

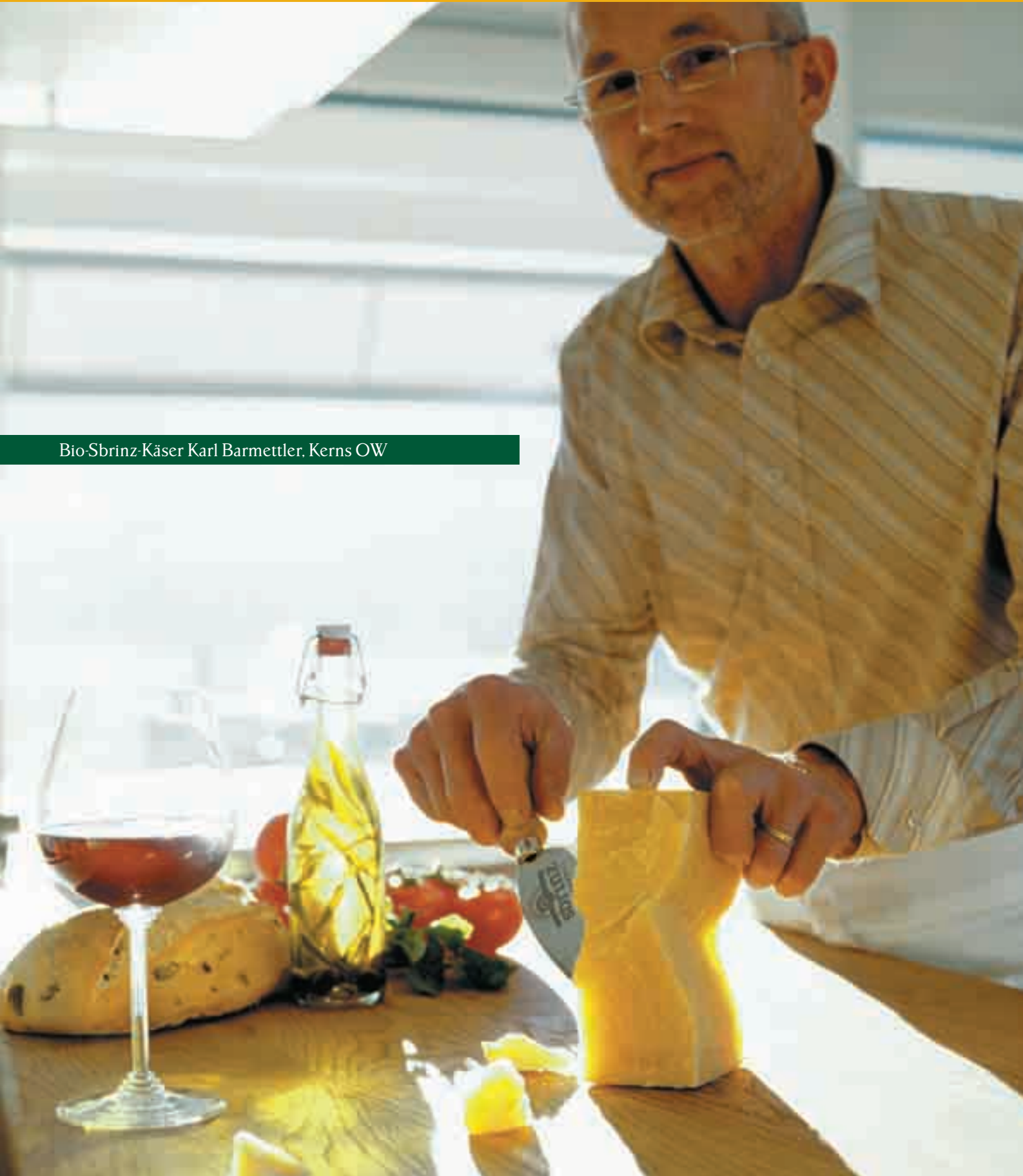
PANORAMA



Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Herbst/Winter 2004

Bio-Sbrinz-Käser Karl Barmettler, Kerns OW





Liebe Sbrinz-Freunde

Ab Mitte Oktober werden Sie im COOP neu die Sbrinz-Rollen und Sbrinz-Möckli in BIO-Qualität erhalten. Diese beiden Produkte sind auf der Verpackung mit der bekannten grünen Knospe gekennzeichnet. Bedeutet das, so werden Sie sich vielleicht jetzt fragen, dass Sbrinz ohne Knospe nicht naturnah und umweltverträglich produziert wird? Mitnichten! Auch für Nicht-Bio-Sbrinz gelten allerstrengste Bestimmungen bei der Tierhaltung und der Käseproduktion. Eigentlich ist jeder Sbrinz ein Bio-Sbrinz. Der wichtigste Unterschied zum Bio-Sbrinz mit Knospe besteht darin, dass die Milch von einem reinen Bio-Hof stammt. Beim «normalen» Sbrinz gelten die strengen Bestimmungen unseres Pflichtenhefts, die sich in Bezug auf Auslauf und Fütterung der Milchkühe nicht von den Bio-Vorschriften unterscheiden.

