

PANORAMA

Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

Winter 2001



**Nur aus
bester Milch
wird Sbrinz.**



**Neu: dreijähriger
Sbrinz im Holzkistli!**



Tolle Rezepte mit Sbrinz.

Editorial



Liebe Panorama-Leserin
Lieber Panorama-Leser

In dieser Panorama-Ausgabe beschäftigen wir uns mit dem Rohstoff für Sbrinz, der Milch. Ihr kommt eine ganz entscheidende Bedeutung zu. Denn nur aus erstklassiger Milch lässt sich erstklassiger Käse herstellen. Erstklassige Milch heisst für den Sbrinz-Käser gehaltvolle, hygienisch einwandfreie und vor allem hundert Prozent natürliche Milch. Damit diese Bedingungen erfüllt werden, erhalten alle Bauern, die Milch für Sbrinz produzieren, ein Pflichtenheft. Darin ist klar geregelt, welche Richtlinien bei der Haltung und Fütterung der Milchkühe und beim Melken einzuhalten sind. Die Sbrinz Richtlinien für die Milchproduktion und die Käseherstellung gelten im internationalen, aber auch im gesamtschweizerischen Vergleich als beispielhaft. Darauf sind wir stolz. Unsere strengen Produktionsnormen machen auch wirtschaftlich Sinn. Denn mittel- und langfristig hat Sbrinz nur eine Chance als hochqualitatives, natürliches Premium-Produkt, das Konsumentinnen und Konsumenten mehr bieten kann als industriell gefertigte Massware. Was viele in diesem Zusammenhang nicht wissen: Industrie-Käse ist in vielen Fällen aus Milch gemacht, die liebloser Massentierhaltung entstammt und zuerst mittels chemischen Zusätzen «aufgepeppt» werden muss, damit sie überhaupt zu Käse verarbeitet werden kann ...

Schön, dass es mit Sbrinz eine gesündere und wohlschmeckendere Alternative gibt – und das zum gleichen Preis!

Herzlichst
Ihre Petra Tobler-Arnold
Leiterin Marketing Sbrinz

Eine tolle Geschenk-Idee: dreijähriger Gold Label Sbrinz im Holzkistli

Verschenken Sie ein Stück Natur pur: 500 Gramm in mehr als drei Jahren zur Vollendung herangereiften Gold Label Sbrinz im dekorativen Holzkistli – den praktischen Sbrinz Stecher inbegriffen! Mit einer Schleife verziert macht das Holzkistli eine hervorragende Figur unter dem Christbaum! Bestellen Sie jetzt für nur CHF 30.– (exkl. Porto CHF 5.80) mit der Karte auf der Rückseite.



Neu in der Migros: Sbrinz Möckli

Ab sofort führt die Migros die feinen Sbrinz Möckli in ihrem Sortiment. Der Becher à 100 Gramm kostet CHF 3.90. Mit den fixfertig portionierten Sbrinz Möckli im Kühlschrank zaubern Sie im Nu einen feinen Apéro auf den Tisch – ob als Möckli pur oder aufgespiess mit Oliven oder getrockneten Tomaten. Ihre Gäste werden begeistert sein!



Gefüllte Sbrinz-Rollen



(Für 6 Personen)

Zutaten für die Füllung

4 El Sonnenblumenkerne
1 Bund Schnittlauch
150 g Ziegenfrischkäse
200 g Quark
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
Salz, Pfeffer
1 Packung Sbrinz Hobelrollen
(ca. 120 g)
10 Tranchen Rohschinken
einige Salatblätter

Zubereitung

1 Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten für die Füllung mischen.

2 Sbrinz Hobelrollen vorsichtig auseinanderrollen (sie bestehen jeweils aus zwei ineinander gelegten Rollen). Mit je einer Tranche Rohschinken belegen. Füllung darauf ausstreichen, wieder aufrollen. Für ca. 30 Minuten in den Tiefkühler legen.

3 Sbrinz-Rollen in je drei Rädchen schneiden. Auf Salatblättern anrichten und zum Apéro servieren.

Herausnehmen und aufbewahren!





Sbrinz-Nuss-Terrine

mit Kräutervinaigrette

(Für eine Terrinenform von ca. 5 dl Inhalt)

Zutaten für die Terrine

50 g Baumnüsse
weiche Butter für die Form
250 g Sbrinz
3 Eier
1 Eigelb
1,5 dl Rahm
Salz und Pfeffer
geriebene Muskatnuss
Zwiebellauch für die Garnitur

Für die Vinaigrette

1 dl Öl
6 El Essig
viel frische, gehackte Kräuter, z. B. Petersilie,
Schnittlauch, Basilikum
Salz und Pfeffer
1 grosse Zwiebel

Zubereitung am Vortag

1 Baumnüsse feinhacken. Terrinenform ausbuttern und mit einem genügend grossen Backpapier auslegen, sodass die Terrine damit zugedeckt werden kann. Papier mit Butter bestreichen und mit Nüssen bestreuen. Form in den Kühlschrank stellen.

