veranstaltungen / Events

## Was war ...

Nur im direkten Kontakt mit Ihnen gelingt es uns, eine gute Kommunikationsarbeit zu leisten. Aus diesem Grund sind wir an verschiedenen Veranstaltungen und Events vertreten. Im PANORAMA werden wir Sie ab sofort über vergangene und bevorstehende Events informieren.

### Risottotag zu Gunsten der Schweizerischen Multiple Sklerose Gesellschaft

Am 9. April 2005 fand bereits zum neunten Mal der Risotto-Tag der Schweizer Gilde etablierter Köche statt. An rund 40 Standorten, verteilt auf die ganze Schweiz, bauten Gilde-Köche ihre mobilen Küchen auf und versorgten PassantInnen mit dem beliebten Gilde-Risotto. Auch Sbrinz hat sich an dieser Aktion beteiligt und den zum Kochen benötigten Sbrinz-Reibkäse gesponsert. Der gesamte Erlös dieser Aktion, rund CHF 70 000.– kommt der Schweizerischen MS-Gesellschaft zugute. Eine super Aktion, die erst noch Spass gemacht hat! (Weitere Infos erhalten Sie unter [www.gilde.ch](http://www.gilde.ch).)



### Sbrinz «in Bewegung»

Gesunde Ernährung, körperliche Aktivität... Themen, die uns tagtäglich begleiten. In diesem Zusammenhang beteiligte sich Sbrinz an verschiedenen Anlässen, welche im wahrsten Sinne des Wortes «bewegt haben»: Kulinarische Wanderung vom Wauwilermoos zum Santenberg vom 19. Juni 2005. Die erste «Swiss Nordic Night» vom 21. Juni 2005 in Bern, Zürich und Basel.

### Messepräsenz LUGA/BEA

Immer wieder bewähren sich auch unsere Einsätze an den Publikumsmessen, wie beispielsweise an der LUGA oder der BEA. Auch in diesem Jahr durften wir an unseren Ständen wieder viele Gäste begrüßen und über den Sbrinz AOC philosophieren!



**Swiss Nordic Night**

# Gemüse-Prussiensi

Quelle: Schweizer Milchproduzenten

Für 30 Stück

**Backpapier für das Blech**  
**1 rechteckig ausgewallter Butterblättereig, ca. 340 g**

**Füllung:**  
**250 g gemischtes Gemüse, z. B. Kürbis, Lauch, Sellerie und Chinakohl, fein gehackt**  
**1 Knoblauchzehe, gepresst**  
**Butter zum Andämpfen**  
**Salz, Pfeffer**  
**1 Eiweiss, verquirlt**  
**50 g Sbrinz, frisch gerieben**

**1.** Für die Füllung Gemüse und Knoblauch in der Butter andämpfen, zugedeckt, evtl. mit wenig Wasser, knapp weich dämpfen, würzen. Gemüse auskühlen lassen. **2.** Den Teig flach auslegen. Eiweiss und Sbrinz unter das Gemüse mischen. Füllung auf dem Teig verteilen. Teig von zwei Seiten her zur Mitte aufrollen, mit wenig Eiweiss befeuchten und sanft zusammenkleben. **3.** Teigrolle in 6–8 mm breite Prussiensi schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. **4.** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

**Tipp:** Prussiensi als Apéro, zu Salat, Suppe oder als kleinen Snack servieren. Sie lassen sich auch gut als Büro-Lunch oder Schulznüni einpacken.

Je nach Saison und Vorlieben andere Gemüsemischungen verwenden.