Strenge Qualitätskriterien, ein klar definiertes Produktionsgebiet und die Verbundenheit mit den Traditionen und der Kultur dieses Gebietes oder «Terroirs», dies sind die ausschlaggebenden Kriterien für die Vergabe der begehrten AOC-Auszeichnung, die auch der Sbrinz seit gut zwei Jahren tragen darf. Der Gedanke, ursprüngliche und eigenständige Produkte durch eine klare Kennzeichnung gegenüber industrieller Massware abzugrenzen, ist eine gute Sache. Nicht nur für Sbrinz, sondern auch für viele andere lokale Spezialitäten wie Würste, Brote oder Brände. Schauen Sie doch einmal auf der Homepage der Schweizerischen «Ver-einigung zur Förderung der AOC und IGP» unter www.aoc-igp.ch vorbei und lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt der schweizerischen AOC-Spezialitäten.

Herzlichst

Ihre Petra Tobler-Arnold

Was kommt dabei heraus, wenn ein renommierter Koch, ein engagierter Sbrinz-Käser und ein Käse-Papst gemeinsam etwas aushecken? Subskriptions-Sbrinz! Im WK 2002 im Melchtal lernte Albi von Felten, seines Zeichens renommierter Koch und Hotelier im Landhotel Hirschen in Obererlinsbach bei Aarau, den Alp-käser Werni von Rotz und seinen hervorragenden Sbrinz kennen. Dieser Sbrinz, so entschied der Gourmet aus dem Unterland, ist viel zu gut, um schon nach 16 Monaten vertilgt zu werden, dieser Sbrinz gehört in den Keller, um dort zu edlem dreijährigem AlpSbrinz heranzureifen! Doch Käse, der so lange lagert, bindet Kapital. Kapital, das die Käserfamilie von Rotz nicht aus eigener Kraft aufbringen konnte. Hier kam die Subskriptions-Idee ins Spiel, eine schon früher im Bordeaux von Weinhändlern praktizierte Voraus-Finanzierung: Käseliebhaber/-innen können sich für 100 Franken im Voraus einen Zwölftel eines dreijährigen AlpSbrinz von der Stöckalp sichern. Als Verbündeter wurde der bekannte Maître Fromager Rolf Beeler gewonnen, der dem Projekt die nötige Publizität verschaffte. Und so trafen schon bald die ersten Briefumschläge mit Hunderternötli bei Initiator von Felten ein, einer sogar aus Kalifornien! Mit dem so zusammengekommenen Kapital hat Käser von Rotz im Frühling 2004 18 Stück Subskriptions-AlpSbrinz aus bester Alpenmilch produziert, die er bis zur Chästeilet im Herbst 2007 hegen und pflegen wird. Mehr Informationen und Subskriptions-Möglichkeit: www.alpsbrinz.ch.



Impressum: Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6210 Sursee
Telefon 041 926 17 00, Fax 041 926 17 01
www.sbrinz.ch, info@sbrinz.ch
Geschäftsführer: markus.baumann@sbrinz.ch
Marketing und Kommunikation: petra.tobler@sbrinz.ch
Auflage: 29 000 Exemplare deutsch, 4000 Exemplare
französisch, 3000 Exemplare italienisch

KÄSE - SOUFFLÉ

Quelle SMP Käsebuch

Für 6 Souffléförmchen von 1,5 dl Inhalt

Butter und Mehl für die Förmchen

- 50 g Mehl
- 1,5 dl Milch
- 1,5 dl Rahm
- 150 g rezepter Sbrinz, gerieben
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 4 Eigelb
- 3 Messerspitzen Backpulver (1 g)
- 4 Eiweiss, steif geschlagen

1. Mehl, Milch und Rahm unter Rühren zusammen aufkochen, eine Minute köcheln lassen. Sbrinz, Salz, Pfeffer und Muskat beifügen. Sbrinz schmelzen lassen.
2. Die Masse etwas auskühlen lassen. Dann Eigelb und Backpulver darunter rühren. Eiweiss unter die Masse ziehen und die gut bebutterten und bemehlten Förmchen zu drei Vierteln füllen.
3. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Im Förmchen sofort servieren.



