

SONDERAUSGABE
OKTOBER 2024

VINUM FOODPAIRING GUIDE

WWW.VINUM.EU
7.50 CHF

KÄSE

&

WEIN

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR





Authentisches Genusserlebnis

Entdecken Sie eine Auswahl an lokalen Agrarerlebnissen, bei denen Sie in den Alltag der ländlichen Welt des Tessins eintauchen und regionale Produkte kosten können. ticino.ch/agriesperienze



TICINO A TE
nostrano e genuino



TICINO 
Kleine Momente
Grande Emozione

Editorial



«Swiss Cheese Awards:
Geselligkeit und
Exzellenz treffen sich
vom 4. bis 6. Oktober
2024 in Lugano.»

Gemeinsame Momente der Geselligkeit

Die Swiss Cheese Awards werden im Herbst 2024 im Tessin stattfinden, und die Veranstalter freuen sich, auch die Schweizer Weine, insbesondere die Tessiner Weine, in ihr Fest einzubinden. Um die tausend Käsesorten wetteifern um den Preis für den besten Schweizer Käse! Und jeder Käse weiss die exzellenten Weine unserer Weinberge gekonnt in Szene zu setzen. Um Sie davon zu überzeugen, laden wir Sie ein, auf den nachfolgenden Seiten einige Pairings zu entdecken. Besuchen Sie uns vom 4. bis 6. Oktober in Lugano, und geniessen Sie schöne festliche Momente rund um diese beiden herausragenden Produkte unserer Region. Im Rahmen des Herbstfestes werden Ihnen die Schweizer Käserinnen und Käser unter anderem ihre preisgekrönten Produkte vorstellen. Eine Gelegenheit, die besten Schweizer Käsesorten zu entdecken!

Ich freue mich schon auf Ihren Besuch
Martin Spahr, CMO, Switzerland Cheese Marketing

Inhalt

04–23

Käse und Weine

Rezepte und Kombinationen
rund um 16 bekannte Schweizer
Käsesorten entdecken

24–25

Swiss Cheese Awards

Der grösste Käsewettbewerb
der Schweiz findet diesen Herbst
im Tessin statt

26–29

Weine aus dem Tessin

Sie werden uns immer wieder
in Erstaunen versetzen!

30–37

Weintourismus im Tessin

Nutzen Sie die Swiss Cheese
Awards, um die italienische
Schweiz (neu) zu entdecken

38

Interview

Enrico Rezzonico von der
Fattoria del Faggio in der Nähe
von Lugano

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Die VINUM-Sonderausgabe
«VINUM Praxis, Wein & Käse 2024»
ist eine Sonderbeilage von VINUM,
Europas Weinmagazin, ISSN 1663-
2567, erschienen in Kooperation mit
Switzerland Cheese Marketing, der
Agenzia Turistica Ticinese und
Ticinowine. © Oktober 2024

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER / VERLAG
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66,
CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano, Geschäftsleitung
Raffaella Köhler, Leitung Leser-
marketing, Maya Wyss, Martin Bösch,
Lesermarketing
Laura Colacicco, Evelyn Oberholzer,
Onlinemarketing

REDAKTION
VINUM-Redaktion, CH-8050 Zürich
redaktion@vinum.ch
Anick Goumaz, Texte
Inès C. De Boel, Chefin vom Dienst

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Grafik und Layout: Jota Ziogas,
Philippe Rérat, Cyril Rutishauser
Titelbild: gettyimages / Daria Buharina
Lektorat: Anne Fries | Lektorat & Über-
setzungen: D-Düsseldorf
Übersetzung: Hancock Hutton,
Bordeaux
Produktions- / Vertriebsleitung:
Martin Kaufmann, Tel. +41 41 783 27 60
produktion@vinum.ch

LESERSERVICE
Creative Media GmbH
Schützenstr. 119
CH-8902 Urdorf
Tel. +41 (0)43 322 60 87

Fax: +41 (0)43 322 60 61
vinum@c-media.ch

© Alle Urheber- und Verlagsrechte an
dieser Publikation oder Teilen davon
sind vorbehalten. Jede Verwendung
oder Verwertung, wie Nachdruck,
Vervielfältigung, Mikroverfilmung,
Speicherung und Nutzung auf
optischen wie elektronischen Datenträ-
gern, bedarf der schriftlichen Zustim-
mung des Verlags. Alle Inhalte wurden
sorgfältig geprüft. Dennoch überneh-
men Autoren, Redaktion und Verlag
keine Haftung für ihre Richtigkeit.

Stolz auf die Qualität unserer Produkte

Schweizer Käse, 100% Natur,
100% von hier

Wenn wir Schweizer Käse essen, geniessen wir ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das unserer Gesundheit gut tut und gleichzeitig unsere Ressourcen schont. Der respektvolle Umgang mit Tieren ist für eine hochwertige Milch- und Käseproduktion unerlässlich. Um die Qualität der Naturprodukte Milch und Käse zu garantieren, verzichtet die Branche weitestgehend auf Zusatzstoffe. Schweizer Käse ist, dank kurzer Transportwege, ein Beispiel für nachhaltige Entwicklung.

Er ist sowohl innerhalb als auch ausserhalb unserer Landesgrenzen für seine hohe Qualität bekannt. Käserinnen und Käser in der ganzen Schweiz arbeiten kontinuierlich daran, das perfekte Gleichgewicht zwischen Geschmack, Aroma und Charakter zu erreichen. Ihr Know-how ist dafür von entscheidender Bedeutung. Aber gute Produkte erfordern auch immer die besten Rohstoffe. Der Respekt vor Natur und Tieren ist für unsere Herstellerinnen und Hersteller nicht nur ein Marketingargument. Um die beste Milch zu gewinnen, muss man seine Kühe hegen und pflegen. Denn nur gesunde und artgerecht gehaltene Kühe produzieren hochwertige Milch.

Ein 100% natürliches Produkt

Schweizer Käse bietet Genuss für den Gaumen, ohne dabei die Gesundheit zu beeinträchtigen. Die Branche verzichtet freiwillig auf Zusatzstoffe wie künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel, obwohl diese erlaubt

wären. Diese Entscheidung wurde 2002 mit der Ratifizierung berufsethischer Grundsätze formalisiert. Dadurch unterscheidet sich Schweizer Käse deutlich von Importprodukten.

Perfektes Beispiel für nachhaltige Entwicklung

Nachhaltige Entwicklung sollte sich nicht nur auf Ökologie und den Respekt vor der Natur konzentrieren. Wirtschaftliche Nachhaltigkeit und soziale Werte sind die beiden anderen Säulen, die allzu oft vergessen werden. Schweizer Käse wird hauptsächlich in lokalen Dorfkäsereien nach traditionellen Herstellungsmethoden produziert und folgt allen Prinzipien der Nachhaltigkeit. Dadurch, dass alle Herstellungsschritte örtlich nah beieinander stattfinden, werden Ressourcen geschont. Diese lokale Verankerung führt dazu, dass Traditionen fortgeführt und in vielen Teilen des Landes Arbeitsplätze geschaffen werden.