Sbrinz auf der Röstiraffel reiben. Mit Eiern, Eigelb und Rahm gut verquirlen, würzen. Masse in die Form füllen, mit Backpapier zudecken. Die Form in ein passendes, ofenfestes Gefäss stellen. Mit siedendem Wasser auffüllen, bis die Terrinenform zu zwei Dritteln im Wasser steht. Im 180 °C heissen Ofen ca. 60

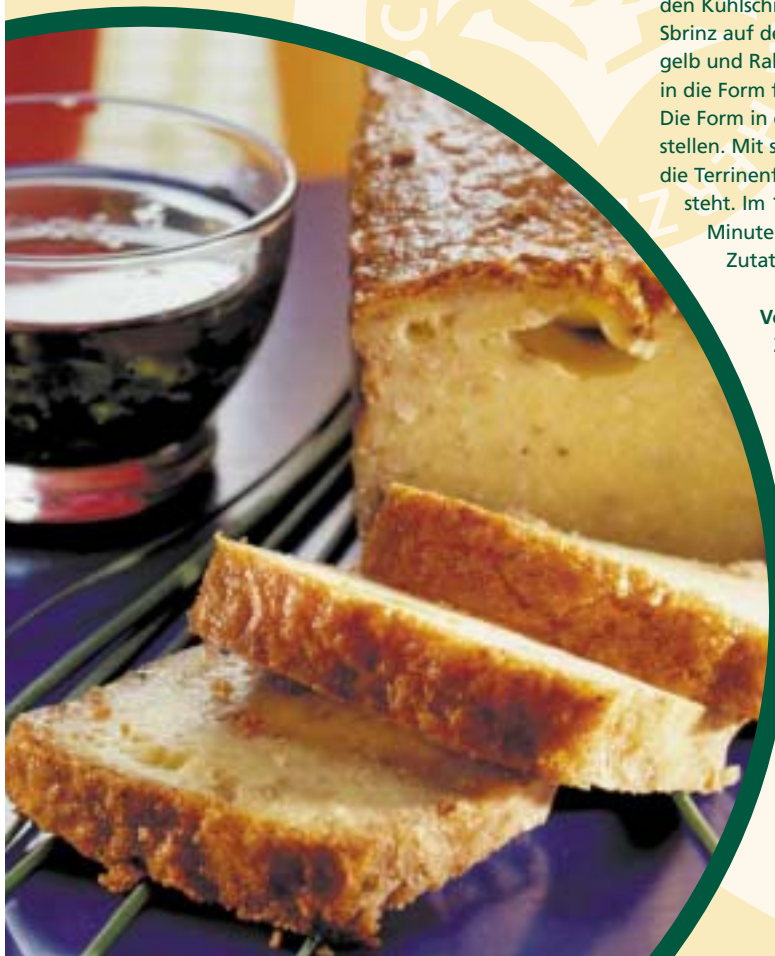
Minuten garen. Bis auf die Zwiebel alle Zutaten für die Vinaigrette verrühren.

Vor dem Servieren

Zwiebel fein hacken und zur Vinaigrette geben. Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf einem Brett mit Zwiebellauch anrichten. Vinaigrette in einem Schälchen daneben stellen.

Tipp

Terrine vor dem Stürzen im Backofen erwärmen.





Bündner Salat

(Für 4 Portionen)

Zutaten

300 g Rollgerste
1 l Bouillon
150 g Frischkäse mit Knoblauch
und Kräutern
6 El Weissweinessig
100 g Bündnerfleisch
125 g Sbrinz
1 dünner, zarter Lauchstengel
1 Handvoll frische Spinatblätter

Zubereitung

1 Gerste in der Bouillon während ca.
45 Minuten zugedeckt köcheln, bis die
Flüssigkeit aufgesogen ist.

2 Frischkäse und Essig unter die noch warme
Gerste rühren. Bündnerfleisch einrollen.
Sbrinz klein würfeln. Lauch in sehr feine Ringe
schneiden. Alles sorgfältig mit der Gerste
mischen. Spinat waschen, trocken tupfen und
auf 4 Tellern auslegen. Gerstensalat darauf
anrichten.

Tipp

FrISCHE Spinatblätter durch Rucola oder
Endivien ersetzen.