# Nüsslisalat mit Sbrinz-Hobelrollen und Grünkern

Quelle: Le Menu, Schweizer Milchproduzenten

Für 4 Personen

**200 g Grünkern, über Nacht  
in Wasser eingeweicht**

**Sauce:**

**3 EL Weissweinessig**

**3 EL Rapsöl**

**1 EL Haselnussöl**

**1 TL heisses Wasser**

**Salz, Pfeffer**

**Salat:**

**150–200 g Nüsslisalat**

**75 g rohe Rande, in feine Streifen geschnitten**

**75 g Rüebl, in Chiffonade geschnitten**

**75 g Sellerie, in Chiffonade geschnitten**

**160 g Sbrinz-Hobelrollen**

**Einige ungespritzte Tagetes zum Garnieren**

1. Grünkern ½ bis 1 Stunde köcheln. 15 Minuten quellen lassen, am Schluss salzen. 2. Für die Sauce alle Zutaten verrühren. 3. Für den Salat Nüsslisalat und Gemüse zur Sauce geben, mischen, auf Tellern anrichten. Sbrinz-Hobelrollen darauf legen. 4. Grünkern dazu servieren. Salat mit Tagetes-Blüten oder abgezupften Blütenblättern garnieren.



# Gerstotto mit Spinat und Bündner Fleisch

Quelle: annemarie wildeisen's KOCHEN

Für 4 Personen

**100 g Bündner Fleisch**  
**1 mittlere Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 gehäufte EL Butter**  
**250 g Gerste**  
**1½ dl Weisswein**  
**1 Liter Gemüsebouillon**  
**500 g frischer Spinat**  
**(oder 300 g tiefgekühlter Blattspinat)**  
**½ dl Rahm**  
**Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**  
**75 g geriebener Sbrinz**

## Für den Kleinhaushalt:

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch 1 dl Weisswein verwenden. 1 Person: Zutaten vierteln, jedoch ½ dl Weisswein und zum Verfeinern 2 EL ungeschlagenen Rahm verwenden.

1. Das Bündner Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. 2. In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Gerste und Bündner Fleisch beifügen und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen. Nun Bouillon beifügen und den Gerstotto unter gelegentlichem Umrühren 45 Minuten leise kochen lassen. 3. Inzwischen frischen Spinat gründlich waschen. Tropfnass in eine Pfanne geben und nur zusammenfallen lassen. Abschütten und sehr gut ausdrücken. Tiefkühlspinat auftauen lassen und ebenfalls gut ausdrücken. 4. Rahm steif schlagen. 5. Wenn der Gerstotto weich ist, Spinat untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut heiss werden lassen. Anschliessend den Sbrinz und zum Schluss den Schlagrahm untermischen. Den Gerstotto sofort servieren.



# Maccaroni mit Kräuter-Kohlrabi

Quelle: Schweizer Milchproduzenten

Für 4 Personen

2 Zwiebeln, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
2–4 kleine Kohlrabi (ca. 500 g), geschält in feine  
Schnitze geschnitten  
3,5 dl Vollrahm  
2 TL Gemüsebouillonpaste  
Pfeffer, Muskatnuss  
400 g Maccaroni  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
2 EL Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten  
Sbrinz gerieben zum Darüberstreuen

1. Zwiebeln in Butter andämpfen. Kohlrabi zugeben, kurz mitdämpfen. Mit Rahm ablöschen, Bouillon zugeben, würzen. Zugedeckt 10–15 Minuten knapp weich garen. 2. Maccaroni in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen. 3. Maccaroni und Kräuter zum Kohlrabi mischen, in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, Sbrinz darüberstreuen.

**Tipp:** dazu passt ein Frühlingsalat.





# Die lange Geschichte vom Sbrinz im Export



Die Geschichte des Sbrinz ist lang, sehr lang. Bereits im 14. Jahrhundert begannen die alten Eidgenossen den Käse auf der Sbrinz-Route nach Italien zu exportieren (Info: [www.sbrinz-route.ch](http://www.sbrinz-route.ch)). Während des 2. Weltkrieges trat eine Exportsperr in Kraft, welche erst im Februar 1948 wieder aufgehoben wurde, nachdem sichergestellt war, dass der inländischen Bevölkerung genügend Sbrinz zur Verfügung stand. Die Schweizerische Käseunion, welche 1953 letztmals in der Geschichte schwarze Zahlen schrieb, übernahm in der Folge die Kontrolle über die Sbrinz-Produktion und deren Vermarktung (Sbrinzexport 1953: 199 Tonnen). Im Export konnte der Sbrinz von sehr grossen Beihilfen profitieren. Diese Beihilfen wurden je nach Lagerbeständen der Käseunion erhöht oder gesenkt (teilweise wurde mehr als 50 % des Käsepreises subventioniert). Eine marktkonforme Produktion war damals ein «Fremdwort».

