

PANORAMA

Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Sommer 2003



sbrinz
INNERSCHWEIZ

Hauptsponsor von

Betty Bossi
al dente

Sbrinz-Käser Sepp Gut aus Buochs mit Tochter Vera

EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser

Sbrinz ist ein echtes Traditionsprodukt. Nicht nur, weil dieser Käse seit Menschengedenken auf die gleiche natürliche Art und Weise hergestellt wird, sondern vor allem, weil er seit Jahrhunderten eine ganz zentrale Rolle im wirtschaftlichen und kulturellen Leben der Innerschweiz spielt. Ein Beispiel dafür sind noch vorhandene Spuren alter Säumerwege der so genannten Sbrinz-Route, die durch das Engelbergertal und über den Jochpass nach Süden oder durch Obwalden und dann via Brünig, Grimsel und Griespass nach Domodossola führte. Auf dieser Route wurden über Jahrhunderte mit Saumpferden Tausende von Sbrinz-Laiben nach Norditalien transportiert. Hunderte Menschen fanden in der Säumerei ein Auskommen – bis mit der Eröffnung der Gotthardbahn das Aus für dieses faszinierende Dienstleistungsgewerbe kam. Vom 15. bis am 31. August 2003 erwacht die Sbrinz-Route zu neuem Leben. Ein grosses Säumerfest und ein historischer Saumzug geben einen lebendigen Einblick ins Handwerk der Säumer und in die bewegte Geschichte dieser wichtigen Handelsroute. Machen Sie es wie ich und lassen Sie sich dieses einmalige Erlebnis auf keinen Fall entgehen! Mehr dazu auf Seite 7. Traditionell geht es auch in unserem Rezeptteil zu: Alle vier Rezepte stammen aus mündlichen Überlieferungen der Innerschweiz. Es sind währschafte Gerichte aus Urgrossmutter's Kochtopf, die Sibylle Sager und Andreas Studer, die beliebten Köche des TV-Quiz «al dente» Betty Bossi, für Sie zusammengetragen, nachgekocht und zum Teil auch noch verfeinert haben. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und viel Vergnügen beim Lesen!

Herzlichst!

Ihre Petra Tobler-Arnold



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, 4000 Exemplare französisch, 3000 Exemplare italienisch.



CHÄS - SUPPE

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

250 g Brot, vom Vortag, in ca. 2 cm grossen Würfeln

8 dl Gemüsebouillon, heiss

3 dl Apfelwein

360 g geriebener Sbrinz

1 dl Rahm

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Messerspitze Muskat

Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf

einige Borretschblüten, für die Garnitur

1. Brotwürfel mit der Bouillon übergiessen, zugedeckt ca. 15 Min. einweichen. **2.** Apfelwein in einer weiten Pfanne aufkochen, eingeweichtes Brot begeben, ca. 5 Min. köcheln, pürieren. **3.** Käse portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, Rahm und Knoblauch darunter rühren, würzen. **4.** Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten, garnieren.

Dazu passen: Gschwellti.

TIPP: statt Apfelwein Milch verwenden.





HINDERSI ÄPLER MAGRONEN

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 100 g Butter**
- 1 grosse Zwiebel, halbiert, längs in Streifen**
- 2 grosse Zwiebeln, gehackt**
- 500 g Magronen**
- 3 fest kochende Kartoffeln (ca. 450 g), in ca. 1 cm grossen Würfeln**
- ca. 1,2 Liter Gemüsebouillon, heiss**
- 1,8 dl Rahm**
- 200 g Sbrinz, an der Röstiraffel gerieben**
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf**

- 1.** Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10 Min. hellbraun rösten, herausnehmen, beiseite stellen.
- 2.** Die gehackten Zwiebeln in derselben Pfanne andämpfen. Magronen und Kartoffeln kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. knapp weich kochen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.
- 3.** Rahm dazugießen, Sbrinz sorgfältig darunter mischen, würzen, in vorgewärmte Schüssel anrichten, beiseite gestellte Zwiebelstreifen darauf verteilen.

Dazu passen: Apfelschnitze oder Apfelmus.

Hinweis: Dieses Rezept stammt aus der Alpküche Nidwaldens.





