

PANORAMA

Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

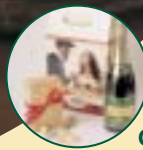
Sommer/Herbst 2001



**Sbrinz-
Rezepte**



**Sbrinz
Hobelkurs**



Wettbewerb

Gewinnen Sie ein Sbrinz Jahres-Abo!

Editorial



Zeit für einen Kurswechsel!

Liebe Panorama-Leserin,
lieber Panorama-Leser

Wir alle haben die erschütternden Bilder noch vor Augen: Hunderttausende von Rindern, Schafen und Schweinen werden notgeschlachtet und danach «entsorgt». Grund: nach BSE wütet die Maul- und Klauenseuche in den Ställen Europas. Mittlerweile scheint das Ärgste überstanden. Und es ist zu hoffen, dass durch diese neuste Katastrophe endlich ein Umdenken bei Agrarpolitikern, Produzenten und Konsumenten einsetzt. Denn BSE und MKS führen uns auf erschreckende Art und Weise vor Augen, wohin eine auf die industrielle Massenproduktion ausgerichtete Landwirtschaft führen kann. Wir von Sbrinz zeigen mit unserem Produkt, dass es auch anders geht. Sbrinz entsteht im Einklang mit der Natur und im Respekt vor der Kreatur Tier. Milch, die zu Sbrinz verarbeitet wird, stammt von artgerecht gehaltenen, gesunden Kühen. Bei der Herstellung von Sbrinz dürfen – im Unterschied zu vielen ausländischen Hartkäsen – keinerlei Zusatzstoffe oder gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt werden. Und ebenfalls wichtig: Sbrinz wird in der Innerschweiz mit Milch aus der Region hergestellt und im Ursprungsgebiet gelagert – lange, unökologische Transportwege entfallen. Als Konsumentin oder Konsument können auch Sie ein Zeichen für eine nachhaltigere, natürlichere Landwirtschaft setzen. Indem Sie bei der Wahl von Produkten nicht nur auf den Preis, sondern immer auch auf die Qualität und die Produktionsweise achten.

Herzlichst
Ihre Petra Tobler-Arnold,
Leiterin Marketing Sbrinz



Käse in der Schokolade-Dynastie: Sbrinz bei Lüthy und Blanc!

In Herrn und Frau Schweizers liebster Soap dreht sich kulinarisch nicht alles um Schokolade. In der am 10. Juni 2001 angelaufenen dritten Staffel der emotionsgeladenen Familien-Saga hat von nun an auch Sbrinz einen Auftritt ... Schauen Sie jeweils am Sonntag um 20:00 Uhr auf SF1 herein!

Eine praktische Idee: Sbrinz im Abonnement!



Mit dem praktischen Sbrinz Abo kommen Sie noch einfacher zur Ihrem Lieblingskäse. Während eines halben Jahres erhalten Sie alle zwei Monate direkt ab Käserei zwei Portionen zweijährigen vollwürzigen Sbrinz à je 500g. So können Sie jederzeit frischen Sbrinz geniessen. Ein Tipp: Sbrinz sollte bei einer Temperatur von 10 bis 12° gelagert werden. Ein guter Aufbewahrungsort ist das Gemüse- oder Türfach im Kühlschrank. **Bestellen Sie Ihr Sbrinz Abo jetzt mit der Karte am Ende dieser Panorama-Ausgabe zum Vorzugspreis von nur CHF 98.-, exklusive Porto (3 x CHF 5.-).** Geben Sie Ihren Wunschtermin für die erste Auslieferung bitte auf der Bestellkarte an. Erster möglicher Liefertermin: 16. Juli 2001. Sie erhalten danach jeden zweiten Monat ein Paket mit zwei Portionen Sbrinz.



Dinkel-Grissini

(Für 16 Stück)

mit Sbrinzmöckli

Teig

250 g Dinkelvollmehl
250 g Dinkelruchmehl
10 g Hefe, zerbröckelt
1 dl Wasser
1 TL Salz
1 EL Oreganoblättchen
ca. 1,5 dl Wasser
Butter, flüssig, zum Bepinseln
Salz, Pfeffer zum Bestreuen
400 g Sbrinz, in Möckli gebrochen

3 Teig in 16 Portionen teilen, je ca. 1 cm dicke Grissini formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Butter bepseln und mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen. Zugedeckt 30 Minuten aufgehen lassen.