Während die Schweizer freudig hoch-subventionierten Sbrinz exportierten, importierten italienische Gastarbeiter in der Schweiz in den 50er- und 60er-Jahren kräftig Parmesan. Eine Welle der «Italianità» wurde eingeläutet: Pizzerias entstanden, die traditionelle italienische Küche verbreitete sich, und der Sbrinz gelangte immer mehr ins Abseits. Der Grana Padano, welcher übrigens mit Lysozim (E1105) hergestellt wird, begann seinen Siegeszug in die Schweiz.

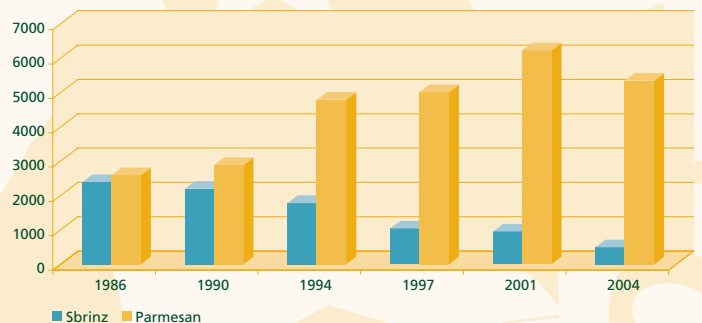
Mit der Agrarreform 2002 begann ein neues Zeitalter in der Land-, Milch- und Käsewirtschaft. Plötzlich gab es keinen Platz mehr für Exportbeihilfen. Die Schweizerische Käseunion wurde per 1999 liquidiert und die sogenannten «Unionskäse» (Emmentaler, Gruyère und Sbrinz) wurden in der Folge «per sofort» dem freien Markt überlassen.

Der Sbrinz hat umgehend agiert und ein Pflichtenheft erstellt. Dieses wurde beim Bundesamt für Landwirtschaft hinterlegt und akkreditiert. Seit 2002 verfügt der Sbrinz über das Prädikat «Geschützte Ursprungsbezeichnung» und wird seither klar als Markenartikel positioniert.

Durch die erwähnten Umstrukturierungen mussten im Export in den letzten sechs Jahren Preiserhöhungen von insgesamt bis zu 42 % verkräftet werden. Eine Folge davon war, dass «unser Sbrinz» an vielen Orten zu teuer war und deswegen aus vielen Verkaufsregalen verschwand. Im gesamten europäischen Raum fielen

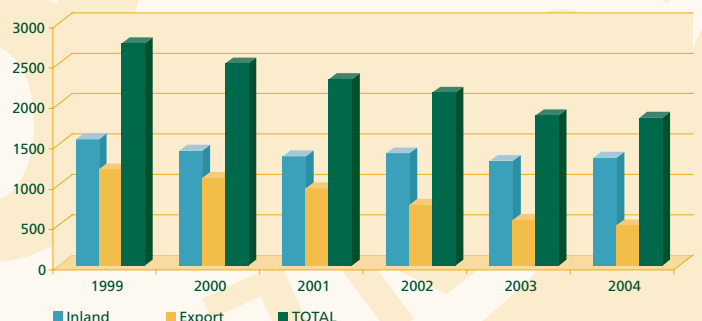
die Exporte von ursprünglich mehr als 2500 Tonnen in den 80er-Jahren auf einen Tiefstand von gerade noch knapp 500 Tonnen im Jahre 2004. Wir gehen allerdings davon aus, dass es sich bei dieser Menge um die tatsächliche Nachfragemenge handelt. Bis wir aus einem «Non-valeur»-Produkt einen echten Markenartikel im Hochpreissegment geschaffen haben, wird es wohl noch ein paar Jahre dauern. Dennoch sind wir überzeugt davon, dass es auch im Ausland Feinschmecker gibt, die einen Sbrinz mit all seinen Vorzügen, wie seinem einzigartigen Aroma, seinem unverwechselbaren Geschmack und seinem vielseitigen Einsatz, zu schätzen wissen.