SCHINKEN - BANANEN - ROLLEN

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 10 Min.

für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 4 dl, gefettet

**1 dünne Bundzwiebel, nur das Grün,
längs in Vierteln
Salzwasser, siedend**
4 grosse Bananen
6 Tranchen Schinken
2 Esslöffel mittelscharfer Senf
1,8 dl Halbrahm
120 g geriebener Sbrinz

1. Grün der Bundzwiebel ca. 2 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, beiseite legen. **2.** Bananen schälen, schräg in je 3 gleich grosse Stücke schneiden. Schinkentranchen auf einer Seite mit Senf bestreichen, längs halbieren, je ein Bananenstück darauf legen, einwickeln. Je 3 davon, mit den schrägen Enden nach oben, in ein Förmchen stellen, mit je 1 Viertel des beiseite gelegten Zwiebelgrüns rundum binden. **3.** Rahm über die Bananen giessen, Käse darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: frisches Brot oder Trockenreis.





CHÄSSCHNITTEN WIE DR HEIMÄ

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 12 Min.

ergibt 12 Stück

200 g Sbrinz, gerieben	1 Esslöffel Butter
75 g Mehl	1 Zwiebel, fein gehackt
1/4 Teelöffel Paprika	1 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 Teelöffel Pfeffer	1/4 Teelöffel Salz
wenig Muskat	2 Eiweisse
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten	1 Prise Salz
1 1/2 dl Milch	500 g Weissbrot, in 12 je
2 Eigelbe	ca. 1 1/2 cm dicken Scheiben
	1/2 dl Apfelwein

1. Käse mit allen Zutaten bis und mit Schnittlauch in einer grossen Schüssel mischen. Milch mit den Eigelben verrühren, unter die Käsemasse rühren. **2.** Butter warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, abkühlen, unter die Masse mischen, salzen. Masse zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 15 Min. stehen lassen. **3.** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Käsemasse ziehen. **4.** Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Apfelwein beträufeln. Käsemasse darauf verteilen, glatt streichen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Kabis-Rüebli Salat.



AUF DEN SPUREN DER SBRINZ-SÄUMER

Schon vor Jahrhunderten gab es einen regen alpenquerenden Handelsverkehr. Säumer transportierten auf ihren Pferden Güter nach Norditalien und brachten andere zurück. Eine der wichtigsten – weil kürzesten – Nord-Süd-Verbindungen führte von Luzern via Brünig und Grimsel nach Domodossola. Mit einem Säumerfest und einem historischen Saumzug erwacht dieser als Sbrinz-Route bekannte Säumerweg diesen Sommer zu neuem Leben. Und Sie können dabei sein!

Bis zur Inbetriebnahme der Gotthardbahn war die Säumerei ein wichtiger Wirtschaftszweig in der Innerschweiz. Auf den Rücken von Saumpferden wurden Güter wie zum Beispiel Salz oder Handwerksartikel auf oft gefährlichen Pfaden über die Alpen nach Norditalien transportiert. Auf dem Rückweg bestand die Fracht meist aus italienischem Wein, Gewürzen, Reis und Mais. Der grösste Innerschweizer «Exportschlager» war damals jedoch der Sbrinz. Der Sbrinz-Handel mit Italien wurde so wichtig, dass die Italiener die Nord-Süd-Verbindung, die vor allem von Innerschweizer Säumern über die Pässe Brünig, Grimsel und Gries benutzt wurde, bald nur noch Sbrinz-Route nannten.

Sbrinz – damals wie heute ein wichtiger Wirtschaftsfaktor

Als Extrahartkäse mit hohem Salz- und tiefem Wassergehalt eignete sich der Sbrinz speziell gut für den Export, denn er konnte problemlos gelagert und transportiert

Bon für ein Gratis-Mineralwasser oder einen Gratis-Säumermost in der Sbrinz-Hütte vom 15. bis 31. August. Pro Person ist ein Bon gültig.

werden. Die handlichen Sbrinz-Laibe von 10 bis 15 Kilo wurden zu fünf Stück in einem Einweggebinde, dem so genannten «Spalen-Fass», verpackt und dann die Saumpferde mit je zwei Spalen-Fässern beladen. Die Sbrinz-Produktion hat sich seit den Zeiten der grossen Säumerkolonnen über die Alpenpässe nicht gross verändert: Damals wie heute wird der Sbrinz in sorgfältiger Handarbeit aus rein natürlichen Rohstoffen hergestellt. Und immer noch ist der Sbrinz ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in der Region Innerschweiz. Insgesamt 37 Alp- und Talkäsereien in den Kantonen Luzern, Obwalden und Nidwalden leben heute noch von der Sbrinz-Herstellung. Rechnet man die Milchproduzenten und deren Familien dazu, so hängen gut 200 Arbeitsplätze direkt und indirekt vom Sbrinz ab.

