



# TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Sbrinz AOP

*Reportage*

Nöldi Forrer

*Interview*

Sbrinz-AOP-Nestchen mit Spaghetti

*Rezept*

## Impressum

<b>Ausgabe</b>	Nr. 6 / August 2010
<b>Auflage</b>	106'000 Exemplare; 96'000 d, 10'000 f
<b>Herausgeberin</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
<b>Redaktion</b>	Ramona Cattaneo, AOP-IGP, Bern
<b>Grafik</b>	André Lambelet, MAP SA, Lausanne
<b>Druck</b>	Fischer Print, Münsingen / Länggass Druck AG, Bern
<b>Erscheinungsweise</b>	1–2 x pro Jahr
<b>Adresse</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, CH-3007 Bern, <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a> , <a href="http://www.aop-igp.ch">www.aop-igp.ch</a>
<b>Gratisabonnement</b>	Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a>

## Bildnachweise

Titelseite	Sicht vom Fronalpstock auf den Vierwaldstättersee
Seite 2	Sbrinz AOP – Laibe im Schwitzkeller
Seite 4	Schwinger im Einsatz
Seite 6	Säumer auf der Sbrinz-Route
Seite 8	Sbrinz-AOP-Käser
Seite 10	Nöldi Forrer
Seite 12	Kuh in den Zentralschweizer Alpen
Fotos	Titelseite: Maurice Schobinger, Seiten 2, 8, 12, 14: Sbrinz Käse GmbH, Seite 4: Keystone, Seite 6: Förderverein Sbrinz-Route

## Unsere Themen

<i>Editorial</i>	<b>5</b>
<hr/>	
<i>Porträt</i>	
<i>Sbrinz-Route: Wir laden Sie ein auf historische Pfade</i>	<b>7</b>
<hr/>	
<i>Reportage</i>	
<i>Sbrinz AOP: Der harte Zentralschweizer</i>	<b>9</b>
<hr/>	
<i>Interview</i>	
<i>Nöldi Forrer: Traditionen sind ihm wichtig</i>	<b>11</b>
<hr/>	
<i>Kurznachrichten</i>	<b>13</b>
<hr/>	
<i>Rezept</i>	
<i>Sbrinz-AOP-Nestchen mit Spaghetti</i>	<b>15</b>
<hr/>	





## AOP-IGP und Schwingen – der Tradition verbunden!

*Vom 20. bis 22. August 2010 findet in Frauenfeld das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest statt. Erwartet werden an diesem grössten, zweitägigen Sportanlass in diesem Jahr rund 200 000 Besucher. Schwingen hat in den letzten Jahren ein enormes Revival erlebt und geniesst eine riesige Popularität. Diese Rückbesinnung auf traditionelle und regionale Werte ist in der aktuellen Zeit der grenzenlosen Globalisierung nicht weiter erstaunlich. Und zu diesem Trend passen auch die Produkte mit den geschützten Herkunftsbezeichnungen AOP und IGP. Lange Traditionen und die Verwurzelung in der Region geben diesen ihren speziellen Wert – genau wie beim Schwingen! Es freut mich daher sehr, dass die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP als Festpartnerin beim ESAF dabei ist, ihre einzigartigen Produkte vorstellt und zum Geniessen anbietet.*

*Auch das ESAF soll ein Anlass zum Geniessen sein. Das Herzstück ist die über 47 000 Personen fassende Thurgau-Arena. Umgeben ist diese vom fast 70 Hektar grossen frei zugänglichen Festgelände. Über Grossleinwände und Bildschirme lässt sich das Schwingen überall mitverfolgen und die Feststimmung hautnah geniessen. Und warum nicht einmal bei anderen traditionellen Wettkämpfen wie beim Steinstossen oder Hornussen hereinschauen? Natürlich fehlen auch die musikalische Unterhaltung, die Marktstände, der Gabentempel oder die Bars nicht. Auf nach Frauenfeld zu einem einmaligen Erlebnis! Wir freuen uns auf Sie!*

Urs Schneider

OK-Präsident ESAF 2010 Frauenfeld

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Urs Schneider'.





