

PANORAMA



Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Herbst/Winter 2005



Markus Brunner, Kellerchef im Sbrinz-Lager
der Emmi Käse AG Kirchberg in Luzern

Editorial

Liebe Sbrinz-Freunde

Die Natur nimmt in unserem Leben einen grossen Stellenwert ein. Die Natur umgibt uns, ist allgegenwärtig, sie sorgt für uns, will selber aber auch umsorgt sein. Welche katastrophalen Auswirkungen ein Vernachlässigen oder Unterschätzen der Natur zur Folge hat, wurde uns im vergangenen August wieder einmal erbarmungslos vor Augen geführt.

Innert kürzester Zeit wurden ganze Regionen unter Wasser gesetzt und Vieles, von Menschenhand Geschaffenes, wurde innert weniger Stunden vollständig zerstört.

Doch die Natur weiss zum Glück auch mit unzähligen, fantastischen Ereignissen aufzuwarten. Als ausgesuchtes Schauspiel steht der alljährliche Wechsel der vier Jahreszeiten mit all ihren Besonderheiten. Veränderung von Farben, Temperaturen und nicht zuletzt auch die unterschiedlichen kulinarischen Genüsse sind absolut einmalig.

Was die Natur mit saftigem Gras, feinen Kräutern und viel Sonnenschein zu schaffen vermag, wird im Sommer unter teils grossen Anstrengungen von unseren Bauern als erstklassiges Heu in der Scheune eingelagert.



Dieses Futter wird im darauffolgenden Winter den Kühen verfüttert. Unter Einhaltung der notwendigen Melkhygiene wird so einwandfreie Milch gewonnen, die in 32 Sbrinz-Käsereien täglich zu Sbrinz AOC verarbeitet wird.

Dem Zusammenspiel von Natur, Mensch und Tier ist es zu verdanken, dass wir Ihnen ein wunderbares Naturprodukt anbieten dürfen!

Lassen Sie uns auch weiterhin Sorge zur Natur und somit auch zu uns selber tragen. Wir wünschen Ihnen und uns, dass wir noch lange die Wunder der Natur erleben können!

Viel Spass bei der Lektüre von unserem PANORAMA! Gönnen Sie sich ein paar genussvolle Momente und verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben an den kommenden Festtagen doch einmal mit einem feinen Sbrinz-Gericht.

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, 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...

Guten Appetit???



Was sind Zusatzstoffe und was sind gentechnisch veränderte Organismen (GVO)?

Im Zusammenhang mit den Abstimmungen vom 27. November 2005 gehört der Begriff GVO bald zum täglichen Vokabular. Ebenfalls spricht man im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln immer wieder von sogenannten «reinen Naturprodukten» oder aber von «functional food».

Zum besseren Verständnis des Begriffes GVO hier einen kurzen Auszug aus dem Bundesgesetz über die Genetik (GTG):

- 1 Organismen sind zelluläre und nichtzelluläre biologische Einheiten, die zur Vermehrung oder zur Weitergabe von Erbmateriale fähig sind. Ihnen gleichgestellt sind Gemische, Gegenstände oder Erzeugnisse, die solche Einheiten enthalten.*
- 2 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren genetisches Material so verändert worden ist, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt.*
- 3 Beeinträchtigungen sind durch gentechnisch veränderte Organismen verursachte schädliche oder lästige Einwirkungen auf den Menschen, die Tiere und die Umwelt.*

Was hat das alles nun mit Sbrinz AOC zu tun? Bereits im Herbst 2001 liess die Käseorganisation der Schweiz (KOS) in einer Umfrage klären, wie die Branche hinsichtlich der Revision des Lebensmittelgesetzes den Einsatz von umstrittenen Zusatzstoffen bei der Käseproduktion zu handhaben gedenkt.

Bereits damals haben sämtliche Mitglieder einen Ehrenkodex unterzeichnet, in welchem sie bekräftigten, sowohl bei der Käsefabrikation, wie auch bei der Lagerung und Vorverpackung von Käse auf den Einsatz von Zusatzstoffen zu verzichten. Dieser Verzicht schafft gegenüber vielen Importkäsen zusätzliche Profilierungsmöglichkeiten.

Ein Abkommen über den Verzicht von gentechnisch veränderten Organismen dürfte sich als äusserst schwierig herausstellen. Hier stellen sich etliche Fragen, die sich zum aktuellen Zeitpunkt (noch) gar nicht beantworten lassen: Wie verhält sich ein GVO-verändertes Produkt über einen längeren Zeitraum? Wie wird das Endprodukt durch den Einsatz von GVO beeinflusst? Als wie GVO-resistent werden Tier und Mensch sich erweisen? Laufen wir gar Gefahr, irgendwann einmal Opfer unserer eigenen Experimentierfreude zu werden?

