

Genussmomente im Kleinformat

Klein anrichten, groß genießen: Snackification mit Käse aus der Schweiz

An heißen Sommertagen verändert sich bei vielen die Essgewohnheit: Statt wenigen, großen Mahlzeiten werden jetzt mehrere, kleine bevorzugt. Diese Art des Essens hat im modernen Sprachgebrauch den Begriff Snackification erhalten. Gemeint ist die bewusste Entscheidung für kleine Genussmomente über den Tag verteilt, ohne dabei Abstriche bei Qualität oder Geschmack zu machen. Besondere Kleinigkeiten, die sich ohne großen Aufwand vorbereiten und mit den Liebsten teilen lassen, stehen dabei im Mittelpunkt.

Der Sommer verändert, was und wie viel wir essen. Schwere Mahlzeiten weichen dem Leichten, dem Spontanen, dem Geteilten. Was zählt, ist der Moment. Ein paar erlesene Happen, die in wenigen Handgriffen zubereitet sind und trotzdem alles beinhalten, was gutes Essen ausmacht. Mit den verschiedenen Sorten von Käse aus der Schweiz gelingen solche köstlichen Gaumenfreuden mühelos. Das ist gemeinsamer Genuss von bester Qualität, klein in der Portion und sehr fein im Geschmack. Genau so lässt sich das Gute leben.

Erstklassige Gaumenfreuden

Die perfekte Grundlage für gelungene Häppchen sind Zutaten, die schon pur ein echter Genuss sind. Schweizer Käse ist so eine Zutat. In mehrheitlich familiengeführten Dorfkäsereien wird er bis heute aus bester Schweizer Milch und konsequent ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt. Bei den geschützten Sorten garantiert das renommierte AOP-Siegel diese kompromisslose Qualität: Von der Gewinnung der Rohmilch bis zur Reifung des Käses findet jeder einzelne Schritt in derselben Region statt, nach traditionellen Verfahren, die seit Generationen weitergegeben werden. Unabhängige Kontrollen sorgen für die Einhaltung der strengen Vorgaben und sichern so den unverwechselbaren Charakter des Schweizer Käses. Dieser Charakter offenbart sich dank der handwerklichen Perfektion bei jedem Bissen. Ob der blumig-würzige Tête de Moine AOP oder der nussig-würzige Schweizer Emmentaler AOP, beide Sorten verdanken ihren charakteristischen Geschmack dieser regionalen Tradition. Jede Sorte spricht so ihre eigene Sprache aus Vielfalt und Tiefe. Das macht Käse aus der Schweiz zum idealen Hauptakteur für die Sna-



ckification. Nicht, weil er sich anpasst, sondern weil er Profil hat. Und genau dieses Profil sorgt dafür, dass der Genuss im Kleinen ganz groß herauskommt. Hier zeigt sich das Gute in seiner ehrlichsten Form.

Weniger ist mehr

Oft braucht es eben nicht viel, um Momente zu erzeugen. Ein Tisch, gute Gesellschaft und Käse aus der Schweiz, verarbeitet zu kleinen Köstlichkeiten, die groß überraschen. Ob knusprig, cremig oder elegant angerichtet: Diese herzhaften Happen bringen den vollen Charakter der verschiedenen Sorten im kleinen Format zur Geltung.

Herzhaftes Happen für unbeschwerte Sommertage

Besonders köstlich sind beispielsweise die knusprigen Zwiebel-Käse-Chips aus dem cremigmilden Vacherin Fribourgeois AOP, zu denen ein frischer Sauerrahm-Dip wunderbar passt. Als herrlich unkomplizierte Happen bieten sich auch die knusprig angerösteten Tramezzini-Pockets mit dem Appenzeller® Mild-Würzig an. Das Geheimnis dieses kleinen Genussmoments liegt in der traditionellen Kräutersulz des Appenzellers®, die der Rezeptur ihre ganz eigene Note verleiht. Beim Hineinbeißen trifft eine feine Käsecreme auf knackige Möhrenstreifen, Röstzwiebeln und frische Kresse. Für elegante Akzente auf dem Tisch sorgen die hauchdünn gedrehten Rosetten des blumig-würzigen Tête de Moine AOP, die auf luftigen Buchweizen-Blinis mit einem süßherben Traubenchutney thronen. Wie raffiniert diese reduzierte Art des Essens sein kann, beweisen auch die knusprigen Filo-Le Gruyère AOP-Bonbons, bei denen der fruchtig-kräftige Le Gruyère AOP mit süßen Feigen im Ofen verschmilzt, bevor ein Thymian-Chili-Honig das Geschmackserlebnis krönt. Genau das macht die Snackification im Sommer aus: anspruchsvoller Genuss im Kleinformat, der sich wunderbar leicht vorbereiten und ganz entspannt mit den Liebsten teilen lässt. Die folgenden Rezepte laden dazu ein, diese unbeschwerten Genussmomente ganz einfach selbst zu kreieren.



