

Kulinarisches

Frisch gerieben veredelt Sbrinz Teigwaren, Gratins oder Risotto. Je nach Reife wird der Käse pudrig wie Goldstaub oder locker gekräuselt wie Engelshaar.

Im Alter von 18 bis 20 Monaten eignet sich der Sbrinz hervorragend zum Hobeln. Die hauchdünnen, zarten und geschmeidigen Rollen können mit einem Sparschäler oder einem Sbrinz-Hobel selber hergestellt oder fixfertig gekauft werden.

Erst mit dem Sbrinz-Stecker gebrochen zeigt der Sbrinz AOP sein «wahres Gesicht». Eine wunderbare Bruchstruktur zeugt von der Reife des Käses, welche für Sbrinz-Möckli mit 24 bis 30 Monaten erreicht wird.

Besuchen Sie das altehrwürdige Sbrinz-Käselager im Luzerner Stadtteil St. Karli. Tauchen Sie ab in die Welt des Sbrinz AOP!

Informationen zu Standort, Besichtigungen und zum Sbrinz erhalten Sie auf www.sbrinz.ch

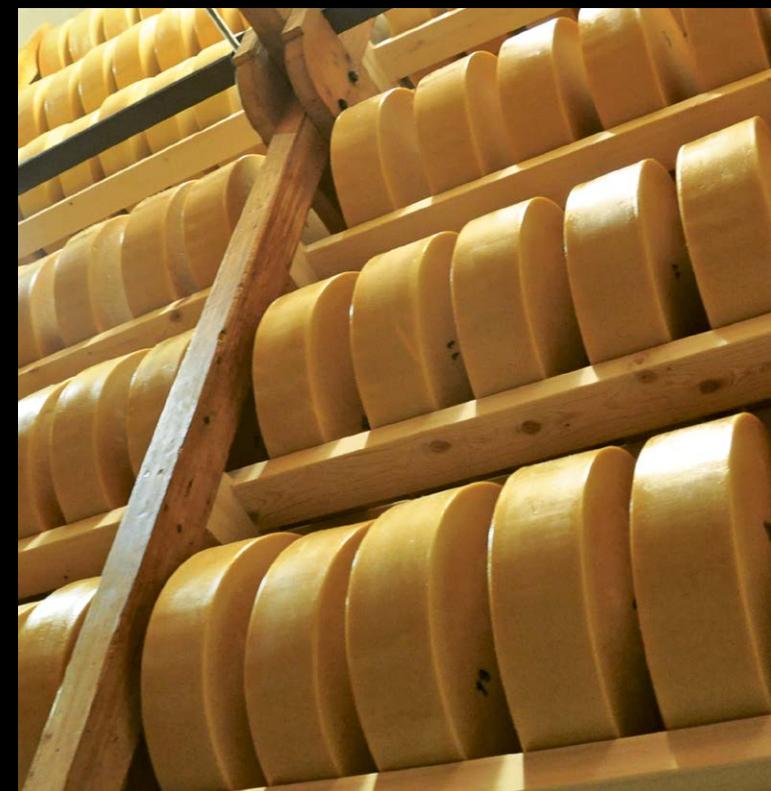
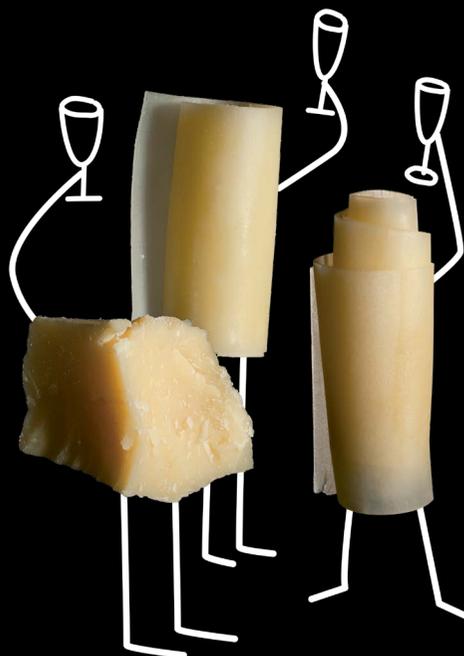
Anmeldungen/Besichtigungsanfragen erfolgen auf anmeldung@sbrinz.ch

Sbrinz Käse GmbH • Merkurstrasse 2 • 6210 Sursee
T +41 41 914 60 60 • www.sbrinz.ch



Herzlich willkommen!

Im Sbrinz-Käselager
im Luzerner Stadtteil St. Karli



Rohstoff

Sbrinz ist ein wahres Naturprodukt aus Rohmilch, Salz und Lab. Für einen 45 kg schweren Laib Sbrinz AOP werden etwas mehr als 600 Liter frische Rohmilch benötigt. Die Milch stammt dabei von Kühen, deren Futterbedarf zu mindestens 70 % mit Gras oder Heu abgedeckt wird. Zusatzstoffe oder gentechnisch veränderte Organismen sind untersagt.

Das Gütesiegel AOP garantiert, dass nur Sbrinz verkauft wird, der im Ursprungsgebiet erzeugt und veredelt wurde sowie den strengen Qualitätsanforderungen entspricht.

Herstellung

Sbrinz AOP wird in ausgewählten Tal- und Alpkäsereien hergestellt. Nach der Käseherstellung im traditionellen «Chupferchessi» werden die Laibe während mindestens 15 Tagen im Salzbad gelagert. Anschliessend werden die Käse zuerst in einem leicht erwärmten Keller trockengereift und abgeschwitzt. Schlussendlich lagern die Sbrinz-Laibe bis zur Konsumreife während mindestens 18 Monaten auf Weisstannenbrettern. In dieser Zeit werden Sie in Handarbeit gepflegt.

Lagerung

Bereits 1926 erbaut, erfüllt das Sbrinz-Reifungslager in den Kellern der EMMI Schweiz AG bis heute seinen Zweck. Einige der Sbrinz-Käsereien, die heute noch produzieren, lieferten schon damals ihre Käse an die Emmental AG Luzern, wie die EMMI Schweiz AG noch bis vor ein paar Jahren hiess.

Dabei vermag das teils unter dem Reuss-Spiegel liegende Lager bis heute zu imponieren. Bis zu 60 000 Laibe Sbrinz AOP können hier gelagert werden, hochkant stehend und nicht etwa liegend.