Sbrinz hat vorgesorgt. Im vom Bundesamt für Landwirtschaft akkreditierten Pflichtenheft wird klar festgehalten, dass die Verwendung von GVO verboten ist. Ganz im Sinne unserer geschützten Ursprungsbezeichnung bieten wir Ihnen ein qualitativ hoch stehendes, GVO-freies Lebensmittel an, welches zu 100 % für natürlichen Genuss steht.

Veranstaltungen / Events

Was war ...

In den vergangenen Monaten war Sbrinz wieder an verschiedenen Veranstaltungen und Events vertreten. Diese Auftritte zeigen uns immer wieder aufs Neue, wie wichtig der direkte Kontakt zu Ihnen ist. Nur dank Ihrem Feedback, Ihren Anregungen und Wünschen und vor allem auch dank Ihrer Kritik können wir unsere Arbeit für Sie stets aufs Neue verbessern.

SlowUp Sempachersee vom 21. August 2005

Dieses Jahr war Petrus dem autofreien Erlebnistag rund um den Sempachersee nicht gut gesinnt. Gerade mal zur Eröffnungsfeier hatte er ein Einsehen und schloss seine Schleusen für ein paar Minuten.



Bild: OK SlowUp Sempachersee

Die richtige Bekleidung und die richtige Verpflegung (Sbrinz!) sorgten aber dafür, dass die Stimmung unter den Teilnehmenden dennoch einmalig war.



Semaine du Goût vom 16. bis 25. September 2005

«Was haben Kurt H. Illi, Markus Wicki vom «Hirschen» in Oberkirch (LU) und Walter Maurer von der «Schwarzwasserbrücke» in Mittelhäusern (BE) gemeinsam?» Wer das herausfinden wollte, musste sich entweder auf unserer Homepage erkundigen oder aber bei den beiden Gastbetrieben vorbeischauchen. Alle drei sind Sbrinz-Liebhaber und verwöhnen sich und ihre Gäste immer wieder mit feinen Sbrinz-Menüs. Was Markus Wicki und Walter Maurer während dieser

Genusswochen auf den Tisch zauberten, liess manches Sbrinz-Herz höher schlagen. Auch heute noch finden sich immer mal wieder gluschtige Sbrinz-Variationen auf der Speisekarte. Schauen Sie vorbei:

«Hirschen», Bahnstr. 1, 6208 Oberkirch
«Schwarzwasserbrücke», 3147 Mittelhäusern

Gluschtige Rezepte der beiden Gastgeber werden Sie in einer der nächsten PANORAMA-Ausgaben finden.

Jungfrau-Marathon 2005 vom 9. und 10. September 2005

Rund 4000 Läufer nahmen auch in diesem Jahr die Herausforderung Jungfrau-Marathon an und tankten an der Pastaparty am Vorabend des Rennens mit Sbrinz die notwendige Energie.

Comptoir Suisse in Lausanne vom 16. bis 25. September 2005/ OLMA in St. Gallen vom 13. bis 23. Oktober 2005

Dass der Sbrinz auch in der Romandie und in der Ostschweiz seine Liebhaber hat, zeigten die vielen Kontakte, welche wir an diesen beiden Publikums-Messen machen durften. Wir sind auch das nächste Jahr wieder dabei!



Weitere Informationen zu Veranstaltungen und Events finden Sie im Internet auf unserer Homepage unter: www.sbrinz.ch.

Sbrinz-Apérostängeli

Quelle: Konditorei Kofler, 8620 Wetzikon

Für 30 Stück

Backpapier für das Blech
1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
2 Eier, gut verquirlt
100 g Reibkäse
nach Belieben wenig Muskatnuss oder Pfeffer



R. Kofler und K. Baumann von der Konditorei Kofler
in Wetzikon

1. Blätterteig auf eine Dicke von ca. 2 mm auswallen und eine Seite gut mit dem verquirlten Ei bestreichen.
2. 100 g Sbrinz Reibkäse auf bearbeitete Blätterteigseite streuen und leicht andrücken. Nach Belieben mit wenig Muskatnuss oder Pfeffer würzen.
3. Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Je nach gewünschter Stängellänge kann der Teig in der Mitte halbiert werden.
4. Teigstreifen an beiden Enden halten und in Gegenrichtung drehen. Mit einem Abstand von ca. 5 cm auf das mit einem Backpapier ausgelegte Blech legen.
5. Backofen auf 220°C vorheizen. Backblech in die Mitte des Backofens legen. Temperatur auf 180°C reduzieren. Ca. 10 Minuten backen, bis die Stängel goldbraun sind.