Tramezzini-Pockets mit Appenzeller®

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 120 g Frischkäse
- 100 g Appenzeller®, fein gerieben
- 50 g Appenzeller®, in langen Streifen
- 2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Tramezzini
- 2 Möhren, in langen Streifen
- Frische Kresse
- 2 EL Röstzwiebeln, etwas mehr zur Deko

Zubereitung:

1. Frischkäse mit Appenzeller®, Schnittlauch, Salz und Pfeffer cremig verrühren.
2. Möhren in feine Streifen schneiden.
3. Tramezzini-Scheiben mit einem Nudelholz flach rollen, quer halbieren und dünn mit der Käsecreme bestreichen.
4. Möhren, Kresse, Röstzwiebeln und Appenzeller®-Streifen mittig darauf verteilen.
5. Tramezzini-Scheiben einrollen und leicht andrücken.
6. Kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten, bis sie leicht knusprig sind.
7. Die aufgerollten „Pockets“ in der Mitte schräg halbieren, mit restlicher Kresse garnieren und servieren.

Blini mit Traubenchutney und Tête de Moine AOP

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 100 g Buchweizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL geschmolzene Butter



- 1 kleine, rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Trauben (rot), halbiert
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer und Chiliflocken
- 120 g Tête de Moine AOP (in feinen Rosetten gehobelt)

Zubereitung:

1. Beide Mehlsorten mit Backpulver und Salz verrühren.
2. Eier und Milch einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Geschmolzene Butter unterrühren und den Teig 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
4. Kleine Portionen in einer heißen, leicht gefetteten Pfanne ausbacken, je ca. 1 bis 2 Minuten pro Seite.
5. Zwiebel in etwas Öl glasig dünsten.
6. Trauben, Zucker und Essig dazugeben.
7. 8 bis 10 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig wird.
8. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und abkühlen lassen.
9. Blini leicht abkühlen lassen oder lauwarm servieren.
10. Je einen Löffel Traubenchutney darauf geben.
11. Mit Tête de Moine AOP-Rosetten garnieren und sofort servieren.

Tipp: Wenn es besonders schnell gehen soll, können die Blinis auch als Fertigprodukt im Kühlregal gekauft werden.

Filo-Le Gruyère AOP-Bonbons mit Thymian-Chili-Honig

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten:

- 6 bis 8 Blätter Filoteig
- 50 g Butter
- 200 g Le Gruyère AOP, in kleinen Würfeln oder grob gerieben
- 3 bis 4 frische Feigen
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- 1 TL Schwarzkümmel
- 2 EL Honig
- 1 bis 2 Zweige Thymian, fein gehackt



- 1 kleine Prise Chiliflocken

Zubereitung:

1. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Filoblätter in vier Quadrate schneiden, leicht mit geschmolzener Butter bestreichen und übereinanderlegen (2 Teigblätter pro Stück).
3. In die Mitte jeweils reichlich Le Gruyère AOP und gewürfelte Feigen geben.
4. Zu kleinen „Bonbons“ oder „Säckchen“ formen und an den Enden festdrücken.
5. Auf ein Blech setzen, außen dünn mit Butter bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen, ca. 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.
6. Währenddessen Honig leicht erwärmen und mit Thymian und Chili verrühren.
7. Filo-Gruyère-Bonbons aus dem Ofen nehmen, mit Thymian-Chili-Honig beträufeln und noch warm servieren.



Über Käse aus der Schweiz:

Schweizer Käse ist ein reines Naturprodukt und steht für eine Lebensphilosophie: Das Gute leben. Denn die Schweizer Käsemeister:innen stellen ihren Käse mit einheimischer Milch, nach jahrhundertealten Rezepturen und traditioneller Handwerkskunst her. Monatelang reifen die Käsesorten zum Teil. Vieles ändert sich, Schweizer Käse aber bleibt unverändert gut. Einzigartig ist das Schweizer Reinheitsgebot, das Käse ohne künstliche Zusätze garantiert. Rund 600 Käse-
reien, mehrheitlich in Familienhand, stellen mit handwerklichem Know-how Naturprodukte von höchster Qualität her. Beliefert werden sie von Milchbetrieben im Umkreis von wenigen Kilometern mit durchschnittlich 27 Kühen. Diese kleinzellige und verantwortungsvolle Herstellung macht Schweizer Käse zu einem Synonym für unvergleichlichen Geschmack und höchste Qualität fernab von industrieller Produktion. Käse aus der Schweiz bietet intensive Genusserlebnisse, die uns mit den Menschen und der Natur verbinden.

Pressekontakt für Käse aus der Schweiz:
Hansmann PR – Brunthaler & Geisler GmbH
Carole Friedrich | Ramona Lindner
c.friedrich@hansmannpr.de | r.lindner@hansmannpr.de
+49 89 360 54 99 18 | +49 89 360 54 99 29

Weitere Informationen finden Sie auf www.schweizerkaese.de

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



<https://www.facebook.com/Schweizer.Kaese>



https://www.instagram.com/schweizerkaese_de/