4 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.

5 Frisch mit den Sbrinzmöckli servieren.

Zubereitung

1 Für den Teig beide Mehlsorten mischen, eine Mulde formen. Hefe und 1 dl Wasser in der Mulde zu einem Brei rühren, mit wenig Mehl vom Rand bedecken, 30 Minuten stehen lassen.

2 Salz, Oregano und restliches Wasser beifügen. Alles zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufsdoppelte aufgehen lassen.

*(Rezept aus dem Kochbuch
«Rund um den Vierwaldstättersee.
Die Region. Die Rezepte.»
Schweizer Milchproduzenten SMP,
Buchverlag, 3024 Bern.)*

Herausnehmen und aufbewahren!



Fenchelsalat mit Rüebli und Sbrinz



(Für 4 Personen)

Zutaten

Dressing

2 EL Apfelessig
1 EL Kürbiskernöl
1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Salat

Ca. 8 Lollo-Salatblätter
150 g Fenchel, in feine Scheiben
geschnitten
150 g Rüebli, in feine Streifen gehobelt
100 g Trauben, halbiert
40 g Sbrinz, mit dem Sparschäler in
Streifen geschnitten

Zubereitung

1 Für die Sauce alle Zutaten verrühren,
würzen.

2 Salatblätter auf Tellern anrichten.
Gemüse, Trauben und Sbrinz mit der Sauce
mischen, auf den Salatblättern verteilen.





Käse-Schupfnudeln

(Für 4 Portionen)

Zutaten

600 g mehlig kochende Kartoffeln,
z.B. Agria, Matilda
1 Ei
150 g Mehl
120 g Sbrinz, gerieben
1 TL Salz
Peffer
1 Prise Muskatnuss
Mehl zum Formen
Bratbutter zum Braten
50 g Sbrinz

Zubereitung

1 Kartoffeln (mit Schale) weich kochen, schälen und durchs Passe-vite treiben. Etwas ausdampfen lassen. Mit Ei, Mehl und Sbrinz verkneten und würzen.

2 Den Kartoffelteig dritteln und auf wenig Mehl zu je einer ca. 2 cm dicken, gleichmässigen Rolle formen. In 3 cm lange Stücke schneiden und mit den Händen fingerdicke, längliche Klösschen formen.

3 Die Schupfnudeln in Bratbutter portionenweise rundum goldbraun braten.

4 Vom Sbrinz mit einem Sparschäler Locken abziehen und über die angerichteten Schupfnudeln streuen.

Tipp

Die Schupfnudeln statt braten portionenweise in siedendes Wasser geben, bis sie nach ca. 2 Minuten an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit geschmolzener Butter übergiessen.





Fisch-Lasagne

(Für 4 Personen)

Zutaten

600g Fischfilets, z.B. Heilbutt,
Flundern, Rotzunge
8 rohe Scampi mit Schale

Für die Sauce

1 Bund Dill
250 g Frischkäse
0,5 dl Noilly Prat (trockener Wermut)
1 dl Weisswein
1 Briefchen Safranpulver
Salz, Pfeffer
8 Lasagneblätter
125 g geriebener Sbrinz

Zubereitung

1 Fischfilets in Stücke schneiden. Scampi schälen, jedoch so, dass die Schwanzflossen dranbleiben. Etwas Dill für die Garnitur zur Seite legen, restlichen Dill fein hacken. Frischkäse, Noilly Prat und Wein aufkochen, Safran und Dill begeben, würzen.

2 Fischstreifen und Scampi in eine eingefettete Gratinform verteilen, mit der Sauce übergießen. Im 200 °C heissen Ofen 15 Minuten garen. Lasagneblätter in Salzwasser al dente kochen. Je 1 Lasagneblatt auf vorgewärmte Teller legen. Fisch und $\frac{2}{3}$ der Sauce darüber verteilen. Je 1 Lasagneblatt darauf legen. Scampi und restliche Sauce darüber verteilen. Grosszügig mit Sbrinz bestreuen. Mit Dillzweiglein garnieren.



Willkommen zum Sbrinz Hobelkurs!



