

# PANORAMA

Zeitschrift der Sbrinz Käse GmbH

1/2013



**herkules sbrinz**

# Editorial

Liebe Sbrinz-Freunde

Auf direktem Weg, beinahe ohne das herrliche Frühlingserwachen, ist der Sommer ins Land gezogen. Der überaus lange Winter hat seine Spuren hinterlassen und Mensch und Tier geniessen die wärmespendende Sonne.

Auch unsere Sbrinz-Älpler freuen sich, wenn sie wieder «auffahrten» können. Viele feine Kräuter wachsen an den Hängen der Innerschweiz und die Kühe tun sich gütlich daran. So idyllisch das alles tönt, so anspruchsvoll und mit harter Arbeit ist der «Älplerberuf» oder die «Älplerzeit» verbunden. Von frühmorgens bis teilweise spät in die Nacht steht Arbeit an.

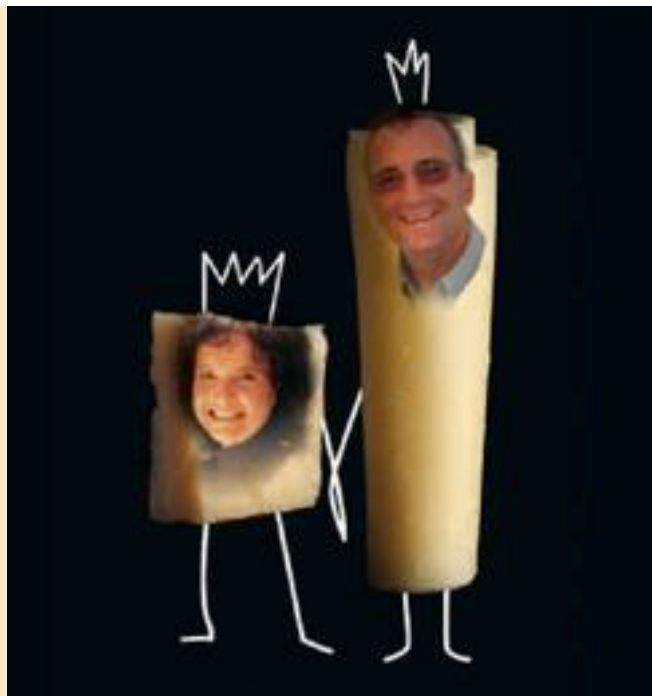
Umso grösser die Zufriedenheit, wenn die ersten Sbrinz-Käselaiibe im Lagerkeller eingelagert werden können und sich wie Goldstücke aneinanderreihen. Auf der einen Seite ist es die Optik, welche fasziniert. Auf der anderen Seite das Geruchserlebnis, welches speziell, aber unverkennbar ist und jedem Kenner das Herz höher schlagen lässt. Man möchte die Spezialität unverzüglich versuchen und degustieren. Dafür ist es aber viel zu früh, braucht doch der Sbrinz viel, sehr viel Reifezeit und Geduld, bis er konsumfertig ist.

Nach bestandener Reifeprüfung im Alter von 12 Monaten (Taxation) ist allerdings erst etwa die Hälfte der Lagerdauer abgeschlossen. Je älter der Sbrinz AOP wird, umso würziger und aromatischer entwickelt sich sein Charakter. Jung und Alt, Feinschmecker und Geniesser, alle kommen auf ihre Rechnung.

Wie der Sbrinz schliesslich genossen werden kann, dazu finden Sie im neuen Sbrinz-Buch von Erica Bänziger, welches in Zusammenarbeit mit der Sbrinz Käse GmbH

## Impressum:

Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6210 Sursee  
Telefon: 041 914 60 60, Fax: 041 914 60 61  
E-Mail: [info@sbrinz.ch](mailto:info@sbrinz.ch), [www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch)  
Facebook: [www.facebook.com/SbrinzAOC](http://www.facebook.com/SbrinzAOC)  
Geschäftsführer: Markus Baumann  
Assistentin des Geschäftsführers: Andrea Fischer  
Auflage: 35 000 Ex. in Deutsch, 10 000 Ex. in Französisch, 5000 Ex. in Italienisch



entstanden ist, jede Menge gluschtige Rezepte. Vier davon liefern wir Ihnen als PANORAMA-LeserIn exklusiv in diesem Heft.