197 258 Tonnen

Gesamtproduktion Schweizer Käse

73 494 Tonnen

37,3% (der Gesamtproduktion)

Exporte Schweizer Käse

44,1 %

der Schweizer
Milch werden zu
Käse verarbeitet

2023

Facts & Figures

22,7 kg Käse

Pro-Kopf-Konsum in
der Schweiz

12 AOP-Käse

mit geschützter Ursprungs-
bezeichnung

**Über 700 Käse-
spezialitäten**

werden in der Schweiz produziert

16 Schweizer Käse

und die dazu passenden Weine





Frischer Ziegenkäse & Kräutersalat



Kurz und bündig

Friskäse +++ Aus Ziegenmilch

+++ Bis zu drei Wochen gereift +++

Aromatisch, mild, salzig, milchig,

frisch +++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC

Montalbano Bianco 2023

Cantina Mendrisio

cantinamendrisio.ch



Vully AOC

Fribourg Traminer 2023

Château de Praz

chateaudepraz.ch

Wie eine Wolke auf dem Teller

Mit seiner wolkenleichten Textur verschwindet der Ziegenfriskäse so schnell vom Teller, wie er gekommen ist. Man geniesst ihn zum Beispiel mit einem Salat und Melone. Dabei muss man sich nicht schuldig fühlen, denn Letztere besteht hauptsächlich aus Wasser. Von daher kann man ohne Bedenken behaupten, dass sich diese Kombination positiv auf die Linie auswirkt! Im Gegensatz zu Hart- und Halbhartkäse wird Friskäse von den Herstellern nicht gepresst. Ein weiterer Vorteil ist, dass Friskäse eine kurze Produktionszeit von etwa einer Woche hat. Und mal ehrlich: Wer wird nicht schwach bei den kleinen Ziegen, die uns grosszügig ihre Milch schenken?



Das Rezept

QR-Code
scannen



Tessiner Alpkäse AOP

& Smeazza (Gemüsetarte)



Eine Perle des Tessiner Alpenlandes

Wie bei vielen anderen Schweizer Käsesorten kann man auch beim Tessiner Alpkäse AOP von einem echten Terroirkäse sprechen. Diese Delikatesse wird aus der Milch von Kühen und Ziegen hergestellt, die auf einer Höhe von 1500 bis 2400 Metern grasen. Dort fressen sie sich in aller Ruhe an rund 50 verschiedenen Bergpflanzen und -blumen satt. Der natürliche Rohstoff verleiht diesem Käse, der seit dem Mittelalter bekannt ist, seinen Charakter. Er ist die Perle des Tessiner Alpenlandes und passt perfekt zur Smeazza, einer köstlichen, typischen Tarte der italienischen Schweiz mit Gemüse und Borretschblüten. Buon appetito! formaggio-alpe-ticino.ch



Fotos: z.Vg.

Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Halbhartkäse +++ Mindestens zwei Monate gereift +++ Je nach Reifegrad mürbe oder eher schmelzend, mild bis eher kräftig +++ Von Mai bis Oktober produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Il Murchi Bianco 2023
(Johanniter)

Cantina Moncuchetto, Lugano
moncuchetto.ch



Zürichsee AOC
Riesling-Sylvaner 2023

Schwarzenbach Weinbau, Meilen
schwarzenbach-weinbau.ch

Schafskäse & Piccata



Besser als Pecorino und Feta

Pecorino ist zweifellos der bekannteste Schafskäse der Welt (zusammen mit einigen griechischen Fetas). Hart verwendet man ihn wie Parmesan, obwohl er aromatischer und würziger ist. Schafskäse wird in der Schweiz immer seltener. Aber die Tessiner lassen sich sehr gerne von ihren Nachbarn inspirieren und bieten uns köstliche Varianten an. Deren Textur ist weich und elastisch mit kleinen Löchern. Diese Käse duften intensiv, mit säuerlichen und pflanzlichen Noten. Diese halbfesten Käsesorten werden aus thermisierter Milch hergestellt und reifen in kühlen Kellern mit hoher Luftfeuchtigkeit.



Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Halbhart- oder Weichkäse +++ Aus
Schafsmilch +++ Reifung je nach Textur
von einer Woche bis zu mehreren
Monaten +++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
**SanZeno Riserva Fondatore
2020**
Tamborini Carlo, Lamone
tamborinivini.ch



Genf AOC
Esprit de Genève 2022
Domaine de la Vigne Blanche,
Cognny, lavigneblanche.ch

Walliser Raclette AOP & Arancini



Kurz und bündig

Halbhartkäse +++ Mindestens drei Monate gereift +++ Zart schmelzend, oft samtig mit kräuterig-würzigen Aromen +++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin IGT
Rosato di Bondola 2022
Azienda Mondò, Sementina
aziendamondo.ch



Wallis AOC
Ermitage Grand Cru
Domaine du Mont d'Or, Sion
montdor.ch

Ein echtes Gen im Walliser Erbgut!

Raclette ist für das Wallis, was Merlot für das Tessin ist: Es ist mehr als nur ein regionales Produkt – es ist ein echtes Gen im Walliser Erbgut. Und der Vergleich mit Wein geht noch weiter. Wagen wir es sogar, von einem «Terroir» zu sprechen; so faszinierend sind die Unterschiede von einer Alp zur anderen. Von den jahreszeitlichen Veränderungen ganz zu schweigen. Für eine ordentliche Verkostung treffen sich die Fans im Château Villa in Sierre. Kurz gesagt, Walliser Raclette AOP nimmt sich selbst ernst, ohne sich zu wichtig zu nehmen. Mit geschmolzenem Käse und Kartoffeln serviert, ist es ein Gericht, das weit über unsere Grenzen hinaus für Geselligkeit steht. raclette-du-valais.ch



Das Rezept

QR-Code
scannen



Tomme Vaudoise & Naanbrot



Alle Geschmäcker vereinen sich im Tomme

Der Tomme ist der Schweizer Weichkäse schlechthin. Er ist in den Käsereien im ganzen Kanton Waadt zur Tradition geworden. Sein Ursprung scheint jedoch in der Vallée de Joux zu liegen. Auch wenn es Stimmen gibt, die ihn in die grosse Familie der Schweizer AOPs aufnehmen wollen, kommt er bislang sehr gut ohne jegliches Pflichtenheft aus. So kann er sich alle Freiheiten nehmen und wird manchmal mit Bärlauch, Pfeffer, Trüffel und häufig mit Kreuzkümmel aromatisiert. Gewürze passen so gut zu ihm, dass wir hier ein gewagtes Rezept aus Indien vorschlagen, das wir mit einem Hauch Waadt-länder Flair verfeinert haben – und zwar mit einem Tomme.



Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Weichkäse +++ Zwischen ein und zwei Wochen gereift +++ Aromen von frischer Milch oder Sauermilch, cremig, schmelzend, je nach Reifung
+++ Ca. 100 g pro Stück +++ Ganz-jährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Chardonnay 2023
Vini Rovio Ronco, Rovio
vinirovio.ch



Lavaux AOC
Chasselas Treize-Vents 2023
Cave l'Abbatiale, Payerne
cavelabbatiale.ch

Der Gruyère AOP

& Hühnchen alla Cacciatora mit Polenta



Schweizer Käsekunst seit 1115

Wenn ein Produkt die Schweizer Käsekunst weltweit repräsentiert, dann ist es der Gruyère AOP! Kein anderer Schweizer Käse wird so viel exportiert. Im Jahr 1115 im Herzen der Freiburger Voralpen geboren, wird der Gruyère AOP heute in den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie im französischsprachigen Teil des Kantons Bern produziert. Man unterscheidet zwischen dem Gruyère AOP, der 6 bis 9 Monate oder 10 bis 24 Monate lang gereift ist, und dem Gruyère d'Alpage AOP. Alte Gruyère «knirschen», wenn man hineinbeisst. Es handelt sich aber nicht um Salzkörner, sondern um Tyrosin, eine Aminosäure, die in der Milch vorkommt. gruyere.com



Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Hartkäse +++ 6 bis 24 Monate
gereift +++ Feine, cremige Textur,
frische Aromen, die sich zu einer
komplexeren Note entwickeln +++
Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Selezione d'Ottobre Merlot 2021
Matasci Vini, Tenero
matasci-vini.ch



Dézaley Grand Cru AOC
La Borne Dézaley Grand Cru
2021
Mainson Testuz, Dézaley
testuz.ch

Vacherin fribourgeois AOP

& Süsskartoffel-Risotto



Intensiv und cremig: Der Freund von Gaumen und Küche!

Für die Freiburger ist die Wahl zwischen Gruyère AOP und dem Freiburger Vacherin AOP wie die Wahl zwischen Vater und Mutter. Vielleicht ist das der Grund, warum das Fondue «Moi-tié-Moitié» erfunden wurde? So wird niemand benachteiligt! Der Freiburger Vacherin AOP ist grundsätzlich kräftiger als die meisten Schweizer Käse. Dank seiner cremigen Textur punktet er auch mit einer sanften Seite, durch die sich ihm ein ganzes kulinarisches Spielfeld eröffnet. Er wird nicht nur in Fondues verwendet, sondern auch von Hobby- und Spitzenköchen geschätzt. vacherin-fribourgeois-aop.ch



Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Halbhartkäse +++ 9 bis 24 Wochen
gereift +++ Reiche Aromenpalette je
nach Reifegrad +++ In Laiben von
6 bis 10 kg +++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC

Vigna dell'Aspide 2023

Azienda Vitivinicola Pelossi & Co,
Pazzallo

s.pelossi@gmail.com



Zürich AOC

Rauschling 2023

Nadine Saxer, Neftenbach
nadinesaxer.ch

Büffelmozzarella & Cheezy-Tree



Kurz und bündig

Frischkäse +++ Aus Büffel- oder Kuhmilch +++ Ohne tierisches Lab +++ Cremig, mild +++ 150 g bis 2,5 kg pro Stück +++ Ganzjährig produziert

Milch mit vielen Vorteilen für exquisiten Käse

Bei Mozzarella denkt man sofort an Italien. Und bei Büffelmozzarella erst recht. Aber wussten Sie, dass Mozzarella auch in der Schweiz hergestellt wird? Unsere Kühe müssen ihre Augen weit aufgerissen haben, als sie ihre Büffelmousinen sahen... Und dennoch wird ihre Milch zu köstlichem Mozzarella verarbeitet. Tatsächlich ist sie doppelt so reich an Fettsäuren, was das Produkt cremiger macht. Aber sie enthält auch mehr Proteine, Eisen, Vitamin A, Zink und Kalzium. Unglaublich! Büffel sind hart im Nehmen. Menschen mit Laktoseintoleranz vertragen Büffelmilch sogar besser als Kuhmilch.

Die perfekte Weinempfehlung



**Tessin AOC
Chardonnay 2022**

Cantina Silbernagl, Brusata di Novazzano
silbernagl.ch



**Bielersee AOC
Just Pinot Gris 2023**

Silou Wines Tschanz, Alfermée
silou-wines.ch

Das Rezept

QR-Code
scannen



Bleuchâtel & Champignons



Kurz und bündig

Halbhartkäse mit Blauschimmel +++
Vier bis sechs Wochen gereift +++
Reiches und kräftiges Aroma, cremig
+++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Salinggi Merlot di Losone 2022
Vini & Distillati Angelo Delea,
Losone
delea.ch



Neuchâtel AOC
Douce Intrigue 2022
Domaine Divernois, Cornaux
domainedivernois.ch

Der erste Blauschimmelkäse der Schweiz

Bis zur Erfindung des Bleuchâtels durch Didier Germain, den Besitzer der Käserei Les Martel, standen Liebhaber von Blauschimmelkäse vor einem Dilemma: Entweder sie assen regional oder sie stillten ihren Appetit mit französischem Roquefort oder englischem Stilton. Doch dank des Bleuchâtels müssen sie sich nun nicht mehr entscheiden! Inzwischen hat dieser Käse unter den Käserkollegen und -kolleginnen viele Nachahmer gefunden. Wer ihn als zu kräftig empfindet, sollte trotzdem versuchen, ihn in Sossen oder Schmorgerichte zu geben. Seine Harmonie zwischen cremiger Textur und kräftigen Aromen macht die Rezepte noch köstlicher. **fromagerie-les-martel.ch**



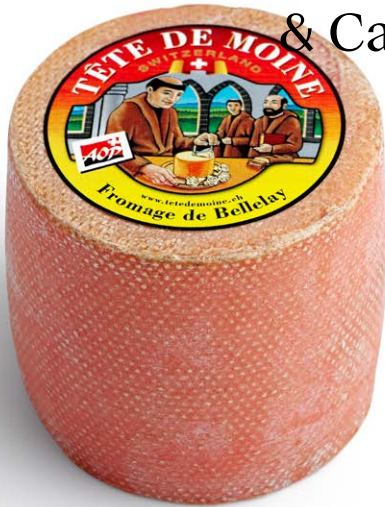
Das Rezept

QR-Code
scannen



Tête de Moine AOP

& Caesar-Salad



Kurz und bündig

Halbhartkäse +++ Mindestens drei Monate gereift +++ Sehr ästhetische Aufmachung in feinen Rosetten +++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Stria Bianca 2022
Fratelli Corti, Mendrisio
fratelliscorti.ch



Landwein Jura
La Cascata 2022
Cave St-Germain Aurèle Morf, Moutier
cave-st-germain.ch

