

# \* die Herkunft

\* Menschen  
und ihr Handwerk



\* das Qualitätszeichen

Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



Schweiz. Natürlich.



# Sbrinz AOP

**Rohstoff:** Der Sbrinz AOP wird aus Rohmilch zubereitet, die von Kühen stammt, welche mindestens 70% des Futterbedarfs mit Gras oder Heu abdecken. Gärfutter aller Art (Silage) ist untersagt.

**Herstellung:** Sbrinz AOP wird in ausgewählten Tal- und Alpkäsereien hergestellt. Für einen 45 kg schweren Laib Sbrinz AOP werden etwas mehr als 600 Liter frische Rohmilch benötigt. Das Rezept ist seit Jahrhunderten überliefert: Rohmilch, Salz und Lab. Der Einsatz von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Organismen ist untersagt. Nach der Käseherstellung im traditionellen «Chupferchessi» werden die Laibe während mindestens 15 Tagen im Salzbad gelagert und konserviert. Anschliessend werden die Käse zuerst in einem leicht erwärmten Keller trockengereift und abgeschwitzt, danach in einem kälteren Lagerkeller bis zur Konsumreife auf Weisstannenbrettern mindestens 18 Monate hochkant trocken gelagert und gepflegt.

**Aussehen und Eigenschaften:** Sbrinz AOP ist ein vollfetter Extrahartkäse. Er hat eine feste, trockene, goldgelbe, glatte Rinde und einen elfenbeinigen bis hellgelben Teig. Er misst 45 bis 65 cm im Durchmesser und wiegt 25 bis 45 kg. Sein Geruch ist fruchtig, würzig, mit leicht gerösteten Noten. Ein fruchtiger Grundgeschmack unterstreicht die Note von geröstetem Chicorée mit einem leicht herb-würzigen Abgang. Der Sbrinz AOP braucht sehr viel Zeit zum Reifen. Das Mindestalter für den Konsum ist 20 Monate. Der Sbrinz AOP ist dann ideal zum Hobeln. Das volle Aroma entwickelt er aber erst ab ungefähr 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz AOP ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet.

**Geografisches Gebiet:** Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung des Sbrinz AOP finden in den Kantonen Luzern, Schwyz, Ob- und Nidwalden, Zug sowie in einzelnen Regionen des Kantons St.Gallen statt.

**Geschichte:** Laut einem Eintrag im Berner Staatsarchiv wurde schon im 16. Jahrhundert Hartkäse aus der Zentralschweiz von Brienz aus ins Ausland exportiert. Brienz war damals der wichtigste Umschlagplatz für Exportgüter. Verschiedene historische Quellen erwähnen, dass die Italiener den Käse nach dem Handelsplatz Brienz benannten und so die Bezeichnung Sbrinz entstand. Der Sbrinz ist seit dem 24. April 2002 als AOP geschützt.

**Kulinarisches:** Sbrinz AOP lässt sich auf verschiedene Arten geniessen: zum Apéro als Möckli und Hobelrollen sowie als Reibkäse zu Teigwaren und Aufläufen. Die Möckli werden direkt mit einem Original-Sbrinz-Stecher von einem Stück Sbrinz AOP abgebrochen.

**Verkaufsform:** Sbrinz AOP wird am Stück, als Möckli, Hobelrollen oder Reibkäse verkauft.



## Kontakt:

Sbrinz Käse GmbH  
Merkurstrasse 2, 6210 Sursee  
Tel. 041 914 60 60, Fax 041 914 61 61  
info@sbrinz.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP  
Belpstrasse 26, 3007 Bern  
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54  
info@aop-igp.ch

www.sbrinz.ch  
www.facebook.com/sbrinzAOP  
www.aop-igp.ch  
www.facebook.com/aopigp