LASAGNE MIT CHILI CON CARNE

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

1 grüne Peperoni
1 Zwiebel
300 g Hackfleisch
1 EL Öl
1 EL Tomatenpüree
400 g geschälte, gewürfelte Tomaten
300 g Kidney-Bohnen
3 dl Bouillon
Salz und Pfeffer
Chilipulver, nach Belieben
12 Lasagneblätter
150 g Sbrinz-Möckli
100 g Sauerrahm

1. Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken, mit dem Fleisch im heissen Öl anbraten. Peperoni kurz mitbraten. Tomatenpüree und -würfel sowie Bohnen und Bouillon dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Alles aufkochen und kurz köcheln lassen. 2. Lasagneblätter, Chili con carne und Sbrinz-Möckli abwechslungsweise in eine eingefettete Gratinform schichten. Mit Chili con carne abschliessen, restliche Sbrinz-Möckli darüber streuen. Mit Alufolie zugedeckt bei 200°C ca. 30 Minuten überbacken. Mit einem Tupper Sauerrahm servieren.



SIEDFLEISCH - OMELETTEN - AUFLAUF

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Omelettenteig: 2 Eier

2,5 dl Milch

150 g Mehl

1 Prise Salz

Butter zum Backen

Füllung: 400 g gekochtes Siedfleisch

1 Lauch

3 Rübli

350 g Champignons

1 Zwiebel

1 EL Butter

1 dl Weisswein

2,5 dl Bouillon

1 Becher saurer Halbrahm (180 g)

Salz und Pfeffer

150 g Sbrinz

1. Eier, Milch, Mehl und Salz gut verrühren. Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen. 2. Fleisch in Streifen schneiden. Lauch, Rübli und Pilze rüsten. Lauch in Ringe, Rübli in Rädchen, Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken, in der Butter dünsten. Fleisch beifügen und kurz braten. Gemüse und Pilze dazugeben, dünsten, mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm dazugießen, nochmals aufkochen, abschmecken. 3. Aus dem Teig in wenig Butter nacheinander 5 Omeletten backen. Omeletten und Fleisch-Gemüse-Mischung abwechselungsweise in eine runde Auflaufform einschichten. Mit einer Omelette abschliessen. Sbrinz auf der Röstiraffel reiben und darüber streuen.

Vor dem Servieren: im 200 °C heissen Ofen ca. 40 Minuten überbacken.



SBRINZ - SCHACHBRETT

Betty Bossi
aldente

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen/Trocknen: ca. 18 Min.

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 25×42 cm)

½ Esslöffel Fenchelsamen, geröstet, zerstoßen

2 Esslöffel geriebener Sbrinz

wenig schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Eigelb

wenig Butter, flüssig

1 Teelöffel Fenchelsamen, geröstet

1 Teelöffel geriebener Sbrinz

1. Blätterteig entrollen, quer halbieren. Fenchelsamen, Sbrinz und Pfeffer auf eine Teighälfte verteilen. Andere Teighälfte darauf legen, mit dem Wallholz darüber wallen. Teig ca. 15 Min. kühl stellen. Den Teig nochmals mit dem Wallholz dünner auswallen (ca. 27×30 cm),

diesen in je 12 ca. 2½ cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Quadrat von ca. 26 cm flechten. Schachbrett ca. 15 Min. kühl stellen. 2. Jedes zweite Quadrat mit Ei, die restlichen mit wenig Butter bestreichen und mit Fenchelsamen und Sbrinz bestreuen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens. Bei leicht geöffneter Ofentür das Gebäck ca. 10 Min. trocknen. Herausnehmen, auf ein Gitter schieben, abkühlen.

Aus der al dente-Sendung vom 11. Mai 2004
www.aldente.ch



SBRINZ - AOC - BOTSCHAFTER

KURT H. ILLI

Ich bin ein Liebhaber eigenständiger Erzeugnisse, die mit handwerklichem Können hergestellt werden und das Siegel ihres Ursprungs tragen. Als Gourmet lege ich grossen Wert auf Besonderheit und Qualität und bevorzuge deshalb AOC- und IGP-Erzeugnisse. Ich bin bereit, mich mit Freude und Ausdauer als Botschafter der mit dem AOC- und IGP-Siegel ausgezeichneten Erzeugnisse einzusetzen. Ich verpflichte mich, das Erzeugnis zu rühmen, dem ich meine Ernennung zum Botschafter verdanke, und werde den Ruhm seiner Besonderheiten und seine unverwechselbaren Eigenschaften würdigen. Ich unternehme alles, um auch meine Freunde und Kollegen für das Erzeugnis zu gewinnen und die durch mein Produkt erfahrene Auszeichnung im Inland wie auch über die Landesgrenzen hinaus bekannt zu machen.

