

PANORAMA

Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Herbst/Winter 2003



Hauptsponsor von



Sbrinz-Käser Oskar Flüeler, Alpnach OW



Liebe Leserinnen und Leser

Die Zeitschrift «Tierreport», die vom Schweizer Tierschutz herausgegeben wird, hat in Norditalien recherchiert, um sich ein Bild von den Haltungsbedingungen von Milchkühen zu machen, die Milch für die Herstellung von Grana Padano liefern. Grana Padano ist der beliebteste Importkäse der Schweiz und wird vor allem in Form von Reibkäse verkauft. Was die Journalisten in der Lombardei entdeckt haben, ist bedenklich. Mit Ausnahme weniger Vorzeigebetriebe waren die Kühe in engen, dreckigen Ställen zusammengepfercht und 365 Tage im Jahr angekettet. Statt Gras und Heu erhalten die Tiere billiges Silofutter zu fressen. Der Milch wird der Konservierungsstoff Lysozym (E1105) beigefügt, damit der Käse überhaupt lagerfähig wird. Aber eben: Grana Padano ist halt so schön billig! Es ist zu hoffen, dass immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten solche Nachrichten mitbekommen und merken, dass jemand die Zeche für extrem billige Nahrungsmittel bezahlt – nämlich die Tiere und die Natur. Zum Glück machen wir es bei Sbrinz anders: die Tierhaltung ist vorbildlich und wird streng kontrolliert. Und auch bei der Käseherstellung dürfen keinerlei Konservierungsstoffe oder sonstige Zusätze verwendet werden. Dass ein so hergestellter Käse auch besser schmeckt, versteht sich von selbst. Apropos schmecken: Das neue «al dente Betty Bossi»-Kochbuch zur erfolgreichen, von Sbrinz gesponserten TV-Sendung «al dente» ist da! Sie können es zusammen mit einem dreijährigen 500-Gramm-Mocken Sbrinz und dem neuen Sbrinz-Stecker auf der letzten Seite bestellen!

Herzlichst!

Ihre Petra Tobler-Arnold

MIT DEN SÄUMERN AUF DER SBRINZ-ROUTE



Vom 18. bis am 24. August erwachte die uralte Sbrinz-Route, ein Saumpfad, der von der Innerschweiz über die Pässe Brünig, Grimsel und Gries bis ins norditalienische Eschental (Val Formazza) führt, zu neuem Leben. Ein historischer Saumzug, bestehend aus 20 mit Sbrinz-Laiben beladenen Saumpferden und fast 100 Personen machte sich am 18. August in Giswil im Kanton Obwalden bei herrlichem, aber auch heissem Sommerwetter auf, um auf den Spuren der alten Säumer zu wandern. In den Etappenorten Lungern, Meiringen, Guttannen, Obergesteln, Riale und Formazza wurde die Säumerkolonne begeistert empfangen und mit farbenfrohen Festen gefeiert. Der historische Saumzug über die Sbrinz-Route war ein voller Erfolg und gab den Teilnehmerinnen und Teilnehmern einen einmaligen Einblick in den damaligen «Transitverkehr» über die Alpen.

Der Kassensturz auf SF1 vom 9. September 2003 und der Espresso auf DRS1 vom 10. September 2003 widmeten sich dem Thema Grana Padano (siehe nebenstehendes Editorial). Möchten Sie diese Sendung sehen oder hören? Auf unserer Homepage www.sbrinz.ch finden Sie eine Kopie der beiden Sendungen.

Impressum:

Sbrinz Käse GmbH, 6002 Luzern ~ Telefon 041 227 27 00 ~ Fax 041 227 27 01 ~ www.sbrinz.ch ~ info@sbrinz.ch ~ Geschäftsführer: Markus Baumann ~ Projektleiterin Marketing: Petra Tobler-Arnold ~ Auflage: 29 000 Exemplare deutsch, 14 000 Exemplare französisch, 13 000 Exemplare italienisch.