## Wir laden Sie ein auf historische Pfade

**Zur naturnahen und erlebnisreichen Wandertour auf Wegen, die in alten Zeiten von Säumern, Händlern, Kriegern, Handwerkern, Pilgern und Schmugglern begangen wurden. Zu allen Zeiten war der Gütertausch eine Notwendigkeit, um in den Alpentälern das Leben zu ermöglichen. Die Säumer stehen am Anfang dieser Wertschöpfungskette und verstanden es, die ökonomisch kürzesten Verbindungen zwischen den Alpentälern herzustellen. Sie wählten kräfte-sparende und witterungsbedingt sinnvolle Wege.**

So entstand die Sbrinz-Route als kürzeste alpenquerende Hauptverbindung zwischen Luzern und Domodossola. Benannt wurde die Sbrinz-Route nach dem berühmten Innerschweizer Käse Sbrinz, der seinen Ursprung im Engelbergertal hat und auf dieser Route in vergangenen Zeiten in grossen Mengen transportiert und gehandelt wurde.

Durchqueren Sie die Alpen auf einem alten Handelsweg, den unsere Vorfahren jahrhundertlang als kürzeste Verbindung zwischen der Innerschweiz und Italien benutzten. Im Norden, ausgehend von Luzern, führt die Sbrinz-Route nach Süden ins italienische Eschental (Val Formazza) bis nach Domodossola oder umgekehrt.

Auf den Spuren der Säumer erleben Sie eine abwechslungsreiche und wildromantische Natur- und Bergwelt, die Sie mit ihren vielen Zeugnissen aus der Geschichte in die Vergangenheit zurückversetzt. Über Naturpfade oder alte gepflasterte, mit Trockenmauern abgestützte Wege wandern Sie durch Täler, Schluchten, Wälder, Dörfer und über die Gletscherregionen der Alpenpässe. Dabei kommen Sie an ehemaligen, geschichtsträchtigen Herbergen und Susten vorbei, überqueren malerische Bogenbrücken und steigen hinauf über die in den Fels gehauenen Treppenstufen, die zum Teil schon von den Römern benutzt wurden. Lassen Sie sich von den unterschiedlichen Naturschauspielen der Nord- und Südalpen verzaubern.

Sammeln Sie unvergessliche Eindrücke in der imposanten Gletscherwelt der Grimsel-Region und den sonnenverwöhnten Tälern des Wallis und des Val Formazza. Nehmen Sie sich

viel Zeit zum Staunen, schalten Sie ab, und geniessen Sie ausgiebig die Ruhe der Natur.

Die früher beschwerliche Route, die den Säumern jahrhundertlang viele Strapazen abverlangte, ist heute viel einfacher geworden und mit öffentlichen Verkehrsmitteln erschlossen. Die ehemals schwierigen Saumpfade sind heute von gut ausgebauten Alpenstrassen abgelöst worden. Zum Glück für uns Wanderer sind die alten Wegspuren auf den meisten Streckenabschnitten, abseits der neuen Strassen, noch gut erhalten. Einige Teilstrecken wurden nach historischem Vorbild wieder restauriert.

Detaillierte Karten und Wegweiser mit dem weissen Sbrinz-Routen-Logo zeigen Ihnen den genauen Weg. Historische Restaurants und Gasthäuser, welche die einstigen Susten abgelöst haben, laden Sie ein, neue Kräfte zu sammeln. Als Ausgangspunkt können Sie im Norden am Vierwaldstättersee Luzern, Stansstad oder Alpnachstad wählen. Im Süden ist das italienische Domodossola der geeignete Startpunkt für die Sbrinz-Route.



### Sonderangebote: Wanderwochen Sbrinz-Route 2010

Die Wanderung wird von einem Leiter des Fördervereins Sbrinz-Route geführt, der unterwegs viel zu erzählen weiss.

**5. bis 12. September 2010**

Start in Grafenort im Engelbergertal

**3. bis 10. Oktober 2010**

Start in Giswil im Sarneraatal

Für weitere Informationen: [www.sbrinz-route.ch](http://www.sbrinz-route.ch)



## Sbrinz AOP: Der harte Zentralschweizer

**Einst vor allem bekannt als Reibkäse, ist der Sbrinz AOP heute ein Käse für Feinschmecker, die ihn in Form von Möckli oder Hobelrollen geniessen. Der harte Zentralschweizer ist seit April 2002 AOP-zertifiziert, seine Geschichte beginnt jedoch schon Jahrhunderte vorher.**

Die erste schriftliche Erwähnung eines Käses, der stark an den Sbrinz AOP erinnert, findet sich laut Geschichtsforschern im Jahr 70 n. Chr. Auf seiner Reise durch die römische Provinz Helvetien erwähnt Plinius der Jüngere einen «caseus helveticus», den unsere Experten als Vorgänger des heutigen Sbrinz identifizieren und der somit der älteste Käse Europas wäre. Wie dem auch sei: Eindeutig belegt ist die Produktion eines extraharten Spalenkäses im 15. und 16. Jahrhundert. Der dafür wichtigste Handelsplatz für den Export war Brienz, der Ort, der dem Sbrinz anscheinend auch seinen Namen gab. Unternehmerische Händler transportierten die Laibe mit Saumtieren über den Brünig, den Grimsel und den Griespass nach Domodossola. Der Handel lohnte sich doppelt, weil sie auf dem Rückweg Wein, Reis und Kastanien in die Innerschweiz brachten. Diese frühen Handelsreisenden begründeten so die Sbrinz-Route (siehe Seite 7).

