



Hobelkäse mit Sbrinz

Der Berner Hobelkäse mit der geschützten Herkunftsbezeichnung (AOP) ist das Original. Er ist sehr nahe mit dem etwas salzigeren Sbrinz verwandt. Natürlich lässt sich auch der Sbrinz hobeln, wie auch andere Extrahartkäse wie der Parmesan. Der Sbrinz ist ein vollfetter Käse mit mindestens 45% fett in der Trockenmasse (Parmesan ist etwas weniger fett), das macht ihn dünn gehobelt schön geschmeidig. Er wird mindestens 18 Monate, üblicherweise aber 24 bis 30 Monate gelagert.

Sbrinz wird nur von rund 30 Käsereien, vornehmlich im Berner Oberland und in der Innerschweiz produziert. Er wird zwar in der ganzen Schweiz vertrieben, doch entsprechend der eher bescheidenen Produktionsmenge ist er eher selten auf Märkten zu finden. Den Namen hat der Sbrinz vermutlich von der Berner Oberländer Ortschaft Brienz. Dort war im 16. und 17. Jahrhundert der Sammelplatz der Säumer, die den Käse über die Alpen transportierten.

Ausführliche Informationen zum Sbrinz sind auf patrimoineculinaire.ch/Sbrinz zu finden.

Es gibt Hobel, die extra zum Hobeln des Sbrinz, oder des Berner Hobelkäses gemacht sind, die sind recht gross. Behelfsmässig kann auch ein anderer, kleinerer Hobel verwendet werden. Allerdings sollte die Klinge verstellbar sein, um die optimale Schnittdicke einstellen zu können. Gemüsehobel sind da nicht geeignet.

Der gehobelte Sbrinz, zusammen mit eingelegten Gemüsen und Oliven angerichtet ist eine feine kleine Mahlzeit zum z'Vieri oder er begleitet ein gutes Glas Wein auf beste Weise.



Käsehobel mit verstellbarer Klinge



Rinde abhobeln



Alternativ zum Hobeln kann der Sbrinz auch gebrochen werden: Mit einem Messer den Käse anstechen und die Klinge abdrehen. Gebrochener Sbrinz entfaltet mehr Aroma als der geschnittene, erreicht aber nicht die Finesse des gehobelten Käses.