K Ü R B I S - S C H A U M S Ü P P C H E N

Quelle: SMP Bern

Für 4 Personen

250–300 g rote Linsen
750 g Kürbis, grob geraffelt
1 Schalotte, grob gehackt
1 Bouquet garni aus Lorbeer
Petersilienstengel
1 Peperoncino
je 1 Stück Lauch und Orangenschale
1,75–2 l Gemüsebouillon
4 EL Doppelrahm
1 EL Haselnussöl
Salz, Pfeffer
50 g Butter kalt, in Würfel geschnitten
50 g Sbrinz gehobelt
Schnittlauchstengel zum Garnieren

1. Linsen, Kürbis, Schalotten und Bouquet garni knapp mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt 10–12 Minuten köcheln lassen. Abgiessen und Bouquet garni entfernen. Die Linsen mit dem Kürbis pürieren. **2.** 1,75 l Gemüsebouillon aufkochen. Das Linsen-Kürbis-Püree unter Rühren beifügen. Je nach Konsistenz verdünnen, Doppelrahm und Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **3.** Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen, die Butter nach und nach dazugeben. In vorgewärmten Tassen verteilen. Sbrinz gehobelt darüber streuen und einige Schnittlauchstengel darüber legen. Sofort servieren.



AHORN-PRUSSIENS MIT SBRINZMÖCKLI

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 35 Stück

100 g Ahornsirup
2 Sternanis
1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
(ca. 42 × 25 cm)
50 g Sbrinz, fein gerieben
150 g Sbrinzmöckli

1. Ahornsirup mit dem Sternanis in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Bei kleinster Hitze ca. 15 Min. köcheln. **2.** Teig entrollen, die Hälfte des Sbrinz darauf verteilen, leicht darüber wallen, Teig wenden. Restlichen Sbrinz darauf verteilen, leicht darüber wallen. Teig von beiden Schmalseiten bis zur Mitte hin aufrollen, in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Prussiens herausnehmen, auf ein Gitter legen, heiss mit der Hälfte des Ahornsirups bestreichen, abkühlen.

Servieren: Sbrinzmöckli auf Tellern verteilen, restlichen Ahornsirup darüber träufeln, Prussiens dazu servieren.



Dieses Rezept stammt aus dem ersten «al dente Betty Bossi»-Kochbuch passend zur TV-Sendung.



ZWIEBEL-TARTE MIT HAGEBUTTE

Betty Bossi
al dente

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, gefettet

50 g Zucker

2 Esslöffel Weisswein

50 g gesalzene Butter

1 kg Schalotten, in Vierteln

1 Teelöffel getrockneter zerstoßener Chili

1 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Hagebuttenkonfitüre

1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm)

50 g Sbrinz, gehobelt

1 Bund Schnittlauch, grob geschnitten zum Garnieren

1. Zucker und Wein in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamell entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. **2.** Butter begeben, schmelzen lassen. Zwiebeln und Chili begeben, Zucker darüber streuen, zugedeckt ca. 15 Min. weich kochen. Deckel entfernen, Hagebuttenkonfitüre begeben, offen ca. 20 Min. köcheln, würzen. Zwiebeln auf das vorbereitete Blech verteilen. **3.** Teig mit einer Gabel dicht einstechen, darüber legen, am Rand leicht andrücken.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Sbrinz darüber verteilen, mit Schnittlauch garnieren.

Rezept zur Sendung vom: 14. Oktober 2003

Jeden zweiten Dienstag auf SF2 um 20 Uhr.