## Export Sbrinz versus Import Parmesan (in t)



Nach enormen Importsteigerungen in den Jahren 1960 bis 2000 musste der Parmesan einen starken Rückgang in Kauf nehmen. Leider wurde er aber nicht durch Sbrinz, sondern durch wesentlich billigere Importware aus dem Osten kompensiert. Billigste Reibkäse werden mit dieser Ostware neu auf dem Markt feilgeboten. (Quelle: Fromarte/TSM)

## Verkäufe exklusive Sondergeschäfte 1999–2004 (in t)



Die enormen Exportsubventionen und Beihilfen wurden in den Jahren 1999 bis 2004 kontinuierlich reduziert. Die Inlandverkäufe konnten dennoch fast gehalten werden, obschon auch hier Subventionen für Aktionsverkäufe reduziert wurden.

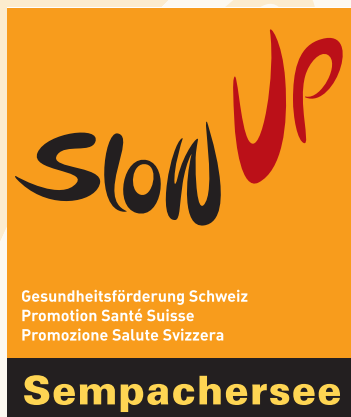
# Veranstaltungen / Events

## Was noch kommt ...

In den kommenden Sommermonaten stehen noch viele bewegende Events auf dem Programm:

### slowup Sempachersee vom 21. August 2005

Am Sonntag, 21. August 2005 dreht sich wieder alles um den Sempachersee. Wir werden für die notwendige Stärkung vor Ort sorgen! Kommen auch Sie vorbei und geniessen Sie die idyllische Natur rund um den Sempachersee.



### Jungfrau-Marathon vom 9. bis 10. September 2005

Nachdem wir im letzten Jahr ein erfolgreiches Debüt an diesem Event feiern durften, brauchte es nicht viel Überredungskünste um auch in diesem Jahr in Interlaken Präsenz zu zeigen. Wiederum sorgen wir auch dafür, dass die Athleten mit Sbrinz gestärkt an den Start gehen können (Sbrinz Reibkäse wird an der Pastaparty am Vorabend des Wettkampfes zur Pasta gereicht!).



### Semaine du Goût/Woche der Genüsse

Selbstverständlich darf es auch mal etwas geruhsamer zu und her gehen. Vom 15. bis 25. September 2005 werden Sie die Gelegenheit haben in zwei ausgesuchten Gastrobetrieben im Rahmen der «Woche der Genüsse» («Semaine du Goût») Sbrinz in allen denkbaren Variationen zu geniessen. Markieren Sie sich diese Tage in Ihrer Agenda und reservieren Sie sich schon heute Ihren Tisch im «Hirschen» oder in der «Schwarzwasserbrücke»!

Restaurant Hirschen  
Markus Wicki  
Bahnstrasse 1  
6208 Oberkirch  
Telefon 041 921 55 55

Restaurant  
Schwarzwasserbrücke  
Walter Maurer  
3147 Mittelhäusern  
Telefon 031 731 02 02



Und schliesslich freuen wir uns auch auf Ihren Besuch bei uns am Stand an den folgenden Messen:

- **Comptoir Lausanne**  
vom 16. bis 25. September 2005
- **Gourmesse in Zürich**  
vom 7. bis 10. Oktober 2005
- **OLMA in St. Gallen**  
vom 13. bis 23. Oktober 2005
- **LUVINA in Luzern**  
vom 14. bis 22. Oktober 2005

Was an all diesen Events so rund um den Sbrinz gelaufen ist, werden Sie in der nächsten Ausgabe des PANORAMAS im Spätherbst dieses Jahres erfahren!