Die Sbrinz Käse GmbH durfte sechs Bäuerinnen zu «Degustationsprofis» ausbilden. Mit viel Freude und Engagement sind die Frauen ans Werk gegangen. Und diese Freude haben die «Landfrauen» an den Internationalen Grünen Woche in Berlin den Konsumenten weitergegeben und unseren Sbrinz AOP mit Bravour präsentiert. Den Bericht finden Sie auf den Seiten 3–5.

Wichtige Daten über Events und Veranstaltungen finden Sie auf den Seiten 11 und 14. Besuchen Sie uns bei Gelegenheit und geniessen Sie ein Stück «Sbrinz AOP Natur».

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieser PANORAMA-Ausgabe.

Herzlichst  
Ihr Sbrinz-Team  
«Sbrinz und Sbrinzessin»

## Achtung:

Besuchen Sie auch unsere Internetseite unter [www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch) oder schauen Sie sich unsere Facebook-Seite an unter: [www.facebook.com/SbrinzAOC](http://www.facebook.com/SbrinzAOC)



QR-Code – der direkte Weg zur Sbrinz-Website ...



... oder aber zur Facebook-Seite von Sbrinz AOP!

# Sbrinz-Frischkäse-Kugeln

Quelle: Sbrinz – Der Extraharte, Erica Bänziger

Zum Apéro – ergibt 12–14 Kugeln

**60 g geriebener Sbrinz**  
**200 g Frischkäse aus Ziegen-,  
Kuh- oder Schafmilch**  
**2 EL fein geschnittener Schnittlauch  
oder Basilikum, je nach Saison**  
**2 EL Olivenöl oder Haselnussöl**  
**1–2 Knoblauchzehen, durchgespresst**  
**1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale, nach Belieben**  
**Pfeffer aus der Mühle**

Alle Zutaten mischen und aus der Masse kleine Kugeln/  
Bällchen formen; das geht am einfachsten mit einem  
kleinen Glacelöffel. Mit Pfeffer würzen.

Tipp: als Antipasti mit gerösteten Baguettescheiben  
servieren.

Variante: die Sbrinz-Frischkäse-Masse zum Füllen von  
Bündnerfleisch, Zucchini und Auberginen verwenden.  
Von den Zucchini und Auberginen mit dem Sparschäler  
feine Streifen abziehen und im Olivenöl kurz dünsten.  
Auskühlen lassen. Masse mit der Käsemasse bestreichen  
und aufrollen. Nach Belieben mit Zitronenöl beträufeln.



# Polentamuffins

Quelle: Sbrinz – Der Extraharte, Erica Bänziger

Für 12 Muffins

1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
200 g Dinkelruchmehl  
180 g 2-Minuten-Polenta-Mais  
2 TL phosphatfreies Backpulver  
½ TL unraffiniertes Meersalz  
2 Freilandeier  
½ dl Olivenöl  
180 g Crème fraîche  
2 dl Milch  
1 Bund Basilikum, Blättchen abgezupft  
und fein geschnitten  
80 g geriebener Sbrinz

**Garnitur:**  
junger Spinat oder Blattsalat  
weisser Balsamico oder frischer Zitronensaft  
Olivenöl  
unraffiniertes Meersalz  
gehobelter Sbrinz  
geröstete Pinienkerne

1. Zwiebeln im Öl andünsten, auskühlen lassen.
2. Alle Zutaten für die Muffins mischen. Der Teig muss dünnflüssig sein, weil der Mais quillt. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Muffinförmchen mit Butter einfetten. Maismasse einfüllen.
5. Muffins in der Mitte in den Ofen schieben und bei 200 °C 25 bis 30 Minuten backen. Nadelprobe machen.
6. Für die Garnitur aus Balsamico, Olivenöl und Salz eine Sauce zubereiten, mit dem Spinat mischen, anrichten, Muffin darauf stürzen. Salat mit Sbrinz und Pinienkernen garnieren.