Eine schöne Käsetradition aus dem Jura

Im Gegensatz zu den anderen Käsesorten in unserem Booklet verrät der Name «Tête de Moine AOP» nichts über seinen Ursprung. Bezieht er sich auf die Form des Oberkopfs der Mönche, die karikaturistische Tonsur? Wahrscheinlicher ist, dass er auf die Abgaben zurückzuführen ist, die das Bistum damals von den Erzeugern einzog und die für die persönlichen Bedürfnisse der Kirchenoberen bestimmt waren. Unbestritten ist: Die Herkunft des Tête de Moine AOP aus dem Jura ist belegt. Die besondere Art, ihn zu servieren – in Rosetten, die mit einer Girolle, einer speziellen Reibe, geschabt werden –, verdanken wir dem erfinderischen Mikromechaniker Nicolas Crevoisier. tetedemoine.ch



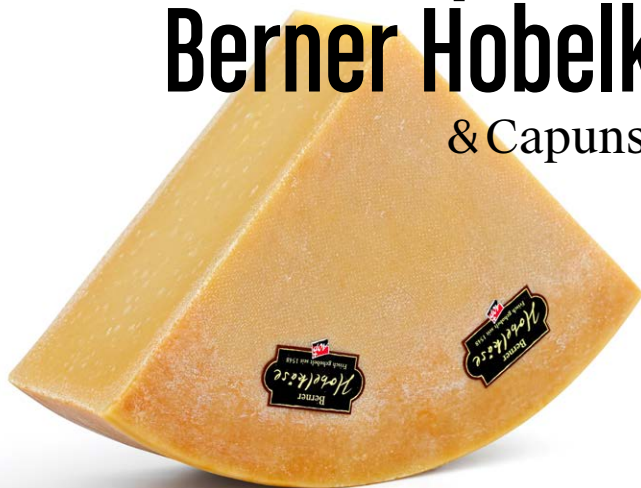
Das Rezept

QR-Code
scannen



Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP

& Capuns



Kurz und bündig

Hartkäse +++ Aus Kuhrohmilch +++
4,5 bis 12 Monate gereift +++ Delikat,
Noten von Milch und Gras +++ Von
Mai bis September produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin DOC
Buccaneve Spumante Bianco di Merlot
Cagi Vini Giubiasco
cagivini.ch



Graubünden AOC
Blauburgunder Barrique 2020
Weingut Anjan Boner, Malans
anjanboner.ch

Das Beste der Alpen seit 1872

Schätzungsweise werden in der Schweiz 1300 Alpen für die Käseherstellung genutzt. Und was für Käse! Voller Charakter und geprägt von ihrem Terroir, unterliegen sie strengen Vorschriften. Dies gilt für den Berner Alpkäse AOP und den Berner Hobelkäse AOP, deren Rezepte seit 1872 fast unverändert geblieben sind. Die besten Stücke des Berner Alpkäses werden ausgewählt, um Berner Hobelkäse herzustellen, der sechs Monate im Keller reift und weitere zwölf Monate getrocknet wird. Er wird mit einem Käsehobel dünn gehobelt und ist ein Erbe aus einer Zeit, in der das Trocknen oft die einzige Möglichkeit war, Lebensmittel zu konservieren. casalp.ch

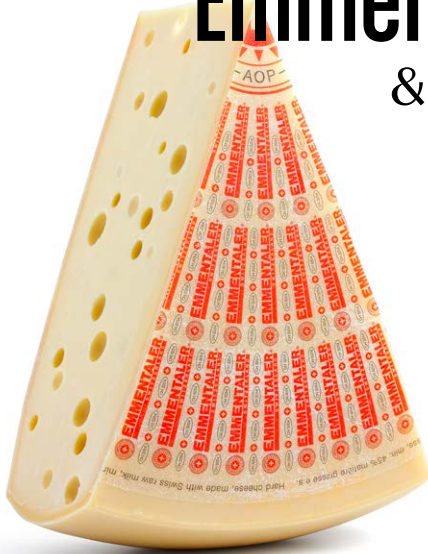


Das Rezept

QR-Code
scannen



Emmentaler AOP & Rösti



Einer der Schweizer Botschafter im Ausland
Wenn man im Ausland über Schweizer Käse spricht, denkt man oft an den Gruyère AOP und... seine Löcher! Dieser Irrglaube ist in Wirklichkeit eine Verwechslung zwischen den beiden meist-verkauften Käsesorten ausserhalb unserer Grenzen. Hat der Gruyère AOP keine Löcher, so hat der Emmentaler AOP davon umso mehr. Trotzdem werden 60% seiner Produktion international gehandelt, insbesondere mit Italien. Wie viele unserer Hart- und Halbhartkäse findet man auch diesen Käse aus dem Emmental im Kanton Bern in verschiedenen Reifungsgraden: von vier Monaten für den milden oder klassischen Käse bis hin zu 36 Monaten für den Emmentaler AOP Extra. emmentaler.ch



Fotos: zVg.

Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Hartkäse +++ Mindestens vier Monate gereift +++ Mildes bis kräftiges Aroma, je nach Reifegrad subtilere pflanzliche Aromen +++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Il Mattiolo Rosa 2023
Valsangiacomo Vini, Mendrisio
valswine.ch



Genf AOC
Romulus Gamay 2023
Domaine du Centaure, Dardagny
domaine-du-centaure.ch

Sbrinz AOP

& gegrillter Butternut-Kürbis



Der älteste Extrahartkäse der Schweiz

Wussten Sie es? Der Sbrinz AOP ist mit seinen 500 Jahren der älteste Extrahartkäse der Schweiz. Er ist der einzige Käse in unserem Land, den man auf drei Arten geniessen kann: in Stücken, gehobelt oder gerieben. Bei einer Temperatur von 18 Grad dauert seine Reifung mindestens 18 Monate, aber erst nach 22 Monaten entwickelt er seinen vollen Geschmack. Während dieser Zeit konzentrieren sich alle Aromen. Das Ergebnis? Ein echter Genuss, der hervorragend mit der Süsse und cremigen Textur von Butternut-Kürbis harmoniert. Der passende Wein führt uns zurück ins 16. Jahrhundert, als er von den Winzern als Tauschmittel benutzt wurde. sbrinz.ch



Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Extrahartkäse +++ 18 bis 36 Monate
gereift +++ Bröckelig, brüchig, fast
sandig, mit feinen Aromen von
gerösteten Mandeln +++ Ganzjährig
produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC

Rosaspina Syrah Ticino 2021

Tenuta Viticola Ferrari, Capolago
viniferrari.ch



Neuchâtel AOC

**Chardonnay Sélection Sous Bois
2022**

Caves du Château d'Auvernier
chateau-auvernier.ch

Appenzeller & Saltimbocca



Kurz und bündig

Halbhartkäse +++ Mindestens drei Monate gereift +++ Intensive blumige Aromen je nach verwendeter Salzlake +++ Ganzjährig produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Baiocco 2022
Gialdi Vini, Mendrisio
gialdi.ch



La Côte AOC
Mise à Nu 2023
Domaine du Cotrable,
Villars-sous-Yens
domaineducotrable.ch