Jährlich werden 2000 Tonnen Sbrinz AOP hergestellt, nur ein kleiner Teil davon wird ins Ausland exportiert. Dafür liefern rund 430 Bauern aus der Zentralschweiz sowie den angrenzenden Regionen der Kantone Aargau, Bern und St. Gallen die Milch. Ihre Kühe fressen im Sommer Gras und im Winter Heu. Silo- oder gentechnisch verändertes Futter ist strengstens verboten, so will es das Pflichtenheft. Für einen 45 kg schweren Laib Sbrinz AOP braucht es über 600 Liter Rohmilch, mehr, als in vier Badewannen Platz hat. Der Käser überprüft die Milch, bevor sie ins Kessi kommt. Einerseits muss der Bakteriengehalt stimmen, andererseits darf die Milch nicht älter als 15 Stunden sein. Die Milch wird erhitzt, danach setzt ihr der Käser das Lab zu und wartet, bis sie gerinnt. Durch das Schneiden mit der Käseharte trennt der Käser die Molke von der Käsemasse, die er daraufhin in die Form gibt. Nach einem zweiwöchigen Salzbad kommt der Sbrinz AOP in den Reifungskeller.

Der Extraharte ist ein reines Naturprodukt, und das traditionelle Rezept erlaubt als Zutaten nur Milch, Lab und Salz.

Nach elf Monaten werden die Sbrinz-Laibe von einer Expertenkommission bewertet und klassiert. Dabei berücksichtigt sie die Löcher, den Teig, das Aroma, das Erscheinungsbild der Laibe und die Lagerfähigkeit. Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von maximal 20 Punkten, 5 pro Kriterium. Doch da sich die Sbrinz-AOP-Käser nur mit bester Qualität zufriedengeben, ist diese Bewertung kein Problem, haben sie doch im letzten Jahr einen Durchschnittswert von mehr als 19 Punkten erreicht. Nach der Klassierung kommt der harte Zentralschweizer jedoch noch nicht in die Läden, denn vor 16 Monaten verlässt kein Laib den Affnirkeller. Nach dieser Zeit ist er noch «jung» und mild und hat einen hohen Wassergehalt, deshalb kann er gut gerieben oder gehobelt werden. Sein echtes Aroma entwickelt er aber erst nach mindestens 24 Monaten, und je länger man ihm Zeit lässt zu reifen, desto würziger wird sein Geschmack. Durch den Wasserverlust, der beim Reifen entsteht, wird der Sbrinz AOP im Alter auch immer bröcklicher. Nicht nur Sbrinz-Kenner wissen, dass man ihn deshalb niemals schneidet, sondern mit einem Stecher «möckelt».





## Nöldi Forrer: Traditionen sind ihm wichtig

**Am liebsten hat er die Milch vom Bauernhof seines Bruders, und wenn er schon einkaufen muss, dann nur Schweizer Produkte. Der Schwinger Nöldi Forrer zu Traditionen, Schweizer Landwirtschaft und der Bedeutung der AOP-IGP-Produkte.**

**Sie sind «Profischwinger», Schwingen ist eine traditionelle Sportart. Was bedeutet Tradition für Sie?**

Tradition bedeutet für mich ein Stück Heimat. Es ist ein Brauchtum, das ich auch mit Gemütlichkeit verbinde und als sehr wohltuend empfinde.

**Zwischen dem Schwingen und den AOP-IGP-Produkten gibt es einige Parallelen, beide sind echt schweizerisch und können auf eine lange Tradition zurückblicken. Wie gut kennen Sie diese Produkte, und was bedeuten sie Ihnen?**

Ich kenne die AOP-IGP-Produkte natürlich vom Käsen, da ich gelernter Käser und Käsermeister bin. Die Idee, die hinter diesen Produkten steht, finde ich gut, besonders weil so etwas für die Schweizer Landwirtschaft gemacht wird. Meiner Meinung nach hätte man aber früher anfangen sollen, Schweizer Produkte zu schützen, damit heben sie sich von anderen Lebensmitteln ab und sind vor Imitationen geschützt.