Tipps: Die Maismuffins passen zu Salat und Grilladen. Die Muffins können auch gefüllt werden: Am nächsten Tag halbieren, mit Frischkäse bestreichen und im Ofen bei 200 °C erwärmen, mit Rucola garnieren. Mit eingelegten Oliven, Peperoni usw. servieren.

Vorratshaltung: Die Muffins können tiefgekühlt werden.



# Mediterrane Pasta

Quelle: Sbrinz – Der Extraharte, Erica Bänziger

250 g frische Pasta nach Wahl  
3–4 EL Olivenöl  
1 kleiner Zucchini  
½ Aubergine  
12 Cherrytomaten  
8–10 Basilikumblättchen, in Streifen  
unraffiniertes Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
80 g geriebener Sbrinz

1. Zucchini beidseitig kappen, in Scheiben schneiden. Aubergine ungeschält in Würfelchen schneiden. Cherrytomaten halbieren.
2. Zucchini und Auberginen im Öl weich dünsten, Cherrytomaten kurz mitdünsten, Basilikumstreifen untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen, sofort mit Sauce und Sbrinz mischen.

Nach Belieben mit wenig Olivenöl abrunden.



# Erdbeeren mit Sbrinz und Balsamico

Quelle: Sbrinz – Der Extraharte, Erica Bänziger

**250 g Erdbeeren**  
**100–120 g Sbrinz am Stück**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
**gereifter (dickflüssiger) Balsamico**

1. Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln.
2. Erdbeeren mit in Stückchen gebrochenem Sbrinz auf einer Platte anrichten, mit Balsamico beträufeln und mit Pfeffer abrunden.

**Tipp:** zum Aperitif mit einem Rosé oder einem Schaumwein geniessen. Oder aber zum Abschluss eines feinen Essens mit einem Portwein oder einem Süsswein – denn Sbrinz passt einfach immer!



## Die Reportage

# «Sbrinz – Der Extraharte» – ein Buch entsteht

«Was lange währt, wird endlich gut!» Keine andere Aussage könnte unser Sbrinzbuch-Projekt besser umschreiben. Schon seit längerer Zeit hatten wir beabsichtigt, ein Sbrinzbuch zu veröffentlichen, welches Einblick in die Geschichte, in die Produktion und in die Rezeptvielfalt dieses tollen Schweizer Käses geben würde. Aber wie so oft waren andere Arbeiten immer gerade noch ein wenig dringender und wichtiger, weswegen Wochen und Monate vergingen, bis das Projekt erneut in Angriff genommen wurde.

Ausschlaggebend war ein Anruf vom FONA-Verlag, wonach eine ihrer Rezeptbuchautorinnen den Wunsch geäußert habe, ein Buch über ihren Lieblingskäse, eben den Sbrinz AOP, schreiben zu wollen. Ob wir denn solch eine Idee von unserer Seite her unterstützen würden? Nach ein paar Minuten stand bereits fest, dass wir Nägel mit Köpfen machen wollten.



Lea Spörri und Andrea Fischer bei der Layout-Besprechung.

Bei einem ersten Treffen wurden organisatorische Fragen geklärt, aber schon bald ging es an die Details. So lieferten wir alles rund um die geschichtlichen Belange und die Produktionsabläufe. Beim historischen Text durften wir auf die Grundlagen von Quirinus Reichen zurückgreifen, einem Historiker der Universität Bern, der sich in unserem Auftrag vor ein paar Jahren bereits mit der Thematik befasste.