Eine geheime Mischung

Entgegen der allgemeinen Annahme besitzt der Appenzeller keine AOP (kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Es ist eine Marke wie alle anderen, die unsere Regale füllen. Man findet ihn übrigens oft in sympathischen Werbespots, in denen die jahrhundertealte Technik des «Bürstens» seiner Rinde mit einer geheim gehaltenen Mischung aus Bergkräutern gezeigt wird. Wie viele andere Schweizer Käsesorten gibt es auch diesen Käse in verschiedenen Variationen: mild (drei Monate gereift), surchoix (vier bis sechs Monate gereift), extra (mindestens sechs Monate gereift) und crème (wie der Name schon sagt, wird er durch die Zugabe von Sahne besonders cremig!). appenzeller.ch

Das Rezept

QR-Code
scannen



Tilsiter & Tomatenrisotto



Ein Weltenbummler auf kürzester Strecke
Haben Sie schon einmal auf der Schweizer Karte nach Tilsit gesucht? Nicht nötig! Denn diese kleine Stadt liegt nicht in unserem Land, sondern im ehemaligen Ostpreußen. Dort übte ein talentierter Schweizer im 19. Jahrhundert sein Käsehandwerk aus. Er verliess Tilsit mit einem Rezept in der Tasche, dem er den Namen seiner Wahlheimat gab. Trotz seiner kosmopolitischen Herkunft wird der Tilsiter heute im Thurgau, St. Gallen und dem Zürcher Oberland hergestellt. Diese Nähe garantiert, dass die rund 20 produzierenden Käsereien stets bemerkenswert frische Milch verarbeiten. Eine Geschichte, die aussergewöhnlichen Genuss garantiert. tilsiter.ch



Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Halbhartkäse +++ 10 bis 15 Wochen
gereift +++ Aromen von frischer Milch
und frisch geschnittenen Kräutern
+++ In Laiben von 4 bis 4,5 kg

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin AOC
Chardonnay Piccole Gemme
2023
Chiericati Vini, Bellinzona
chiericati.ch



Wallis AOC
Petite Arvine de Vétroz 2023
Serge Roh, Vétroz
sergeroh.ch

Raclette Suisse®

& Entenbrust mit Orange



Eine Tradition so alt wie das Land...

Archive in den Klöstern Obwalden und Nidwalden lassen vermuten, dass Wilhelm Tell bereits 1291 Raclette ass... Legende oder Wahrheit? Man möchte fast glauben, dass die Schweizer Eidgenossenschaft zur gleichen Zeit wie diese Käsespezialität entstand, auf die es schwerfällt, zu verzichten. Um seinem Namen gerecht zu werden, muss das Schweizer Raclette schmelzen und dabei seine Textur und seinen perfekten Geschmack beibehalten. Eine Besonderheit ist, dass es im ganzen Land hergestellt wird. Zur Abwechslung empfehlen wir Ihnen eine gewagte Kombination mit Entenbrust in Orangensauce. Wir sind gespannt auf Ihre Meinung! raclette-suisse.ch



Das Rezept

QR-Code
scannen



Kurz und bündig

Halbhartkäse +++ Drei bis fünf Monate gereift +++ Weiche, schmelzende Textur, eher mild +++ Ganzjährig und in der ganzen Schweiz produziert

Die perfekte Weinempfehlung



Tessin IGT

Vino Rosso Marselan 2021

Settemaggio, Monte Carasso
settemaggio.ch



La Côte AOC

Vin Orange Muscat Bio 2022

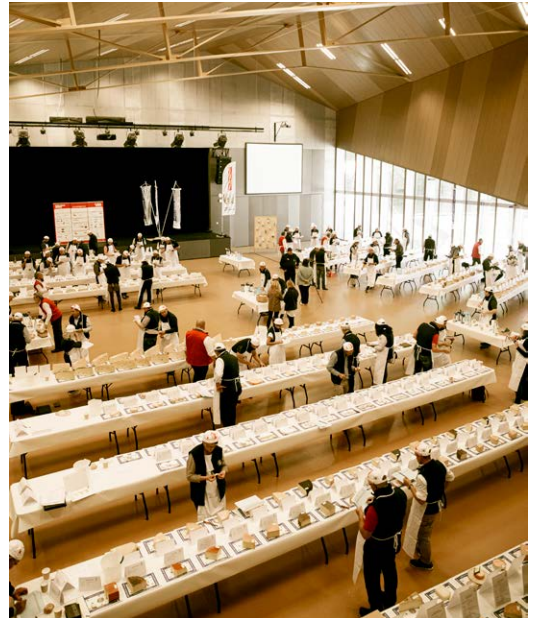
La Cave de La Côte, Tolochenaz
cavedelacote.ch



Swiss Cheese Awards

Der grösste Käsewettbewerb
der Schweiz

2024 findet die 13. Ausgabe der Swiss Cheese Awards statt. Der grösste Schweizer Käsewettbewerb, der 2001 ins Leben gerufen wurde, fordert Käserinnen und Käser aus dem ganzen Land heraus. Mit einem klaren Ziel vor Augen: Swiss Champion zu werden. Für das Publikum ist es eine Gelegenheit, zusammenzukommen und unser Handwerk in einer jedes Jahr wechselnden Region zu würdigen. In diesem Jahr heisst Lugano vom 4. bis 6. Oktober Tausende von Feinschmeckern willkommen.



Alle zwei Jahre bringen die Swiss Cheese Awards die Schweizer Käsebranche zum Beben. 2024 findet der Wettbewerb am 20. September in Bern statt, gefolgt von der Wahl der drei Swiss Champions vom 4. bis 6. Oktober in Lugano. Dieses Finale ist Teil eines wichtigen Tessiner Events: des grossen Herbstfests. Neben den üblichen Attraktionen und kulinarischen Ständen können die Besucher auch die Gewinner des wichtigsten Käse-Wettbewerbs des Landes kennenlernen. Alle zwei Jahre werden über 200 Käse aus der ganzen Schweiz bewertet, die eine internationale Jury akribisch verkostet und beurteilt.

Vom Appenzeller bis zum Vacherin fribourgeois AOP über Ziegenkäse – inklusive Innovationen und Käseplatten: Insgesamt stehen 32 Kategorien zur Auswahl. Aber der Titel, von dem alle Käserinnen und Käser träumen, ist natürlich der Swiss Champion. Diese Auszeichnung existiert erst seit 2006, und bisher wurden folgende Käsesorten prämiert: ein Mont Vully Bio, mehrere Gruyère AOP und Gruyère d'Alpage AOP sowie ein Vacherin Mont-d'Or. Wer wird also der Nachfolger von Marc Delacombaz aus Montbovon, der 2022 mit seinem Gruyère AOP zum Swiss Champion gewählt wurde? Bis jetzt bleibt es weiterhin spannend.

Fabelhafte Weine aus dem Tessin

Die Heimat des Merlot
überrascht immer wieder



Mit einem Anteil von 80% Merlot in seinen Weinbergen ist das Tessin der Schweizer Kanton, der es am besten verstanden hat, seine Produktion an eine von den Kunden beliebte und nachgefragte Rebsorte anzupassen. Mit dieser Strategie gelingt es, Weinliebhaber mit qualitativ hochwertigen Weinen zu verblüffen. Aber vergessen wir nicht die restlichen 20% und die Kreativität der Tessiner Winzerinnen und Winzer, die mit ihrer Hauptrebsorte oder anderen Sorten überraschen. Innovationsgeist könnte sich in einer schnell verändernden Weinbranche als vorteilhaft erweisen.