Reis-Moussaka

(Für 4 Portionen)

Zutaten

500 g Auberginen
Salz
175 g Reis
ca. 5 dl Gemüsebouillon

Für die Tomatensauce

750 g Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 El Olivenöl
1,5 dl Rotwein
2 El Tomatenpüree
Salz und Pfeffer

0,5 dl Olivenöl
Pfeffer
250 g Sbrinz
270 g Nature-Joghurt
ein paar Zweige Pfefferminze

Zubereitung am Vortag

1 Auberginen ungeschält in Scheiben schneiden, auf einer Platte ausbreiten und grosszügig mit Salz bestreuen. 1 Stunde ziehen lassen. Inzwischen Reis mit der Bouillon aufkochen, bei kleiner Hitze gar köcheln. Tomaten in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch feinhacken, im Öl dünsten. Tomaten beifügen, bei starker Hitze ein paar Minuten dünsten, mit dem Wein ablöschen. Tomatenpüree zugeben, aufkochen, würzen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Auberginen abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen. Öl erhitzen, Auberginen portionenweise goldig braten. In einer Gratinform oder in Portionenförmchen verteilen, mit Pfeffer würzen. Sbrinz auf der Röstiraffel reiben. Reis, Joghurt und die Hälfte des Sbrinz vermischen, auf den Auberginen verteilen. Tomatensauce darüber geben. Mit restlichem Sbrinz bestreuen.

Vor dem Servieren

Im 200 °C heissen Ofen ca. 40 Minuten gratinieren. Mit Pfefferminze garnieren.



Guter Sbrinz entsteht nur aus guter Milch

Käse wird aus Milch gemacht – das ist den meisten Leuten bekannt. Doch dass Milch nicht gleich Milch und darum Käse nicht gleich Käse ist, spricht sich erst langsam herum. Dabei ist die Milchqualität das absolut entscheidende Kriterium bei der Käseherstellung. Mit äusserst strengen Anforderungen an Haltungsbedingungen und Fütterung der Milchkühe setzt Sbrinz in diesem Bereich Massstäbe.

Milch – ein grossartiger Saft

Milch ist seit Jahrtausenden eines der wichtigsten Nahrungsmittel für den Menschen. Bereits vor mehr als 5000 Jahren wurde Viehzucht zur Milchgewinnung betrieben. Je nach Kulturkreis kam die Milch von Büffeln, Pferden, Kamelen, Jaks oder Rentieren. Mit der Zeit jedoch wurde die Kuh zum wichtigsten Milchtier.

Milch und Milchprodukte wie Käse enthalten viel Kalzium – wichtig für gesunde Knochen und Zähne – und die Vitamine A, B, D und E. Im Zusammenhang mit der Käseherstellung spielt ein Eiweissbestandteil der Milch, das Kasein, eine entscheidende Rolle.

Vom Bauern direkt zum Sbrinz-Käser

Die Kühe, bei Sbrinz sind es in der Regel Tiere der Braunviehrasse, werden morgens und abends gemolken. Danach bringt der Bauer seine Milch persönlich zum Käser. Die Abendmilch wird sofort auf 8 °C gekühlt und am nächsten Morgen zusammen mit der frisch angelieferten Morgenmilch verarbeitet. Für Oskar Flüeler, Sbrinz Käser aus Alpnach Dorf, spielt der enge Kontakt zwischen Bauer und Käser eine entscheidende Rolle für die Milchqualität; jeder Bauer steht persönlich für seine Milch gerade. Trotzdem wird die angelieferte Milch vom Käser regelmässig mit verschiedenen Tests auf die bakterielle Reinheit hin überprüft.

Die Fütterung macht die Sbrinz-Milch

Jede Milch ist nur so gut wie das Futter, das die Kuh bekommt. Und das beste – weil natürlichste – Futter für die Kuh ist Gras im Sommer und Heu im Winter. Darum sind Sbrinz-Kühe von

Mitte April bis Anfang November wann immer möglich auf der Weide.

Nicht abgeweidetes Gras wird vom Bauern gemäht und über die Wintermonate hinweg als Heu (Raufutter) verfüttert. Ergänzend zu Gras und Heu darf den Kühen im Rahmen sehr strenger Richtlinien zusätzliches Futter verabreicht werden. Doch es gilt: Nur rein natürliches Futter wie etwa Luzerne oder gewisse Getreidearten ist zugelassen. Leistungssteigernde oder andere nicht natürliche Zusatzstoffe sind strikte verboten.

Diese sehr strengen Bestimmungen sind im Endprodukt, dem Sbrinz, fühl-, riech- und schmeckbar. Unter anderem lässt sich Sbrinz nur deshalb jahrelang lagern, weil er aus bester, absolut natürlicher Milch hergestellt wurde. Industriell gefertigter ausländischer Extrahartkäse kippt ohne Zusätze schon nach ein paar Monaten im Keller...