Erleben Sie die Sbrinz-Route und das Säumerhandwerk «live»!

Am grossen Säumerfest vom 15. bis am 31. August 2003 haben Sie die einmalige Gelegenheit, die bewegte Geschichte der Sbrinz-Route und das Handwerk der Säumer «live» zu erleben. Einen Höhepunkt der Festivitäten bildet ein historischer Saumzug, welcher vom 18. bis am 24. August über einen Teil der Sbrinz-Route von Giswil bis nach Formazza in Italien zieht und an den verschiedenen Etappenorten mit bodenständigen Säumerfesten empfangen wird. Der Saumzug kann im Rahmen geführter Wanderungen auf der ganzen Strecke oder auf Teilstrecken begleitet werden. Nähere Auskünfte erhalten Sie beim Tourismusbüro Giswil oder bei Vierwaldstättersee Tourismus (siehe Info-Box). Auf dem Festgelände in Giswil erwarten die Besucher unter anderem interessante Ausstellungen über die Geschichte der Säumerei, eine Festwirtschaft mit Spezialitäten aus der Innerschweiz und Italien, eine Hufschmiede und eine Sattlerei und – natürlich – eine Sbrinz-Schaukäserei mit ausgiebigen Degustationsmöglichkeiten! Der Bon auf dieser Seite berechtigt zu einem Gratis-Mineralwasser oder Gratis-Säumermost in der Sbrinz-Hütte. Die Sbrinz-Hütte finden Sie vom 15. bis 17. und vom 24. bis 31. August auf dem Festareal in Giswil OW. Vom 18. bis 23. August ist die Sbrinz-Hütte mit dem Saumzug unterwegs. Sie finden Sie an fast jedem Etappenort.

Ausstellungen und Events in Giswil OW

15. bis 31. August 2003

Areal BWZ (Berufs- und Weiterbildungszentrum Giswil)

www.saeumerfest.ch

Wanderwoche mit dem historischen Saumzug

18. bis 24. August 2003

Weitere Infos und Buchungen:

Tourismusbüro Giswil,

Tel. 041 675 17 60,

www.giswil-tourismus.ch

Vierwaldstättersee Tourismus,

Tel. 041 610 88 33,

www.lakeluzern.ch



GOLD FÜR SBRINZ-KÄSER FRANZ TROXLER

Drei Jahre hintereinander hat Käser Franz Troxler aus Schüpffheim im Biosphärenreservat Entlebuch einen Durchschnitt von 19,9 von 20 möglichen AOC-Taxations-Punkten mit seinem Sbrinz erreicht. Das ist eine absolute Spitzenleistung! Wir gratulieren Franz Troxler ganz herzlich zu diesem Exploit und bedanken uns für die konstante Top-Qualität seines Sbrinz!

Klusen Chäsi GmbH, Franz Troxler, 6170 Schüpffheim
Email: kaeserei@swissonline.ch

PANORAMA - LESERANGEBOT

Nicht versäumen: Unser tolles Leserangebot!

Bestellen Sie jetzt mit dem unten stehenden Coupon unser tolles Spezial-Angebot für Panorama-Leserinnen und -Leser. Für CHF 58.– (inkl. MWSt.) zuzüglich Porto CHF 10.– erhalten Sie in einer dekorativen Verpackung eine Flasche exklusiven roten Säumertropfen Syrah 2002 aus Walliser Produktion und einen schönen, faltbaren Trinkbecher zusammen mit 500 Gramm zweijährigem Sbrinz. Der extrem klein zusammenschiebbare Becher ist auf dem Deckel graviert mit dem Signet der Sbrinz-Route. Das Angebot ist beschränkt – bestellen Sie darum am besten noch heute!



SPEZIAL-ANGEBOT FÜR PANORAMA-LESERINNEN UND -LESER

Ja, ich profitiere von diesem tollen Angebot und bestelle das Säumerangebot mit 500 Gramm zweijährigem Sbrinz, einem schönen, faltbaren Trinkbecher und einem roten Säumerwein zum Preis von CHF 58.– (inkl. MWSt.) zuzüglich Porto von CHF 10.–.

Dieses Angebot gilt bis am 31. August 2003 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 und erhalte 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.