KARTOFFEL-PICCATA MIT TOMATENSAUCE

Quelle: SMP Bern

Für 4 Personen

Tomatensauce:

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Bratbutter zum Andämpfen

1 gelbe Peperoni, in Würfel geschnitten

600 g Tomaten, geschält, in Würfel geschnitten

1 dl Rotwein

wenig Nelkenpulver

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

4 getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten

Piccata:

600 g grosse Kartoffeln, in der Schale gekocht, ausgekühlt

3 EL Mehl

$\frac{3}{4}$ KL Salz

Pfeffer, Paprika, Muskat

3 Eier

120 g Sbrinz, gerieben

Bratbutter zum Braten

einige Sbrinzlocken für die Garnitur

1. Für die Tomatensauce Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Bratbutter andämpfen, Peperoni beifügen, mitdämpfen, einige Peperoniwürfel für die Garnitur beiseite stellen. Tomaten in die Pfanne geben, mitdämpfen. Mit dem Rotwein ablöschen, würzen, ca. 20 Minuten offen köcheln lassen. Pürieren, die Hälfte der getrockneten Tomaten begeben, heiss werden lassen, abschmecken. **2.** Für die Piccata Schalenkartoffeln schälen, längs in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mehl mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat in einem Teller mischen. Eier in einem zweiten Teller verklopfen, Sbrinz darunter mischen. Kartoffelscheiben zuerst in der Mehl-Gewürz-Mischung, anschliessend in der Käse-Ei-Masse wenden. Sofort in der heissen Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig goldbraun braten, warm stellen. **3.** Piccata auf vorgewärmten Tellern verteilen, Tomatensauce daneben anrichten, Peperoniwürfel und getrocknete Tomaten darüber streuen, garnieren.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Sbrinz darüber verteilen, mit Schnittlauch garnieren.



BEI DIESEM BECK GIBTS KEIN BROT...



Beat Beck lebt vom Wein und für den Wein. Der renommierte Weinhändler aus Küssnacht am Rigi gilt als Fachmann für italienische Weine und für edle Tropfen aus dem Bordeaux. Eine weitere Beck'sche Spezialität sind «Wine & Dine»-Seminare, an denen der Weinkenner und Feinschmecker kulinarisch interessierten Zeitgenossen originelle Wein-Speise-Kombinationen näher bringt. Und selbstverständlich hat BB auch etwas zum Thema Wein und Sbrinz zu sagen!

Beat Beck empfängt uns in seinem «Wychäller Bodenhof» in Küssnacht. Wir wollen etwas über die aktuellen Trends in der Weinszene wissen. «In den letzten Jahren haben Weinpäpste immer den gleichen Wein-Typ hochgejubelt. Die gefälligen, im Barrique ausgebauten Weine mit ihren auffallend toastigen Holz- und Vanillenoten trafen den Geschmack des breiten Publikums, und so sprangen immer mehr Produzenten auf diesen Zug auf. Die Weine schmeckten immer ähnlicher. Seit ein bis zwei Jahren ist zum Glück eine gegenläufige Entwicklung zu beobachten. Im Vordergrund stehen wieder vermehrt die verschiedenen Traubensorten mit ihren charakteristischen Geschmacksnoten, darunter auch alte, die es wieder zu entdecken gibt.»

Wein und Käse – in der Schweiz noch zu entdecken!

Und was fällt einem Wein- und Kulinarik-Profi zum Thema Wein und Käse ein? «In der Schweiz muss diese Traumkombination von sehr vielen Leuten erst richtig entdeckt werden! Hervorragende Kombinationen von Wein und Käse gibt es Hunderte. Wir hatten erst kürzlich eine Bordeaux- und Shiraz-Degustation mit Käse. Natürlich habe ich bei dieser Gelegenheit auch unterschiedlich reifen Sbrinz aufgetischt. Besonders schmeckte uns beispielsweise der feste Sbrinzbiss mit jungem Shiraz mit noch kernigen Tanninen. Eine weitere Super-Kombination war älterer Sbrinz und