**Was bedeutet Ihnen die Schweizer Landwirtschaft?**

Es gibt allgemein das Problem, dass nicht mehr grosser Wert auf Qualität gelegt wird. Das führt in der Landwirtschaft zum Beispiel dazu, dass immer mehr ausgebeutet wird, die Kühe, der Boden ... Das ist kein gesunder Wandel. Zudem kenne ich keinen Bauer im Berggebiet, der ohne Nebenerwerb auskommt. Vielleicht lohnt sich das Bauern auch bald gar nicht mehr. Doch wer schaut dann zur Landschaft?

**Welche Bedeutung haben die AOP-IGP-Produkte Ihrer Meinung nach in der Landwirtschaft?**

Ich denke, die Tradition und das Qualitätsdenken, welche hinter den AOP-IGP-Produkten stehen, können helfen, diesem negativen Trend entgegenzuwirken. Doch ich frage mich, ob zum Beispiel

der Preisunterschied zwischen einem «normalen» Bergkäse und dem Berner Alpkäse AOP auch von den Konsumenten getragen wird. Ich denke, man sollte einen anderen Ansatz wählen. So könnte man zum Beispiel einführen, dass nur noch Käser Verkäuferszulagen bekommen, wenn sie mindestens 60 Rp. pro Liter Milch bezahlen.

**Schauen Sie auch beim Einkaufen auf regionale oder Schweizer Produkte?**

Sowieso, das ist für mich sehr wichtig. Manche Produkte wie zum Beispiel Eier kann ich von meinem Bruder beziehen, Gemüse erhalte ich im Sommer von meiner Mutter. Im Laden achte ich sehr darauf, dass ich nur Schweizer Produkte einkaufe.

**Auf was müssen Sie als Spitzensportler bei der Ernährung besonders achten?**

Dass ich mich vor allem gesund ernähre. Ich esse viel Gemüse und Salat. Am Abend esse ich keine Kohlenhydrate mehr, damit ich nicht zu schwer werde. Ich schaue, dass ich genügend Vitamine und Eiweiss, sprich Käse und Fleisch für den Muskelaufbau und die Regeneration, zu mir nehme. Milch und Gemüse erhalte ich vom Bauernhof meiner Familie. Vor dem Wettkampf ist es dann wieder wichtig, dass ich meinen Kohlenhydratspeicher auffülle.

**Welches ist Ihr liebstes AOP-IGP-Produkt oder -Rezept und weshalb?**

Ich mag den Suur-/ und Bloderkäse AOP, der in Toggenburg hergestellt wird, sehr gerne. Vielleicht, weil wir den früher selber auf der Alp hergestellt haben. Der Bloderkäse AOP ist auch sehr kalorienarm und kann für Linienbewusste auch gut den Mozzarella im Salat ersetzen. Ich kann mir auch vorstellen, dass das Gerücht stimmt, dass man den Suur-/und Bloderkäse AOP nur essen kann, wenn man ihn von Kindesbeinen an kennt, denn er ist schon etwas speziell.





## Drei Produkte wurden neu zertifiziert

Die AOP-IGP-Familie hat letztes Jahr einen grossen Zuwachs bekommen. Die berühmte **St.Galler Kalbsbratwurst**, auch bekannt unter dem Namen **St.Galler Olmabratwurst**, erhielt eine IGP (Indication Géographique Protégée, geschützte geografische Angabe auf Deutsch). Ebenfalls aus der Ostschweiz tragen neu der **Werdenberger Sauerkäse**, der **Liechtensteiner Sauerkäse** und der **Bloderkäse** (drei Bezeichnungen für die gleiche Spezialität) das AOP-Zeichen (Appellation d'Origine Protégée, geschützte Ursprungsbezeichnung auf Deutsch). Mit dem Edelbrand **Damassine AOP** wurde im Kanton Jura das dritte Traditionsprodukt zertifiziert. Dieser Entscheid wurde vom Bundesgericht gefällt.



## Absinthe

Der berühmte Schnaps aus dem Val-de-Travers im Kanton Neuenburg soll auch eine IGP erhalten. Der Bund hat im März das Gesuch um die Eintragung veröffentlicht. Da Absinthe jedoch auch in anderen Regionen der Schweiz hergestellt wird, muss mit Rekursen gerechnet werden.



## Die Vereinigung ist Festpartnerin des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfests

Vom 20. bis 22. August findet in Frauenfeld das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest statt. Ein traditioneller Sportanlass, an dem Sie auch unsere köstlichen Spezialitäten degustieren können. Besuchen Sie uns im Bereich «geniessen und erleben».