Ebly-Sbrinz-Wintersalat

Quelle: Cuisine Beatrice Mondiale

Für 4 Personen

300 g Ebly
6 dl Bouillon
125 g Frischkäse mit Kräutern
4 Stängel Stangensellerie
2 Äpfel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
105 g Sbrinz, gehobelt

1. Ebly in der Bouillon während rund 15 Minuten weich kochen. Evtl. übrig gebliebene Bouillon abgiessen und beiseite stellen. Ebly noch heiss mit dem Frischkäse vermengen. Erkalten lassen. 2. Stangensellerie in Scheibchen schneiden. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel in Spalten schneiden. Mit dem Sellerie zur Ebly-Mischung geben. 3. Knoblauch dazupressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist der Salat zu trocken, etwas zurückbehaltene Bouillon dazugiessen. 4. Sbrinz mit dem Sparschäler oder dem Sbrinz-Hobel in feine Späne schneiden, grosszügig auf den Salat verteilen.

Variante: statt Ebly Rollgerste verwenden.



Ravioli mit Mascarpone-Kürbis-Füllung

Quelle: Schweizer Milchproduzenten

Für 4 Personen

Teig:

300 g Mehl
⅓ TL Salz, 2 Prisen Safran
2 Eier verquirlt, 4 Eigelb, einige Tropfen Öl

Füllung:

1 kleine Schalotte, fein gehackt
10 g Butter
400 g Kürbis (z. B. Potimarron),
in Würfel geschnitten
1 dl Wasser, 125 g Mascarpone, 125 g Sbrinz gerieben
1 TL Majoran, fein gehackt,
½ Orange, abgeriebene Schale
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Garnitur:

4 Zweiglein Majoran, Blättchen,
½ Orange, abgeriebene Schale,
40 g Butter, leicht schäumend
Majoranzweiglein

1. Für den Teig Mehl, Salz und Safran mischen, eine Mulde formen. Eier, Eigelb und Öl hineingießen, zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis der Teig geschmeidig und elastisch ist. In Folie gepackt 1 Std. kühl stellen. 2. Für die Füllung Schalotten in Butter andämpfen. Kürbis zugeben, mitdämpfen. Mit Wasser ablöschen, zugedeckt ca. 10 Minuten weich garen. 3. Kürbis mit der Flüssigkeit pürieren, leicht auskühlen lassen. Mascarpone, Sbrinz, Majoran und Orangenschale dazumischen, würzen. 4. Teig auf wenig Mehl hauchdünn auswallen. 24 Rondellen von ca. 9 cm Durchmesser ausstechen. Je 1 TL Füllung auf die Hälfte der Teig-rondellen geben. Ränder mit wenig Wasser bepinseln. Restliche Rondellen darauf legen, Ränder gut andrücken. Bis zum Fertigstellen auf einem leicht bemehlten Küchentuch ausbreiten. 5. Ravioli in knapp siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten ziehen lassen. 6. Ravioli auf vorgewärmten Tellern verteilen. Für die Garnitur Majoran und Orangenschale darauf streuen, mit Butter beträufeln. Majoranzweiglein dazulegen.



«Rys ond Pohr» (Lauchrisotto)

Quelle: Schweizer Milchproduzenten

Für 4 Personen

2 Schalotten, in Streifen geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Butter zum Andünsten
500 g Lauch, in 1 cm breite Ringe geschnitten
1 EL Mehl
8 dl Gemüsebouillon
300 g Risottoreis, z.B. Vialone oder Arborio
Salz, Pfeffer
120 g Sbrinz gerieben
25 g Butter
5 Schalotten, in Ringe geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème zum Braten
Sbrinz, frisch gerieben

1. Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten. Lauch begeben, mitdünsten. Mehl zufügen und mitdünsten. 2. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen. Den Reis begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen, abschmecken. Sbrinz und Butter dazumischen. 3. Schalottenringe in Bratbutter oder Bratcrème goldbraun braten, über dem Reis verteilen. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Kurz vor dem Servieren nochmals etwas frisch geriebenen Sbrinz über den Risotto geben.



Veranstaltungen, Events

Was noch kommt ...



Und schon wieder blicken wir nach vorne und beschäftigen uns bereits mit weiteren Anlässen im In- und Ausland, an denen wir mit Sbrinz präsent sein werden:



Salon International de l'Agriculture in Paris vom 25. Februar bis 5. März 2006

Organisiert von der französischen Niederlassung der SCM werden wir Sbrinz einem französischen Publikum schmackhaft machen – dies bei einer Besucherzahl von mehr als 750 000 Personen!