Falls Sie nicht so lange warten möchten: auf unserer aktualisierten Homepage im Internet halten wir Sie stets auf dem Laufenden. Klicken Sie doch einfach mal rein: [www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch).

# Gesund ernähren mit Sbrinz AOC?

## Wir fragen den Fachmann



Seit der Jahrtausendwende ist die Thematik Übergewicht ins Visier von Gesundheitsbeamten und Politikern gerückt. Bereits im letzten Jahr wurde von EVP-Nationalrat Heiner Studer eine Lenkungsabgabe auf gesundheitsschädigenden Produkten – im eigentlichen Sinne eine «Fettsteuer» – gefordert. Nach deren Ablehnung prüft der Bundesrat nun ein Postulat der CVP-Vertreterin Ruth Humbel. Diese verlangt, dass der Kalorienverbrauch eines Produkts plakativ mit grüner, gelber oder roter Farbe gekennzeichnet wird.

### **PANORAMA: Hr. Dr. Weil, was halten Sie persönlich von einer fettreduzierten Ernährung?**

Dr. D. Weil: Heute gehört es quasi zum guten Ton, Fett zu vermeiden. Fit ohne Fett heisst die Devise. Die Brotscheibe wird daher mit Nichts oder aber mit einer chemisch bearbeiteten Margarine bestrichen, um ja kein (oder nur wenig) Fett aufzunehmen. Eine Fettaufnahme, wenn auch klar in kontrollierter Form, ist allerdings nicht nur anzuraten, sondern ein absolutes Muss! Gewisse Vitamine (A, D, E, K) lassen sich nämlich nur in Verbindung mit Fett aufnehmen. Zudem können gewisse lebensnotwendige Fettsäuren, sogenannte Essentielle, vom Körper selber gar nicht hergestellt werden und müssen folglich durch die Ernährung zugeführt werden. Ein massvoller Konsum von Fett ist unabdingbar. Wichtig erscheint mir, dass wir diese Fette in einer genussvollen Form zu uns nehmen, z. B. in Form von einem feinen Stück Sbrinz AOC.

### **Als Ausdauersportler und Arzt befassen Sie sich gewiss ausführlich mit dem Thema Ernährung. Wie verpflegen Sie sich, um bei Wettkämpfen optimal über die Runden zu kommen?**

Vor allem bei Ausdauersportarten wie Wandern, Nordic Walking, Langlauf, Radfahren oder im Wettkampf-Segment, Bsp. Ironman-Triathlon, gilt es bei der Ernährung auf Salz- und Fettlieferanten zu achten. «Functional Food» in Form von Riegeln und Flüssignahrung («Astronauten-Food») findet dabei von der älteren Generation und zunehmend auch von jungen Athleten kaum mehr Beachtung. Der Trend geht klar zurück zur Basis, zu bewährter Schweizer Hausmannskost. Ich persönlich habe mich von «Energieriegeln» abgewendet. Diese liefern vorwiegend Kohlenhydrate und müssen regelmässig zugeführt werden, um den Zuckerspiegel im Blut aufrechtzuerhalten. Zudem muss gleichzeitig viel Wasser