Erica Bänziger bei der «theoretischen und praktischen» Arbeit – immer mit einem Lächeln auf den Lippen!



Bei einem gemütlichen Mittagessen, bei welchem alle Beteiligten anwesend waren, wurde dann weiter gefachsimpelt und Erica Bänziger begann schon fleissig mit dem gedanklichen Kreieren von leckeren Speisen. Ihr Engagement führte dazu, dass der Umfang des Buches schon nach kurzer Zeit vergrössert werden musste. Sie lieferte solch tolle Rezepte, dass wir uns nicht entscheiden konnten und schliesslich beschlossen, einfach alle 51 zu verwenden.



Ein eingespieltes Team bei der Pause während des Fotoshootings: Andreas Thumm, Food-Fotograf aus Freiburg i. Br., Erica Bänziger, Rezeptautorin, und David Dietz, Fotoassistent.



Im Januar dieses Jahres begann dann für Erica Bänziger die eigentliche Grossarbeit. Während drei Tagen wurde in der heimischen Küche in Verscio TI fleissig gerüstet, gebrutzelt, angerichtet und fotografiert. Hierzu fuhr ein bekannter Food-Fotograf, Andreas Thumm aus Freiburg im Breisgau, mit seinem Team ins kühle Tessin. Minutiös und detailgetreu wurde auf einem improvisierten Setting abgelichtet, was Erica Bänziger auf den Tisch brachte, dies immer mit der nötigen Portion Humor und guter Laune. Da hiess es auch mal für den Fotografen selber Hand anzulegen und das Gericht ins richtige Licht zu rücken.



Wenn auch Sie sich davon überzeugen wollen, so bestellen Sie das Buch am besten noch heute auf unserer Internetseite unter [www.sbrinz.ch/de/sbrinz\\_shop/](http://www.sbrinz.ch/de/sbrinz_shop/). Sie erhalten es bei uns zu einem Vorzugspreis von CHF 20.– exkl. MWSt., Porto und Verpackung.

Selbstverständlich ist das Buch aber auch im Buchhandel erhältlich, und dies in Deutsch, Französisch und Italienisch.



Erschienen ist das Buch, wie viele andere gluschtige Bücher von Erica Bänziger, im FONA-Verlag.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Spass beim Lesen und natürlich beim Nachkochen und Geniessen!

Das Resultat darf sich sehen lassen! Gluschtige Rezeptbilder, die einen zum Nachkochen auffordern!



Erica Bänziger

### **Sbrinz – Der Extraharte**

Format: 185 × 240 mm

Umfang: 94 Seiten

Fotos: Andreas Thumm, Freiburg i. Breisgau

Druck: durchgehend vierfarbig

Einband: Hardcover, matt laminiert

ISBN: 978-3-03780-491-9

WG: 1455



## Das Interview

# Die kreative Kräuterfee aus dem Tessin

Massgeblich am guten Gelingen des neuen Sbrinz-Buches beteiligt war Erica Bänziger. Die diplomierte Ernährungs- und Gesundheitsberaterin ist eine Köchin aus Leidenschaft. Sie hat schon bei zahlreichen erfolgreichen Kochbüchern mitgewirkt und beweist mit ihren Rezepten immer wieder, wie lustvoll gesunder Genuss sein kann.

**PANORAMA: Wie kommt eine gebürtige Appenzellerin mit Wohnsitz im Tessin zum urchigen Innerschweizer Sbrinz AOP?**

E. Bänziger: Hauptsächlich wohl weil ich schon immer eine grosse Liebe zur Innerschweiz hegte und weil ich an diversen Orten, wo der Sbrinz zu Hause ist bzw. produziert wird, auch lebte. Und nun wohne ich im Tessiner Dörfchen Verscio, also fast auf der Sbrinz-Säumeroute, die von Engelberg nach Domodossola führt – der Kreis zum Sbrinz AOP schliesst sich also wie von selbst!