BEA/LUGA 2006

beide jeweils vom 28. April bis 7. Mai 2006

Weiter freuen wir uns, Sie an den beiden beliebten Publikumsmessen in Bern und Luzern begrüßen zu dürfen. Schauen Sie auf ein Sbrinz-Möckli vorbei!

Degustationen im Detailhandel

Die positiven Reaktionen, welche wir im Jahre 2005 direkt an der Verkaufsfond erfahren durften, haben uns davon überzeugt, auch im nächsten Jahr direkt in den Verkaufsstellen unseren Sbrinz AOC zum Degustieren anzubieten. Details zu den Einsatzplänen können Sie direkt dem Veranstaltungskalender im Internet entnehmen: www.sbrinz.ch



Jubiläumswoche «Käse, Wein und Brot» –
30 Jahre «Shopyland Schönbühl» BE

... und weiter bleibt Sbrinz für Sie in Bewegung!

Präsenz an ausgesuchten Sport-Events

- Sempachersee Triathlon vom 5. Juni 2006
 - Swiss Nordic Night vom 21. Juni 2006
- und viele mehr...



«Swiss Nordic Night» vom 21. Juni 2005 in Bern

Sbrinz im Ausland

Käsemarkt in Brà

Als kleine Sortenorganisation verfügt die Sbrinz Käse GmbH weder über die finanziellen noch über die personellen Mittel, um den Sbrinz auch im Ausland flächendeckend bewerben und verkaufen zu können. Wir sind daher auf Hilfe angewiesen. Nebst unseren Handelsfirmen, die den Sbrinz ihren Kunden im Ausland anbieten, werden wir vor allem durch die Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) unterstützt. (Beachten Sie hierzu das Interview auf der folgenden Seite).



Giovanna Frova (unten rechts) und ihr Team sorgten dafür, dass Sbrinz in Brà optimal vertreten war und dies erst noch auf äusserst charmante Art und Weise!



Wie diese Zusammenarbeit aussehen kann, durften wir Mitte September am internationalen Käsemarkt in Brà, Piemont, Italien, selber miterleben.

Die Haupt-Aktivitäten der Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) konzentrieren sich auf Arbeiten im Ausland, insbesondere auf die Haupt- und Aufbaumärkte. Zu diesen gehört auch Italien. Nebst publikumswirksamen Werbekampagnen, die für die Bekanntheit und das Image von Schweizer Käse sorgen, stehen auch Degustationen und Messeauftritte im Vordergrund. Wie wir von Pierre Gwinner, SCM, weiter erfahren durften, können Konsumenten im Ausland anlässlich hundernten von Degustationen in Läden und stark frequentierten Orten den Schweizer Käse verkosten und mehr über die Vorzüge unserer Produkte erfahren.



«Kurioses» und Bekanntes war am Käsemarkt in Brà gleichermassen vertreten.

Das Interview

Fragen an Pierre Gwinner, Marketingverantwortlicher SCM



Name: Pierre Gwinner

Geburtsdatum:

14. September 1958

Ausbildung/Beruf: Eidg. dipl. Betriebsökonom HWV

Hobbys: Alles, was mit Essen zu tun hat.

Besonderes: Innerschweizer und Sbrinz-Liebhaber

Verglichen mit der Produktion von anderen «grossen» Käsesorten in der Schweiz scheinen die knapp 2000 Tonnen Sbrinz AOC, die jährlich auf den Markt kommen, verschwindend klein zu sein. Dennoch beweisen Nachfragen, dass es auch im Ausland GeniesserInnen gibt, die den «extraharten Innerschweizer» zu schätzen wissen. Um dem Sbrinz AOC im Ausland noch mehr Gewicht zu verschaffen, ist die Sbrinz Käse GmbH auf Hilfe angewiesen. Unterstützt wird sie u.a. von der «Switzerland Cheese Marketing AG» (SCM) mit Sitz in Bern. Wir sprechen zu diesem Thema mit Pierre Gwinner, dem Marketingverantwortlichen der SCM AG.

PANORAMA: Herr Gwinner, können Sie uns kurz umschreiben, was die Hauptaufgabe der SCM ist?