Wie in vielen Schweizer Weinbaugebieten wird auch im Tessin schon seit langer Zeit Wein angebaut. Man nimmt an, dass es dort bereits vor zweitausend Jahren Weinreben gab. Ob unsere Vorfahren den Tessiner Wein damals schon so geschätzt haben wie wir heute, ist schwer zu sagen ... Ihr vergorenes Getränk aus Trauben hatte jedenfalls nichts mit dem Wein zu tun, den wir heute so lieben. Was wir mit Sicherheit wissen und die meisten Konsumenten erstaunt ist, dass es im Tessin damals keine einzige Merlot-Traube gab! Es dauerte Jahrhunderte, bis eine bemerkenswerte qualitative Entwicklung eintrat und mit ihr die Einführung der Merlot-Traube. Diese ursprünglich aus Bordeaux stammende Rebsorte tauchte erst 1906 im Kanton auf. Visionäre waren schon damals überzeugt, dass sie sich an das Klima und die Böden des Tessins sehr gut anpassen würde. Ihnen verdanken wir einige unserer besten Schweizer Rotweine!

Wenig tun, aber es gut tun

Der Merlot hat sich im Tessin derart gut eingelebt und wird von den Konsumenten geschätzt, dass man fast vergisst, dass es sich nicht um eine einheimische Rebsorte handelt. In einer Zeit, in der regionale Produkte und traditionelle Rezepte immer beliebter werden, klingt es fast schon wie eine Beleidigung, von internationalen Rebsorten zu sprechen. Und dennoch schafft der Chardonnay in Graubünden Wunder, der Pinot Noir gedeiht in vielen Schweizer Regionen und der Merlot macht das Tessin berühmt. Wie kein anderes Weinbaugebiet des Landes hat es der italienischsprachige Kanton verstanden, sich auf eine Rebsorte zu spezialisieren – eine zudem sehr bekannte und beliebte –, sie zu bändigen und perfekt zu beherrschen. Wenig tun, aber dafür umso besser.

Platz für Fantasie!

Angehende Ampelografen finden im Tessin alles, um ihre Neugier zu befriedigen. Einheimische Rebsorten, allen voran Bondola, gewinnen wieder an Bedeutung. Andere bekanntere Sorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc bringen sehr gute Weissweine hervor. Und die Kreativität der Tessiner Winzerinnen und Winzer kennt keine Grenzen ... Einige Jahrzehnte nach dem Aufkommen des Merlot Bianco (wie der Name schon sagt, ein Blanc de Noirs aus Merlot) erlebt der Kanton Tessin einen Boom bei Schaumweinen, Naturweinen, Orange Weinen, Pét Nat (natürlicher Schaumwein) usw. Kurz gesagt, wie überall sonst geben sich die Winzerinnen und Winzer im Tessin grösste Mühe, ihre Kundschaft zu überraschen.

Heute ... und morgen?

Wie sieht das Tessiner Weinbaugebiet heute aus und wie wird es sich entwickeln? Im Gegensatz zu den grossen europäischen Regionen, die oft aufgrund ihrer Grösse deutlich unbeweglicher sind, haben kleinere Weinbaugebiete wie das Tessin den Vorteil, flexibel und dynamisch zu sein. Weltweit macht man sich Gedanken über die Folgen des Klimawandels. Das Tessin ist da keine Ausnahme. Vielleicht sogar noch mehr als andere Regionen, denn als sonnigste und zugleich regenreichste Region der Schweiz ist sie besonders von der Klimaerwärmung betroffen. Eine dramatische Situation, vor allem für biologisch bewirtschaftete Weingüter. Liegt die Lösung in den Weinbautechniken oder in der Wahl der Rebsorten? Diese Frage stellt sich die gesamte Branche. Man kann jedoch fast sicher sein, dass das Tessin immer die Heimat des Merlot bleiben wird, auch wenn vielleicht andere Rebsorten etwas mehr Platz bekommen.



DAS TESSINER WEINBAUGEBIET

Mit 1181 ha (entspricht 8% der Landesfläche) ist das Tessiner Weinbaugebiet das fünftgrösste der Schweiz nach dem Wallis, der Waadt, der Deutschschweiz und Genf +++ Es ist das einzige Schweizer Weinbaugebiet auf **der Südseite der Alpen** +++ **Der Merlot macht fast 80%** der Tessiner Rebsorten aus, davon werden 30% zu Weisswein verarbeitet +++ Im Tessin gibt es fast **2600 Winzerinnen und Winzer** +++ Der Monte Ceneri markiert die Grenze zwischen zwei Tessiner Weinbaugebieten mit markanten Unterschieden: **Sottoceneri und Sopraceneri**





Der Gastgeber der Swiss Cheese
Awards stellt sich vor

Das Tessin feiert das Leben!

Das Tessin hat nicht auf die Swiss Cheese Awards gewartet, um ausschliesslich seine Herstellerinnen und Hersteller sowie all die Köstlichkeiten zu feiern, um die sie das ganze Land beneidet. Das grosse Fest des Schweizer Käses ist auch eine tolle Gelegenheit, die vielen Schätze der Region (wieder) zu entdecken. Auf Sportstrecken, in Restaurants, direkt bei den Erzeugerfamilien oder bei verschiedenen Veranstaltungen können Geniesserinnen und Geniesser endlos schlemmen, umgeben von der wunderschönen Natur des Tessin. Folgen Sie unserem Guide!



Foto: Switzerland Tourism / Urbanen Döner

Die Italiener sind Weltmeister im Agrotourismus. Jeder Fan von Gourmetreisen hat das schon einmal erlebt. Mit derselben herzlichen Gastfreundschaft wie in Italien und der gemütlichen Atmosphäre abseits der grossen Touristenströme ist das Tessin zum Geheimtipp für alle geworden, die Kontakt zu den Erzeugern suchen. Unter dem Namen «Agriesperienze» hat Ticino Turismo Dutzende von Aktivitäten ausgesucht, die jeden Feinschmecker zum Schwärmen bringen. Brot backen, essbare Pflanzen sammeln oder natürlich Weinproben auf Weingütern geniessen sind nur einige Beispiele für garantierte Gourmet-Abenteuer.

Und wenn wir von Abenteuern sprechen, denken wir natürlich an die Food & Wine Tour. Diese ist mehr als nur eine Degustationstour, sie ist eine echte kulinarische Reise durch die historischen Zentren von Lugano, Locarno, Bellinzona oder Mendrisio. Alles ist à la carte: Die Feinschmecker wählen die Sprache der geführten Tour, die Anzahl der Teilnehmer und sogar ihre kulinarischen Vorlieben.

Für diejenigen, die die tolle Atmosphäre und die schönen Dinge des Lebens geniessen und mit den Tessinern zusammenkommen möchten, gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Angefangen natürlich bei den Swiss Cheese Awards, den Herbstfesten bis hin zu den regelmässig stattfindenden Veranstaltungen wie den lokalen Märkten.