**Was ist Ihrer Meinung nach das Besondere am Sbrinz in der Küche?**

Sbrinz lässt sich vielseitig einsetzen, was ich im Buch ja bewiesen habe. Zudem ist Sbrinz zu 100 % ein Stück Schweiz – unser «Schweizer Parmesan» sozusagen. Sein Geschmack ist einzigartig und mit Sbrinz wird selbst ein einfacher Apéro zum Festessen. Dass Sbrinz keine Konservierungsstoffe enthält – dies im Gegensatz zum «grossen italienischen Bruder» –, ist für mich als Vertreterin einer Naturküche von grosser Bedeutung.

**Wie kam es zur Idee, ein Sbrinz-Kochbuch herauszugeben zu wollen?**

Schon seit Jahren ist Sbrinz mein absoluter Reibkäse-Favorit und fand in vielen meiner Bücher schon Verwendung. Folglich kam mir die Idee, diesem Urschweizer ein Buch zu widmen. Mir ist in meiner Tätigkeit nämlich immer wieder aufgefallen, dass beim Kochen oftmals penibel genau auf die Rezeptzutaten geschaut wird. Und da wird dann halt oftmals Parmesan anstelle von Sbrinz AOP eingesetzt. Und die meisten Leute wissen auch nicht, dass der Sbrinz ebenso vielseitig ein-

**Name/Vorname:** Bänziger Erica  
**Beruf:** dipl. Ernährungsberaterin  
**Ausbildung:** dipl. Ernährungsberaterin und Gesundheitsberaterin AAMI  
**Geburtsdatum:** 18. April 1963  
**Hobbys:** Wildkräuter, Tiere im Allg. und Esel im Besonderen, Wandern



setzbar ist wie der Parmesan und dass dieser gar noch besser schmeckt!

**Welche Herausforderung bringt Ihre Tätigkeit mit sich?**

Die liegt wohl hauptsächlich darin, immer wieder etwas Neues zu entwickeln oder aber Rezepte mit guten authentischen Zutaten zu kochen, ohne dabei in eine Routine zu verfallen. Ausserdem habe ich als Ernährungsberaterin den Anspruch, gesunde Rezepte zu entwickeln. Ich versuche den Leuten gesundes Essen schmackhaft zu machen. Eine wirklich befriedigende und schöne Tätigkeit.

**Sbrinz ist kein «einfacher» Käse. Oftmals muss dem Konsumenten aufgezeigt werden, wie man ihn geniessen kann. Wie bringen Sie persönlich Sbrinz Ihren Kurs-Teilnehmern näher?**

Ich persönlich finde nicht, dass Sbrinz ein «schwieriger» Käse ist. Ich setze ihn eigentlich fast immer dort ein, wo Reibkäse gefragt ist, und ich hoble ihn gerne über meine diversen Pasta- und Risottogerichte. Ebenso über Gemüsecarpaccio, wo Sbrinz einfach perfekt passt.

**Schlusswort – Wünsche – Bemerkungen?**

Ich möchte mich bei der Sbrinz Käse GmbH ganz herzlich bedanken, dass wir gemeinsam ein solch tolles Buch realisieren konnten. Ich wünsche mir, dass die Herstellung von Alpkäse und von natürlichen Produkten wie dem Sbrinz AOP noch lange Bestand haben wird, und dass immer mehr Konsumenten den heimischen Sbrinz für sich entdecken. Wieso denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch vor der Haustüre liegt: Denn der Sbrinz AOP braucht sich mit Sicherheit nicht hinter seinem «italienischen Bruder» zu verstecken, ganz im Gegenteil!



Erica Bänziger  
Gesundheitsstudio Olivo, 6653 Verscio TI  
Telefon 091 796 28 61, Mobile 079 354 12 30  
E-Mail: erica@biogans.ch, www.ericabänziger.ch