Pierre Gwinner: Die Hauptaufgabe der SCM besteht darin, einen wesentlichen Beitrag an die Mehrverkäufe von Schweizer Käse zu leisten. Konkret fördert die SCM diesen Mehrverkauf durch die konsequente Kommunikation der Kernwerte: Herkunft Schweiz, Tradition, Authentizität, handwerkliche Fertigung, Qualität und Reife und 100-prozentiges Naturprodukt aus silofreier Fütterung und Rohmilch. Damit der Konsument ein Produkt überhaupt kauft, muss es ihm bekannt sein und er muss einen Bezug zum Produkt aufbauen. Diesen Bezug oder das Image baut die SCM durch die konsequente Kommunikation der oben genannten Kernwerte erfolgreich auf und beeinflusst somit die Wahl des Konsumenten für das beste Produkt – nämlich für Käse aus der Schweiz.

Wie ist die SCM organisiert?

Die SCM ist eine AG. Die Aktionäre sind Vertreter der Milch, der Sortenorganisationen, der Käser und des Handels. Der Hauptsitz ist in Bern. Tochtergesellschaften in den Hauptmärkten Deutschland, Italien und Frankreich garantieren die erforderliche Marktnähe, um erfolgreich den Markt bearbeiten zu können. Je ein Agent vertritt die SCM in den Aufbaumärkten Spanien und in den Benelux-Ländern.

Welches sind Inlandaktivitäten der SCM?

Die Inlandaktivitäten der SCM ergänzen und unterstützen die sortenspezifischen Werbemassnahmen. Schwerpunkte sind Messeauftritte, Käsewochen und -shows,

der Internetauftritt von www.kaese-schweiz.com und die breite Öffentlichkeitsarbeit rund um das Thema «esst Schweizer Käse».

Welches sind Events der SCM im Ausland?

Die Hauptaktivitäten der SCM konzentrieren sich auf das Ausland. Die entsprechende Planung erfolgt in Zusammenarbeit mit den einzelnen Käsesorten und resultiert u.a. in Werbekampagnen, Degustationen, Präsenz an Messen (vgl. Käsemarkt in Brà, Italien) usw. Ferner verteilen wir Informations- und Werbematerial zum Thema Schweizer Käse. Sehr effizient sind auch Presse-reisen. Ausländische Journalisten erhalten so die Gelegenheit die einzelnen Regionen, Produktion und Pflege unserer Produkte hautnah und eindrücklich mitzuerleben und entsprechend darüber zu berichten.

Für die jüngere Zielgruppe und für ein interessiertes Publikum unterhalten wir diverse Websites im Internet. Für die Exporteure stellen wir durch unsere Präsenz an den wichtigsten internationalen Messen eine wichtige Plattform zur Verfügung um Kundenkontakte zu knüpfen.

Welches ist der Nutzen für Sbrinz?

Sbrinz profitiert als Schweizer Käse trotz kleinem Budget von sämtlichen Massnahmen der SCM. Sbrinz wird automatisch in die Basiskommunikation eingebunden und nimmt somit auch an der Werbekampagne oder an Gemeinschaftsaktivitäten wie Degustationen und Pressereisen teil. Ferner nimmt die Sortenorganisation direkt Einfluss auf den Planungsprozess der Aktivitäten und wird von unseren länderverantwortlichen Markt- und Marketingspezialisten fachmännisch beraten. Sbrinz hat so die Möglichkeit, speziell auf den ausländischen Märkten präsent zu sein, um nicht in Vergessenheit zu geraten.

PANORAMA-Angebot

Wer spricht denn hier von «ungehobelt»?



Es steht wohl ausser Diskussion: Sbrinz schmeckt am besten frisch gebrochen, frisch gerieben oder frisch gehobelt. Nur: das Hobelmesser macht keinen Unterschied zwischen Käse und Finger. Dieses Problem ist nun gelöst, denn mit dem Sbrinz-fix lässt sich der Käse bis auf einen Rest von drei mm gefahrlos hobeln. Ein echtes Kinderspiel! Bereichern Sie Ihre nächste Käseplatte mit frisch gehobelten Sbrinz-Rollen und bestellen Sie den Sbrinz-fix am besten noch heute!

Spezial-Angebot für PANORAMA-Leserinnen und -Leser

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

- dem kompletten Sbrinz-fix Set (Hobel und Sbrinz-fix) für CHF 64.60 (inkl. MWSt.) zuzüglich Porto von CHF 8.–
- dem Sbrinz-fix (ohne Hobel) CHF 39.60 (inkl. MWSt.) zuzüglich Porto von CHF 8.– (Sbrinz-fix passend für jeden Hobel mit einer Breite von 10 cm).

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

Name, Vorname: _____

Strasse/Nr: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum/Unterschrift: _____

Bitte senden Sie Ihre Bestellung per Post oder Fax an:

Sbrinz-Käserei Flüeler, Agnes und Oskar Flüeler, Grunderbergstr. 7, 6055 Alpnach, Fax 041 670 28 77