Sbrinz eignet sich hervorragend als Hobelkäse. Sie können Sbrinz Hobelrollen fixfertig kaufen oder mit einem Sparschäler einfach selber herstellen. Verwenden Sie zum Hobeln jüngeren, 18- bis 20-monatigen Sbrinz – der etwas elastischere Teig ergibt schöne, hauchdünne Hobeltranchen. Und es gilt: je frischer Sie gehobelten Sbrinz geniessen, desto besser!

Sbrinz Carpaccio – die zart-rassige Vorspeise

Mit gehobeltem Sbrinz zaubern Sie ohne viel Aufwand herrlich leichte Vorspeisen auf den Tisch. Verwöhnen Sie Gäste beispielsweise mit einem Sbrinz Carpaccio: einige Sbrinz Hobeltranchen auf dem Teller verteilen, mit Olivenöl und Aceto Balsamico beträufeln – fertig! Wahlweise können Sie die Sbrinz-Tranchen auch mit dünn geschnittenem Rindfleisch kombinieren. Weitere Carpaccio-Variationen: Sbrinz Hobeltranchen mit Zucchini-Tranchen, Basilikum und Himbeeressig. Oder: Sbrinz Hobeltranchen mit hauchzart geschnittenen Gemüsetranchen, Knoblauchöl und Erdbeeressig.

Raffinierte Sandwiches und Mini-Baguettes

Hauchzarte Sbrinz Hobeltranchen und etwas Fantasie können aus einem profanen Brötli einen wahren Genuss für Gaumen und Auge machen. Etwa ein Laugenbrötli gefüllt mit Butter, Sbrinz Hobeltranchen, Mostbröckli-scheiben und einem Zwiebelringli. Oder ein Mini-Baguette mit Butter, Sbrinz Hobeltranchen, frischen Kräutern und Tomatenscheiben...



Kreative Salat-Träume

Gehobelter Sbrinz passt auch hervorragend auf Salate. Rucicola, Sbrinz, Olivenöl und Aceto Balsamico beispielsweise sind eine kulinarische Traumkombination! Oder versuchen Sie einmal dieses nicht alltägliche Rezept für einen Orangen-Fenchel-Salat: Mischen Sie Orangenstückchen und feingeschnittenen Fenchel, garnieren Sie das Ganze mit Sbrinz Hobeltranchen, Rucicola, Baumnüssen und Granatapfelkernen und schmecken Sie mit Olivenöl und Pfeffer ab.



Ganz raffiniert: Gefüllte Sbrinz Hobelrollen

Eine Idee fürs nächste Apéro-Buffer: Gefüllte Sbrinz Hobelrollen. Für die Füllung benötigen Sie Ricotta, Orangenraspel, Salz und Pfeffer. Hobelrollen bei Zimmertemperatur öffnen, mit der Füllung bestreichen und vorsichtig wieder zusammenrollen. Dann halbieren und mit Zahnstocher aufspießen.



Sie sehen: Dank der Vielseitigkeit von Sbrinz sind Ihren kulinarischen Fantasien keine Grenzen gesetzt.

Gewinnen Sie appetitliche Preise!

Beantworten Sie auf der nebenstehenden Antwortkarte unsere 3 Fragen und gewinnen Sie diese appetitlichen Preise:

1. Preis: ein Sbrinz Jahres-Abo
2. Preis: eine Gourmet Sbrinz Packung
3. Preis: eine Sbrinz Exklusiv Packung



Und dies sind die Gewinner/-innen des letzten Sbrinz Panorama Wettbewerbes:

1. Preis: Juliette Pabion, Avenue du Lignon 53, 1219 Le Lignon-Genève
2. Preis: Nadja Ambrod-Minotti, Parè 4, 6503 Bellinzona-Carasso
3. Preis: Beat Käser, Junkerngasse 9, 5502 Hunzenschwil

Sbrinz, das heisst ausgezeichnete Qualität!