Ihr Kurt H. Illi, Botschafter Sbrinz AOC

Sbrinz trägt das offizielle Qualitätsprädikat AOC. Es steht für «Appellation d'Origine Contrôlée» (geschützte Ursprungsbezeichnung) und wird charaktervollen landwirtschaftlichen Produkten verliehen, die eng mit der Gegend verbunden sind, aus der sie stammen, und die nach überlieferten Produktionsmethoden hergestellt werden. Die Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP fördert die AOC-Idee und AOC-Produkte auf vielfältige Weise. So wurden im Juni dieses Jahres in Bulle Prominente zu offiziellen Botschaftern für Schweizer AOC-Produkte ernannt. AOC-Botschafter von Sbrinz ist der bekannte frühere Direktor von Luzern Tourismus, Kurt H. Illi. Wir wollten von ihm wissen, warum er sich für Sbrinz AOC einsetzt.

Herr Illi: Warum setzen Sie sich für Sbrinz AOC ein?

Während fast 25 Jahren durfte ich die Schweiz, und natürlich insbesondere die Stadt Luzern in aller Welt präsentieren. Und zu einer perfekten Vorstellung der Schweiz gehören natürlich auch Uhren, Schoggi und Käse. Da Sbrinz auch aus der Innerschweiz kommt, war es für mich nur folgerichtig, mich vermehrt für diesen einzigartigen Käse einzusetzen.



Und wie essen Sie Sbrinz am liebsten?

Am liebsten mit verschiedenen Teigwaren und zu Risotto. Bei diesen Speisen kommt der feine Geschmack dieser edlen Käsesorte so richtig zum Tragen. Teigwaren oder Risotto schmecken mit Sbrinz doppelt so gut. Probieren Sies am besten noch heute aus!

Was mögen Sie am Sbrinz?

Den unvergleichlich würzigen Geschmack und die Vielseitigkeit. Sbrinz-Möckli sind ein Apéro-Hit. Dann die Sbrinz-Hobelrolle, die man mit oder ohne Füllung geniessen kann, und natürlich der Sbrinz-Reibkäse. Er eignet sich hervorragend zu allen Arten von Teigwaren. Für mich ist er klar besser als der Parmesan.

Gibt es Parallelen zwischen Sbrinz und Kurt H. Illi?

Ich glaube schon. Dinge wie Qualität, Konstanz und die Liebe zum Detail sind auch mir wichtig. Echter Sbrinz darf ja nur in 35 ausgewählten Käsereien in der Innerschweiz hergestellt werden. Und das sind fast ausnahmslos alteingesessene Familienbetriebe, die der Sorte Sbrinz seit Generationen die Treue halten und dieses Produkt mit viel Liebe herstellen.

Herr Botschafter, wir danken Ihnen für dieses Gespräch!

DAS GIBT REIBEREIEN



Mit dieser schönen und praktischen Käsereibe, die in der Blindenwerkstatt Horw in reiner Handarbeit aus Schweizer Holz hergestellt wird, verarbeiten Sie einen Sbrinz-Mocken im Nu zu feinem Reibkäse, am besten gleich am Tisch direkt auf die dampfenden Teigwaren oder den frischen Risotto. Zur Erinnerung: Kein anderer Extrahartkäse lässt sich so gut reiben wie Sbrinz AOC. Aufgrund seines höheren Fettanteils bleibt der Sbrinz beim Reiben elastischer und zerbröckelt nicht, wie dies häufig bei ¾-Fett-Extrahartkäsen geschieht. Bestellen Sie diesen praktischen und form-schönen Küchenhelfer jetzt mit unserem Leserangebot. Siehe unten!

Panorama-Leserangebot

Bestellen Sie jetzt die praktische Sbrinz-Käsereibe aus Schweizer Holz zusammen mit 500 Gramm zweijährigem Sbrinz für nur CHF 62.– (inkl. MWSt.), zuzüglich Porto von CHF 8.– (Versand nur in der Schweiz).

Spezial-Angebot für Panorama-Leserinnen und -Leser

Ja, ich profitiere von diesem attraktiven Angebot und bestelle die schöne Sbrinz-Käsereibe zusammen mit 500 Gramm zweijährigem Sbrinz für nur CHF 62.– (inkl. MWSt.), zuzüglich Porto von CHF 8.–.

Dieses Angebot gilt bis Ende März 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