## Doppelter Genuss

Regionalprodukte sind die Antwort auf die Sehnsucht der Menschen nach Echtheit, Natürlichkeit und Genuss. In diesem Sinne organisiert «Das Beste der Region» die **Genuss '10**. Vom 13.8. bis 5.9. finden in den Kantonen Aargau, Bern, Luzern und Solothurn verschiedene Anlässe rund ums Geniessen statt. Fast anschliessend wird unter dem Label «**Woche der Genüsse**» weitergeschlemmt. Vom 16. bis 26.9. finden Sie ein gesamtschweizerisches Angebot an Gourmetveranstaltungen.



## Anlässe

Wie jedes Jahr nimmt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP an den grossen Publikumsmessen und Anlässen rund ums Essen teil: Cheese-Festival, Luzern und Bern (18.9. und 9.10.), Comptoir Suisse, Lausanne (17. bis 26.9.), Züspa, Zürich (24.9. bis 3.10.), Olma, St. Gallen (7. bis 17.10.), Gourmesse, Zürich (8. bis 11.10.), Salon des Goûts & Terroirs, Bulle (28.10. bis 1.11.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, und probieren Sie unsere traditionellen Produkte.



## Gratisabonnement Tradition & Terroir

Lernen Sie die Spezialitäten mit einer AOP-IGP näher kennen, erfahren Sie mehr über ihre Geschichte und die Art, wie sie hergestellt und gepflegt werden. Entdecken Sie köstliche Rezepte, welche die Schweizer Traditionsprodukte noch besser schmecken lassen:

Sie erhalten das Magazin Tradition & Terroir noch nicht und möchten es gratis abonnieren?

Scannen Sie den Code mit Ihrem Smartphone und füllen Sie das Formular aus. Sie können das Abo auch unter [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch) bestellen oder den Talon per Post schicken an: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_





## Sbrinz-AOP-Nestchen mit Spaghetti an Basilikumsauce und Erbsen

Sbrinz AOP schmeckt nicht nur als Reibkäse auf einer Portion Teigwaren gut. Dadurch, dass er so hart ist, kann man auch Sbrinz-AOP-Nestchen machen und mit verschiedenen Köstlichkeiten füllen, zum Beispiel mit Spaghetti an Basilikumsauce.

Für 4 Personen

**240 g Spaghetti**  
**100 g Erbsen (frisch oder tiefgefroren)**  
**ca. 200 g Basilikumblätter, gewaschen**  
**210 g geriebener Sbrinz AOP**  
**20 g Pinienkerne**  
**20 g Mandeln**  
**1 Eiswürfel**  
**Olivenöl extra vergine**  
**Salz**

Kleine Bratpfanne (Antihaft) erhitzen und Boden mit ca. 30 g geriebenem Sbrinz AOP belegen. Den Käse schmelzen lassen, bis sich eine Scheibe bildet. Mit einem dünnen Spachtel wenden und Rückseite kurz braten.

Um das Nestchen zu formen, die Käsescheibe über eine Tasse oder kleine Schüssel legen und auskühlen lassen. Die drei weiteren Nestchen machen.

Basilikumblätter mit etwa 50 g Sbrinz AOP, den Pinienkernen, den Mandeln, einer Prise Salz und einem Eiswürfel in den Mixer geben. Etwas Öl zugeben und alles mixen.

Spaghetti in Salzwasser kochen und unterdessen Basilikumsauce in einer Pfanne mit den Erbsen einige Minuten erwärmen. Danach die Spaghetti abgiessen, an die Basilikumsauce geben und in die abgekühlten Sbrinz-AOP-Nestchen verteilen. Mit Sbrinz-AOP-Spänen belegen und mit Basilikumblättern garnieren.

# In der Schweiz verwurzelt, vom Charakter beflügelt.

Wer den Wert traditioneller Genüsse kennt, achtet beim Kauf von Spezialitäten auf die Zeichen AOP und IGP. Denn diese Produkte werden von A bis Z im Ursprungsgebiet hergestellt (AOP) oder im Ursprungsgebiet mit Rohstoffen aus anderen Schweizer Regionen veredelt (IGP). Kein Wunder also, steckt in jeder dieser Spezialitäten das besondere Etwas, das sie so unverwechselbar geschmackvoll macht.



Frauenfeld 2010  
Eidgenössisches  
Schwing- und Älplerfest

Festpartner



Schweiz. Natürlich.



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)