Merlot-lastiger Bordeaux aus St. Emilion und Pomerol; dabei wirkten die älteren Sbrinz zu den jungen, fruchtigen Merlot besonders ausgewogen. Für ältere St. Emilion haben wir den jüngeren Sbrinz mit weichem Biss bevorzugt. Die Salzigkeit des Käses vermahlte sich beispielsweise herrlich mit dem feinen Süsse-Säure-Spiel des perfekten 99er-Château Figeac. Mein persönliches Fazit: Sbrinz passt ganz hervorragend zu grossen Rotweinen. Aber Achtung: Allzu rassige, also über 28 Monate alte Sbrinz können ältere, feingliedrige Weine überdecken. In einer nächsten Degustation «Sbrinz & Wein» werden wir uns mit jungen und älteren Chardonnays, also Weissweinen, aus den grossen Burgunderlagen beschäftigen. Ich freu mich schon jetzt darauf!»

Beat Beck

startete im Gastgewerbe, bildete sich im Fachbereich Obstbau weiter und arbeitete mehrere Jahre im Lebensmittelhandel, bevor er 1982 mit seinem eigenen Weinhandel startete. In seinem «Wychäller Bodenhof» an der Bodenstrasse 20 in 6403 Küssnacht am Rigi führt er regelmässig Degustationen durch. Zudem organisiert er für Kleingruppen spezielle «Wine & Dine»-Seminare. Weitere Informationen sind unter Tel. 041 850 28 81 oder www.wy-bo.ch erhältlich.

DER NEUE SBRINZ-STECHER AUS DEM UNESCO BIOSPHÄREN-RESERVAT ENTLERBUCH

Das luzernische Entlebuch ist das erste UNESCO Biosphären-Reservat der Schweiz. Das UNESCO-Programm Mensch und Biosphäre hat sich zum Ziel gesetzt einzigartige Kulturlandschaft in ihrer Gesamtheit zu schützen und die natürliche Vielfalt durch eine nachhaltige Nutzung der Lebensräume und Ressourcen zu erhalten. Sbrinz unterstützt diese Idee mit einem neuen Stecher, dessen Holzgriff aus nachhaltig bewirtschaftetem Entlebucher Holz gefertigt ist. Sie können den schönen «UNESCO Biosphären-Reservat Entlebuch»-Stecher mit unserem Leseringangebot bestellen.



PANORAMA-LESERANGEBOT



SBRINZ, STECHER UND DAS NEUESTE «AL DENTE BETTY BOSSI»-KOCHBUCH

Endlich liegt es vor – das heiss ersehnte erste Kochbuch zur erfolgreichen, von Sbrinz gesponserten TV-Sendung «al dente Betty Bossi». Auf 136 Seiten finden Sie die besten Rezepte aus der «al dente Betty Bossi»-Fernsehküche, geordnet nach Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Darunter natürlich auch viele mit Sbrinz! Bestellen Sie das attraktive Kochbuch jetzt zusammen mit 500 Gramm dreijährigem Sbrinz und dem schönen neuen Sbrinz-Stecher für nur CHF 49.– (inkl. MWSt.), zuzüglich Porto von CHF 10.–.

SPEZIAL-ANGEBOT FÜR PANORAMA-LESERINNEN UND -LESER

Ja, ich profitiere von diesem attraktiven Angebot und bestelle das neue Kochbuch «al dente Betty Bossi» zusammen mit 500 Gramm dreijährigem Sbrinz und einem attraktivem Sbrinz-Stecher für nur CHF 49.– (inkl. MWSt.), zuzüglich Porto von CHF 10.–.

Dieses Angebot gilt bis 31. Januar 2004 und nur solange Vorrat.

Name, Vorname: _____

Strasse/PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum/Unterschrift: _____

Ich bin bereits Sbrinz-Kunde. Meine Kunden-Nr: _____

Ich abonniere Sbrinz Panorama gratis (drei Ausgaben pro Jahr).

Bitte senden Sie diese Karte per Post an: Sbrinz Käse GmbH, Habsburgerstrasse 12, 6002 Luzern oder per Fax an 041 227 27 01. Lieferungen ins Ausland sind nicht möglich.