Die Sbrinz GmbH zeichnete anlässlich der diesjährigen Gesellschafterversammlung in Sarnen ihre Käsereien aus, die regelmässig Sbrinz in absoluter Top-Qualität produzieren. Die produzierten Sbrinz Laibe werden monatlich auf verschiedene Kriterien überprüft und mit der Punktzahl von maximal 20 ausgezeichnet. Die fünf ausgezeichneten Sbrinz Käsereien brachten die untenstehenden Bestnoten im Jahresdurchschnitt zustande:

Käserei Klusen Chäsi GmbH, Schüpfheim, Franz Troxler	19,9 Punkte
Käserei Hildisrieden, Hildisrieden, Walter Kaufmann	19,8 Punkte
Käserei Neuheim, Alpnach Dorf, Oskar Flüeler	19,8 Punkte
Käserei Alpnach-Dorf, Alpnach Dorf, Guido Wolfisberg	19,6 Punkte
Käserei Rotzberg Untertrübsee-Alp, Ennetmoos, Edmund Scheuber-Amstutz	19,5 Punkte

Herzliche Gratulation zu diesen Bestleistungen!

Rezepte rund um den Vierwaldstättersee – natürlich auch mit Sbrinz!

Im Verlag der Schweizer Milchproduzenten (SMP) ist ein weiterer Band mit regionalen Rezepten erschienen. Im Zentrum steht dieses Mal die Innerschweiz. Die kulinarische Reportage rund um den Vierwaldstättersee vermittelt viel Wissenswertes und Unterhaltsames über die Innerschweizer Küche von gestern und heute, über Produkte und Produzenten, garniert mit zahlreichen Einkaufstipps. Und natürlich taucht in einigen der 29 überlieferten und neuen Rezepte auch der Innerschweizer Käse Nummer 1 auf – unser Sbrinz! Sie können den 112 Seiten starken Band «Rund um den Vierwaldstättersee. Die Region. Die Rezepte.» direkt anfordern bei: Schweizer Milchproduzenten SMP, Buchverlag, 3024 Bern
Tel. 031 359 57 28, Fax 031 359 58 55, www.swissmilk.ch



Ihre Kontaktpersonen bei der Sbrinz Käse GmbH

Geschäftsstelle/Impressum:
Sbrinz Käse GmbH, CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 27 00, Fax 041 227 27 01
www.sbrinz.ch, E-Mail: info@sbrinz.ch

Geschäftsführer: Benedikt Felder
Leiterin Marketing: Petra Tobler-Arnold

Auflage: 23'000 Exemplare deutsch, 8'000 Exemplare französisch
3'500 Exemplare italienisch – gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare



Geschäftsvorweisung
Envoi commercial-réponse

Invio commerciale-risposta

Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare



Geschäftsvorweisung
Envoi commercial-réponse

Invio commerciale-risposta

Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern

Wettbewerbs- und Gratis-Bestellkarte

Beantworten Sie die 3 Fragen und gewinnen Sie ein
Sbrinz Jahres-Abo oder eine Sbrinz Geschenkpackung:

**In welcher Schweizer TV-Sendung wird Sbrinz
regelmässig einen Auftritt haben?**

Benissimo Lüthi & Blanc DOK

Welches ist das Ursprungsgebiet von Sbrinz?

Ostschweiz Westschweiz Innerschweiz

Womit kann man Sbrinz Hobeltranchen einfach selber herstellen?

Sparschäler Sackmesser Röstiraffel

Name, Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Ich möchte künftig Sbrinz Panorama gratis erhalten
(3 Ausgaben pro Jahr).

Die nächste Ausgabe Panorama Winter 2001
erscheint Ende Oktober.

Wettbewerbsbestimmungen:
Einsendeschluss ist der 24.9.2001. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.
Die Gewinner/innen werden schriftlich benachrichtigt und im nächsten Panorama veröffentlicht.
Kein Kaufzwang. Keine Barauszahlung der Preise. Sie können die Karte auch faxen: 041/227 27 01.

Spezial-Angebot für Panorama-Leserinnen und -Leser

Während 6 Monaten erhalten Sie jeden zweiten Monat direkt ab Käseerei
zwei vakuumierte Portionen zweijährigen vollwürzigen Sbrinz à je 500 g.
Vorzugspreis für Panorama-Leserinnen und -Leser: nur CHF 98.-,
exklusive Porto (3 x CHF 5.-).

Ja, ich profitiere von diesem tollen Angebot und bestelle ein

6-monatiges Sbrinz Abonnement für nur CHF 98.- (exklusive Porto von 3x CHF
5.-). Das Leserangebot wird bei der ersten Lieferung in Rechnung gestellt.

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Wunsch-Termin für die erste Lieferung (frühestens lieferbar ab dem 16.7.2001):

Sie können diese Karte auch faxen: 041/227 27 01.