**Name:** Daniel Weil

**Geburtsdatum:**

4. September 1965

**Ausbildung/Beruf:** Arzt, Turn- und Sportlehrer, Trainer Swiss Olympic

**Hobbys:** Sport (Triathlet, u. a. Ironman Hawaii), Natur, Historik, Kochen

aufgenommen werden, was zu einer Überlastung des Magen-Darmtraktes führen kann. Ich habe folglich vor einiger Zeit wieder begonnen, mich mit Käse und Brot zu verpflegen. Der gemöckelte Sbrinz kann hier als Wettkampfnahrung bestens eingesetzt werden. Dauern meine Veloausfahrten im Training auch mal etwas länger, lasse ich es mir nicht nehmen, mir Zwischenmahlzeiten in Form von Brot (fein bestrichen mit Honig) und Sbrinz-Möckli mitzunehmen. Kommt dann der Hunger, wird mein Körper mit dem lebensnotwendigen Salz, Fett und Protein in leicht verdaulicher Weise versorgt. Der Zucker des Honigs bildet dann sozusagen das Tüpfelchen auf dem «i». Ich darf zudem ehrlich sagen, dass ich bei dieser raschen und schmackhaften Energieversorgung noch nie mit irgendwelchen Magenproblemen zu kämpfen hatte.

### **Wie soll die Ernährung generell gestaltet sein?**

Ich unterstütze den Trend zurück zum Authentischen, Echten, Natürlichen und Gesunden. Diesem Trend wird zum Glück auch vermehrt von den Grossverteilern Rechnung getragen, welche die Bedürfnisse der Konsumenten erkannt haben. Natürliche, regionale Produkte finden vermehrt Einlass in den Regalen.

### **Was ist Ihr abschliessender Gesundheitstipp?**

Das Hauptproblem heutzutage liegt nicht alleine im Ernährungsbereich. Eher im soziokulturellen Bereich: man nimmt sich kaum mehr Zeit, um gemütlich beim Essen zusammensitzen, der Familientisch hat ausgedient, die erwerbstätigen Väter und Mütter finden kaum Zeit, um feine, vollwertige Speisen zuzubereiten. Der Griff zum Junkfood fällt folglich leicht. Hier gilt es Aufklärung zu betreiben. Wichtig sind: mehr Bewegung, Aufklärung, Anwendung des Gelernten, gesunde und natürliche Ernährung. Wer sich bewegt, verbrennt Fett. Auf die richtige Art der Bewegung und auf die richtige Form des Fettes kommt es an!

# «Brandheisse» Angelegenheit mit Sbrinz



[www.kaesers-schloss.ch](http://www.kaesers-schloss.ch)

Bei Franziska und Ruedi Käser im wunderschönen aargauischen Fricktal sind wir fündig geworden! Aus einer fast unerschöpflichen Produktevielfalt haben wir für Sie zwei erstklassige Edelbrände ausgesucht, welche eine einzigartige Symbiose mit unserem feinen Sbrinz AOC bilden. Wählen Sie das fruchtige Gravensteiner-Aroma oder aber entscheiden Sie sich für den Haselnussbrand, bei welchem die Note der gerösteten Nüsse klar erkennbar ist. Oder noch besser: verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben und bestellen Sie gleich beide!

## Spezial-Angebot für PANORAMA-Leserinnen und -Leser

Ja, ich profitiere von diesem attraktiven Angebot und bestelle 500 Gramm zweijährigen Sbrinz

- mit 10 cl feinstem Gravensteiner Edelbrand für nur CHF 37.– (inkl. MWSt.) zuzüglich Porto von CHF 8.–
- mit 10 cl feinstem Haselnuss Edelbrand für nur CHF 37.– (inkl. MWSt.) zuzüglich Porto von CHF 8.–
- mit 10 cl feinstem Gravensteiner und 10 cl Haselnuss Edelbrand für nur CHF 52.– (inkl. MWSt.) zuzüglich Porto von CHF 8.–

Dieses Angebot gilt bis Ende August 2005 und nur solange Vorrat.

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse/PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_

Ich bin bereits Sbrinz-Kunde. Meine Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_

Bitte senden Sie Ihre Bestellung per Post an: Sbrinz-Käserei Flüeler, Agnes und Oskar Flüeler, Grunderbergstr. 7, 6055 Alpnach