Auf den Erzeuger-Höfen, in den historischen Zentren und bei Veranstaltungen sind die Tessiner Spezialitäten immer die Stars. Alpkäse, Salami, Torta di Pane und natürlich herrliche Merlots sowie andere köstliche Weine lassen sich in den zahlreichen Grotti des Kantons mit Genuss verkosten. www.ticino.ch/herbst

Bellinzona und Nordtessin

Die vielen Schätze der Hauptstadt
und ihrer Umgebung



Bellinzona, das Bleniotal, die Leventina sowie Biasca und die Riviera verwöhnen Naturliebhaber und Feinschmecker.

Nach Lugano ist Bellinzona die zweitgrösste Stadt des Tessin und zugleich die Hauptstadt des Kantons. Sie ist weit über die Grenzen hinaus bekannt, da hier drei Burgen zu besichtigen sind, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören: Castelgrande, Montebello und Sasso Corbaro. Die Besucher kommen aus der ganzen Schweiz

und sogar aus dem Ausland, um den berühmten Samstagsmarkt zu besuchen, der im Frühling und Herbst auch mittwochs sowie an zwei Oktober-Sonntagen stattfindet. In der Nähe des Bellinzonese bieten das Bleniotal, die Leventina sowie Biasca und die Riviera ebenfalls zahlreiche Reichtümer für Natur- und Genussfreunde.

UNSERE EMPFEHLUNG

Bike & Cook Bellinzona

Welche Freude, ein echtes Tessiner Risotto zu probieren! Der Genuss ist noch grösser, wenn man es selbst zubereitet hat und mit Zufriedenheit nach wohlgetaner Arbeit geniessen kann. Genau das bietet das sympathische Angebot von Bike & Cook Bellinzona an. Am Bahnhof steigen die Teilnehmer auf ihr E-Bike und folgen dem Guide vorbei an den Schlössern, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören, bis hin zum Restaurant, wo der Chefkoch das berühmte Tessiner Rezept perfekt beherrscht. Dort angekommen, begibt sich die Gruppe hinter den Herd und hört aufmerksam den Anweisungen des Geschmacksprofis zu. Nach dem Sport und der Arbeit in der Küche können sie das Ergebnis dieser Anstrengungen geniessen, und das ist es allemal wert! info@bellinzonaevalli.ch



TERMINE IM HERBST

Herbstfest und Käsemarkt am 12. und 13. Oktober

Gleich nach den Swiss Cheese Awards in Lugano können Käsefans in Bellinzona weiterfeiern! An diesem Wochenende findet der erste Markt nach dem Alpabtrieb statt, daher steht der Alpkäse hier im Mittelpunkt. Es ist einer der grössten Märkte für Alpkäse. Aber auch die Weine nehmen einen besonderen Platz ein. Beim Kauf eines von einem Künstler gestalteten Glases, können die Besucher des Marktes anschliessend an den Ständen der zahlreichen Weingüter die Weine verkosten. Brot, Esskastanien, Honig und andere typische Leckereien ergänzen das Angebot. info@bellinzonaevalli.ch



Bellinzona e Valli Turismo

Piazza Collegiata 12
6500 Bellinzona
Tel. +41 (0)91 825 21 31
bellinzona@bellinzonaevalli.ch
bellinzonaevalli.ch



Mendrisiotto

Unbegrenzte Freizeitideen im äussersten Süden der Schweiz

Das Mendrisiotto und Basso Ceresio bieten eine Fülle von Aktivitäten für Fans von Geschichte, Natur, Gastronomie und Wein.

Das Mendrisiotto liegt als südlichste Region der Schweiz zwischen See, Weinbergen und Bergen. Es profitiert von der Nähe zum Luganersee sowie zum Monte San Giorgio und Monte Generoso, der zweifellos den schönsten Panoramablick im ganzen Tessin bietet. Wein- und Käseliebhaber sind begeistert vom Mendrisiot-

to und Basso Ceresio. Wer zu seinem Weintourismus-Aufenthalt auch noch kulturelle Besichtigungen hinzufügen möchte, der besucht am besten den archäologischen Park von Tremona. Mit einer 3-D-Brille erscheint das mittelalterliche Dorf, wie es damals aussah, direkt vor unseren Augen!

UNSERE EMPFEHLUNG

Bike & Wine Mendrisiotto

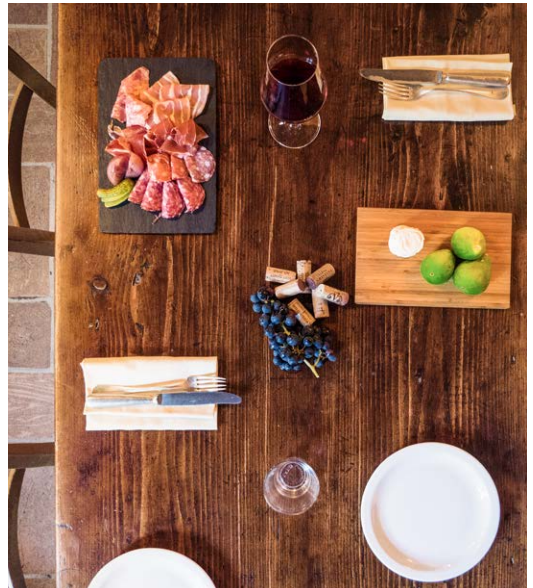
Das Mendrisiotto bietet perfekte Bedingungen für den Weinanbau. Die Touristen im Mendrisiotto wissen das zu schätzen und geniessen die lokalen Weine mit Begeisterung. Um diese Weinbautradition noch besser kennenzulernen, verbindet das Angebot Bike & Wine eine Radtour mit dem Besuch von drei Weinkellern. Eine tolle Gelegenheit, die Winzerinnen und Winzer kennenzulernen und insgesamt rund zehn verschiedene Weine zu probieren. Das Programm wird von den Profis von Mendrisiotto Terroir und ihren Guides organisiert, die den Teilnehmern mit profundem Fachwissen zur Seite stehen. Sie sorgen natürlich auch dafür, dass zu den Weinen köstliche Produkte aus der Region probiert werden können (Kosten: 110 Franken pro Person). mendrisiottoterroir.ch



TERMINE IM HERBST

Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio 1. Oktober bis 3. November

Dieses gastronomische Festival feiert 2024 sein 60-jähriges Bestehen! Das Event ist ein absolutes Muss und vereint rund 40 Restaurants aus dem Mendrisiotto und Basso Ceresio, die zu diesem Anlass ein spezielles Menü anbieten. Hierbei ist Tradition das Schlüsselwort! Im Mittelpunkt stehen also gekochtes Fleisch, Cazöla, Cordon bleu, Usei Scapà, Innereien, Schnecken und feine Wildspezialitäten, die in der Wildsaison unbedingt auf den Teller gehören. Ein Plus: Zu all diesen Leckereien erhalten die Gäste ein kleines Geschenk und nach dem Besuch von acht Restaurants eine Treueprämie. rassegna.ch



OTR Mendrisiotto e Basso Ceresio

Stazione FFS
Via Stefano Franscini
6850 Mendrisio
info@mendrisiottoturismo.ch
mendrisiottoturismo.ch



Lugano und die sie umgebende Region vereinen die Dynamik einer Grossstadt mit der Ruhe und Schönheit des Sees und der Natur.