Wussten Sie ...

- ... dass man zur Gewinnung von 1 Kilo Sbrinz fast 14 Liter Rohmilch braucht, mehr als für jeden anderen Käse?
- ... dass Sbrinz aus Sommermilch eher gelblich, Sbrinz aus Wintermilch dagegen eher elfenbeinfarbig ist?
- ... dass eine Kuh täglich 70 Kilo Grünfutter frisst und 50 bis 100 Liter Wasser trinkt?
- ... dass Gras und Heu aufgrund der Sonneneinstrahlung viel Vitamin D enthalten?



Schicken Sie uns Ihre besten Sbrinz-Rezepte!

Haben Sie ein feines Rezept mit Sbrinz auf Lager? Dann schicken Sie es uns mit Name und Adresse versehen! Das beste Leser-Rezept wird im nächsten Sbrinz Panorama veröffentlicht und gewinnt ein Sbrinz Jahresabo. Während eines Jahres erhalten Sie jeden Monat direkt ab Käserei eine Portion zweijährigen, vollwürzigen Sbrinz à 500 g.

Sbrinz on the road: die Messe-Daten

Forum Culinarum, Basel 09.–12. 11. 01
IGEHO, Basel 23.–28. 11. 01

Wettbewerb

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

1. Preis: 1 Sbrinz Abo

Während eines Jahres erhalten Sie jeden Monat direkt ab Käserei eine Portion zweijährigen, vollwürzigen Sbrinz à 500 g.

2. Preis: 1 Sbrinz Gourmet Geschenkpackung

3. Preis: 1 Sbrinz Exklusiv Geschenkpackung

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

1. Preis: Morina Ferrari, Losone
2. Preis: Doris Borcherdig, Tobel
3. Preis: Herbert Monhart, Truttikon

Jetzt auf Sendung: Die Betty Bossi Quiz-Show «al dente» – und Sbrinz ist dabei!

Moderator Sven Epiney führt charmant durch die Show und serviert drei Kandidatinnen und Kandidaten knifflige Fragen. Die beiden TV-Köche Sibylle Sager und Andreas C. Studer verlangen auch kochtechnisches Können und kreieren in jeder Sendung ein feines Menü. Dazwischen wird mit prominenten Persönlichkeiten in Kochtöpfen gerührt und bei kulinarischen Experten hinter die Kulissen geschaut. Schauen Sie an den folgenden Daten jeweils am Donnerstag um 20.00 Uhr auf SF2 herein: 11. Oktober 2001, 8. November 2001, 15. November 2001, 13. Dezember 2001.

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: 18'000 Exemplare deutsch, 6'000 Exemplare französisch
4'000 Exemplare italienisch – gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsanwortsendung
Envoi commercial-réponse
Invio commerciale-risposta

Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsanwortsendung
Envoi commercial-réponse
Invio commerciale-risposta

Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Luzern

Wettbewerbs- und Gratis-Bestellkarte

Beantworten Sie die drei Fragen und gewinnen Sie ein
Sbrinz Jahresabo oder eine Sbrinz Geschenkpackung:

**Wie heisst der Eiweissbestandteil der Milch, der bei
der Käseherstellung eine zentrale Rolle spielt?**

Molkenprotein Kasein Lactose

Was fressen Sbrinz-Kühe im Sommer?

frisches Gras Stroh Silofutter

Wie heisst der Moderator der Betty Bossi Quiz-Show «al dente»?

Kurt Felix Beat Schlatter Sven Epiney

Name, Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Ich erhalte Ihre Kundenzeitschrift noch nicht und möchte
Sbrinz Panorama GRATIS abonnieren (3 Ausgaben pro Jahr).

Wettbewerbsbestimmungen:
Einsendeschluss ist der 28. 2. 2002. 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

500 Gramm dreijährigen, vollwürzigen Gold Label Sbrinz im dekorativen
Holzkistli. Vorzugspreis für Panorama-Leserinnen und -Leser: nur CHF 30.-
(exklusive Porto CHF 5.80).

Ja, ich profitiere von diesem tollen Angebot und bestelle
500 Gramm Gold Label Sbrinz im dekorativen Holzkistli für nur CHF 30.-
(exklusive Porto CHF 5.80). Das Leserangebot wird bei der ersten Lieferung
in Rechnung gestellt. Lieferungen ins Ausland nur gegen Vorauszahlung
(trifft die Zahlung nach einem Monat nicht ein, verfällt die Bestellung).

Name/Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Tele fon: _____

Datum/Unterschrift: _____

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