



AUS DEM HERZEN DER SCHWEIZ

Handwerk – Herkunft – Tradition

HANDWERK

- Sbrinz ist ein extraharter Vollfettkäse aus Rohmilch mit 45% Fett in der Trockenmasse
- 25 Tal- und Alpkäsereien produzieren Sbrinz AOP; davon 8 Alpbetriebe, 2 Bio-Produzenten
- Produktionsablauf: Käseherstellung im Chupferchessi, Salzbad für mind. 15 Tage, Trockenreifung und Abschwitzten (ebenfalls mind. 15 Tage) in einem leicht erwärmten Keller, Lagerung bis zur Konsumreife von mind. 18 Monaten (für Hobelrollen) und mind. 22 Monate für alle weiteren Darreichungsformen gestellt auf Weisstannenbalken, Pflege von Hand.
- Je älter ein Sbrinz ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet
- Laib = 45 kg, 600 Liter Rohmilch

HERKUNFT

- Alle Verarbeitungsstufen finden ausschliesslich im Ursprungsgebiet statt: Kantone Luzern, Nid- und Obwalden, Zug sowie in zwei Regionen des Kantons St. Gallen
- Mindestens 70% der Futterrationen für das Milchvieh, in Trockensubstanz ausgedrückt, müssen von der betriebseigenen Futterbasis stammen (hauptsächlich Gras und Heu)
- Nur Milchkulturen (-Bakterien) werden für die Verkäsung eingesetzt
- Die Erzeugung der Milch und des daraus hergestellten Käses erfolgt im geographischen Ursprungsgebiet nach traditionellem Herstellungsverfahren, unökologische Transportwege entfallen.
- Die Kühe weiden auf den saftigen Wiesen der Zentralschweiz. Kuhrasse: fast ausschliesslich Braunvieh
- Futter der Kühe: nur Gras und Heu. Zusatzstoffe sowie Silage (vergärtes Futter) oder gentechnisch veränderte Organismen sind untersagt
- Sbrinz AOP enthält keine Zusatzstoffe und ist laktosefrei
- Die Sbrinz Käse GmbH ist Mitglied bei Slow Food und BIO SUISSE

TRADITION

Die Wurzeln des Sbrinz AOP gehen weit ins 16. Jahrhundert zurück. Damals wurde in Brienz Käse zum Saumtransport (mit Maultieren und Pferden) nach Italien gesammelt. Darunter auch der Käse, der später basierend auf der Benennung der Italiener «lo sbrinzo» Sbrinz genannt werden sollte.



SBRINZ-ROUTE UND SÄUMERFEST

Jedes Jahr Ende August findet in der Zentralschweiz das Säumerfest statt. Der Höhepunkt ist jeweils der Marschbeginn des Säumertrass mit über 20 Saumtieren und Säumern sowie rund 50 Wanderern auf ihre 7-tägige Tour bis nach Domodossola. Das Säumerfest lässt tausende Besucher in die gute alte Zeit eintauchen und mit der «urechten» Atmosphäre begeistern. Mit dem vielfältigen Säumermarkt, dem urtümlichen Handwerk, den urchigen Festwirtschaften, der lüpfigen Volksmusik und natürlich den beeindruckenden Saumtieren wird Vergangenes wieder neu aufgelebt.

QUALITÄTSZEICHEN AOP

- AOP = Appellation d'origine protégée bedeutet geschützte Ursprungsbezeichnung (www.aop-igp.ch)
- AOP-Käse sind regionale authentische Produkte hoher Qualität und starkem Bezug zur Tradition
- Ab April 2022 ist der Sbrinz AOP seit 20 Jahren geschützt.
- Das Pflichtenheft muss strikt eingehalten werden
- Regelmässige Kontrollen (auch sensorische) werden durch Fachleute, Labore, Zertifizierungsstellen und Kantonschemiker durchgeführt

REIFUNGSKELLER ST. KARLI, LUZERN

- Reifungskeller seit 1926 inmitten der Stadt Luzern
- Lagerplatz für bis zu 60'000 Laibe
- Besichtigungen auf Anfrage möglich (Anmeldung unter anmeldung@sbrinz.ch)

DARREICHUNGSFORMEN



SBRINZ AOP MÖCKLI

Die Sbrinz AOP Möckli kommen immer gut an! Sie werden mit einem Sbrinz Stecher aus einem reifen Käsestück gebrochen (nicht schneiden!). Eine wunderbare Bruchstruktur zeugt von der Reife des Käses, welche für Sbrinz AOP Möckli mit 22 bis 30 Monaten erreicht wird. Der Alp Sbrinz AOP wird sogar bis zu 36 Monate gereift.

Ein feines Sbrinz AOP Möckli mit einem gut gereiften Aceto oder etwas Feigen-/Birnenenf – der Renner für jeden Apéro. Verwöhnen Sie Ihre Gäste auch zum Dessert mit Sbrinz AOP Möckli.

SBRINZ AOP HOBELROLLEN

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

Versuchen Sie doch mal ein hauchdünnes Sbrinz AOP Carpaccio mit Birnen, Rucola und Appenzeller Mostbröckli IGP. Oder man füllt sie mit Kräuterfrischkäse. So oder so: Sbrinz AOP Hobelrollen sind ein Genuss für alle.

SBRINZ AOP REIBKÄSE

Ob zu Pasta, Risotto oder Gratins: die kulinarische Bandbreite von Sbrinz AOP Reibkäse ist beinahe unbeschränkt. Sein würziges Bouquet gibt feinen Gerichten genau den richtigen Pfiff.

So stellen Sie selber «Sbrinz Pralinen» her: Sbrinz AOP Möckli im Feigen-/Birnenenf eintauchen. Anschliessend mit Sbrinz AOP Reibkäse panieren und trocknen lassen. Alles in ein grobes Sieb geben und den Rest des Reibkäses abschütteln

SBRINZ AOP PORTION

Die kulinarische Bandbreite der Sbrinz AOP Portionen ist beinahe unbeschränkt. Sein aromatisches Bouquet gibt Ihren Gerichten genau den richtigen Pfiff.

Die Sbrinz AOP Portionen können auch ganz einfach mit einer gewöhnlichen Raffel zu Reibkäse verarbeitet werden.