Als grösste Stadt des Tessin, ideal gelegen am Seeufer und in Bergnähe, begeistert Lugano seit jeher Touristen. Während eines Aufenthalts können sie die Sehenswürdigkeiten der Stadt, die Schönheiten der Natur und natürlich stets köstliche Produkte geniessen. Das Konzept «Dine Around» hat diese Vorteile erkannt und

bietet die Möglichkeit, mindestens zwei Menüs in verschiedenen Umgebungen (Stadt, See oder Natur) zu einem sehr günstigen Preis zu wählen. In ausgewählten Restaurants der Ticino Gourmet Tour werden vier Gerichte angeboten, die speziell von Tessiner Chefköchen kreiert wurden. www.luganoregion.com/vinum

UNSERE EMPFEHLUNG

Taste my Swiss City

Haben Sie sich im Urlaub in einer Gourmet-Region schon mal gedacht: «Es gibt zu viele gute Restaurants für die kurze Zeit, die ich zur Verfügung habe.»? Das Angebot Taste my Swiss City löst dieses Problem! Entdecken Sie Lugano mit der Seepromenade, den pittoresken mittelalterlichen Gassen und genießen Sie ein fünfgängiges Menü, bei dem jedes Gericht in einem anderen Stadtlokal serviert wird! Es bietet nicht nur die Möglichkeit, verschiedene Restaurants innerhalb eines Menüs zu testen, sondern auch den Vorteil, unbekannte Orte zu entdecken: Diese geheimen «Perlen» wurden von Einheimischen ausgewählt. Auf dem Programm stehen das «Grand Café al Porto», «Bernasconi Gastronomia», «Ristorante La Tinera», «Bottegone del Vino» und «Vanini 1871». Ganz individuell schlendert man zwischen den einzelnen gastronomischen Lokalen. luganoregion.com

TERMINE IM HERBST

Festa d'Autunno vom 4. bis 6. Oktober

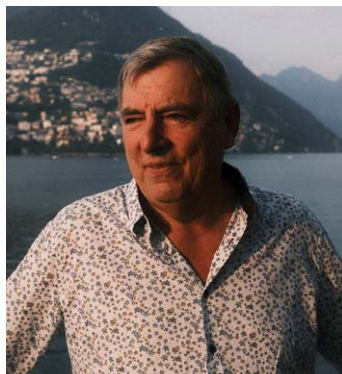
Das diesjährige Herbstfest in Lugano ist auch Schauplatz der Swiss Cheese Awards! Auf einem wunderschönen Käsemarkt werden die Gewinner dieses prestigeträchtigen Wettbewerbs ihre Käse zur Verkostung anbieten. Wie jedes Jahr versammelt das Herbstfest Feinschmecker aus nah und fern. Diese können Folkloregruppen bewundern, kostenlose Führungen besuchen, aber vor allem die lokale Küche und die wunderbaren Weine entdecken, sei es mitten in der Stadt oder in den Grotti und Restaurants, die zu diesem Anlass alle Register ziehen. luganoeventi.ch



Lugano Region

Via Magatti 6
6900 Lugano
info@luganoregion.com
www.luganoregion.com

Interview mit Enrico Rezzonico



Enrico Rezzonico, Absolvent des landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve und ehemaliger Fachberater für Milchwirtschaft, gründete 1994 die Fattoria del Faggio in der Nähe von Lugano. Dort stellt er aus der Milch seiner 120 Ziegen Käse her. Heute führen seine Kinder das Familienunternehmen: sein Sohn auf dem Bauernhof und seine Tochter im Agrotourismus.

Erzählen Sie uns die Geschichte der Fattoria del Faggio...

Mein Vater war Winzer, die Fattoria del Faggio ist also kein Familienerbe. Ich habe sie aus dem Nichts erschaffen. Wir halten zwischen 120 und 130 Ziegen, aus deren Milch wir unseren Käse herstellen. Die Milch für unsere Produkte aus Kuh- und Schafsmilch kaufen wir zu.

Aber Ihr Unternehmen ist jetzt ein Familienunternehmen, oder?

Ich bin pensioniert, helfe aber immer noch aus. Ich habe die Tiere an meinen Sohn weitergegeben, meine Tochter kümmert sich um den Agrotourismus. Beide haben erst eine kaufmännische Ausbildung gemacht, meine Tochter absolvierte noch die Hotelfachschule in Lausanne.

Was bieten Sie im Rahmen des Agrotourismus an?

Meine Tochter bietet für Gruppen von etwa zehn Personen Mahlzeiten an, bei denen wir unsere Käse, aber auch unsere Wurstwaren servieren. Wir haben nämlich noch etwa hundert Angus-Rinder und eine Schweinemast mit 2000 Tieren. Für grössere Gruppen veranstalten wir manchmal Apéros im Stall, mitten unter den Ziegen.

Die meisten Menschen verbinden Schafs- und Ziegenkäse mit dem Tessin, wie kommt das?

Möglicherweise hängt das mit der Ziegenrasse Nera Verzasca zusammen, die tatsächlich ihren Ursprung im Tessin hat. Im Tessin werden jedoch nicht mehr Ziegen- und Schafskäse hergestellt als anderswo. Vielleicht denken die Leute fälschlicherweise, dass es in einer Bergregion wie dem Tessin weniger Kühe gibt.

Ihr Sortiment umfasst etwa 20 Produkte, darunter kleine frische Ziegenkäse, die in Öl eingelegt sind. Wie sind diese entstanden?

Ich hatte sie eingeführt, um meine Mitarbeiter im Winter zu beschäftigen. Mittlerweile suchen wir nicht mehr nach Aufgaben, aber wir stellen diese Käse weiterhin her! Sie sind sehr beliebt, weil die Gläser, in die wir sie legen, leicht transportiert, gelagert und verschenkt werden können, zum Beispiel in Geschenkkörben.

Was hat Sie dazu bewogen, bei den Swiss Cheese Awards teilzunehmen?

Ich war immer der Meinung, dass man sich daran beteiligen sollte, wenn die Branche sich die Mühe macht, diese ganze Organisation aufzubauen.

TICINOWINE

Wines around the region



Da gustare con moderazione

Svizzera. Naturalmente.



SWISS WINE
TICINO

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese

In einer Zeit, in der sich
immer mehr Produkte immer
ähnlicher sehen, **ist es gut,
mit Leidenschaft vielfältig
zu bleiben.**



Schweizer Käse ist Vielfalt.
Weil alles drin ist, was uns ausmacht.



ENTDECKE DIE
GANZE VIelfALT



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. 

www.schweizerkaese.ch