



TIPP AUS DEM
CULINARIUM
ALPINUM!

GUTEN APPETIT!

REGIONAL & NACHHALTIG

Alpsbrinz Rinden Käserahmsauce passend zu Gemüse, «Gschwelkti» und Teigwaren

Zutaten für ca. 2 dl:

- 1 kleine Schweizer Zwiebel oder Echalotte
 - 0.5 EL Rapsöl aus der Region
 - 100 g Alpsbrinz-Rinde und/oder milde bis rezente Alpsbrinz-Stücke
 - 2 dl Vollrahm
 - 3 EL Weisswein oder Most
- Mit wenig Salz (Käse ist sehr salzig) und Pfeffer abschmecken.

Viel Freude beim Zubereiten

Zwiebel im heissen Öl andünsten, mit Weisswein oder Most ablöschen. Rahm dazugiessen, Rinde oder Alpsbrinz begeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, würzen. Der Charme der Sauce liegt in der nachhaltigen Verwertung durch die Nutzung der Rinde.

FÜHRUNGEN IM CULINARIUM ALPINUM

Auf unserer Website finden Sie eine Auswahl an Führungen durchs Kloster, die Essbare Landschaft oder den Alpsbrinzkeller mit einer Degustation verbunden.

Geniessen Sie im ehemaligen Kloster des CULINARIUM ALPINUM saisonale Produkte regionaler Produzenten kreativ interpretiert. Tischreservation wird empfohlen.



CULINARIUM ALPINUM

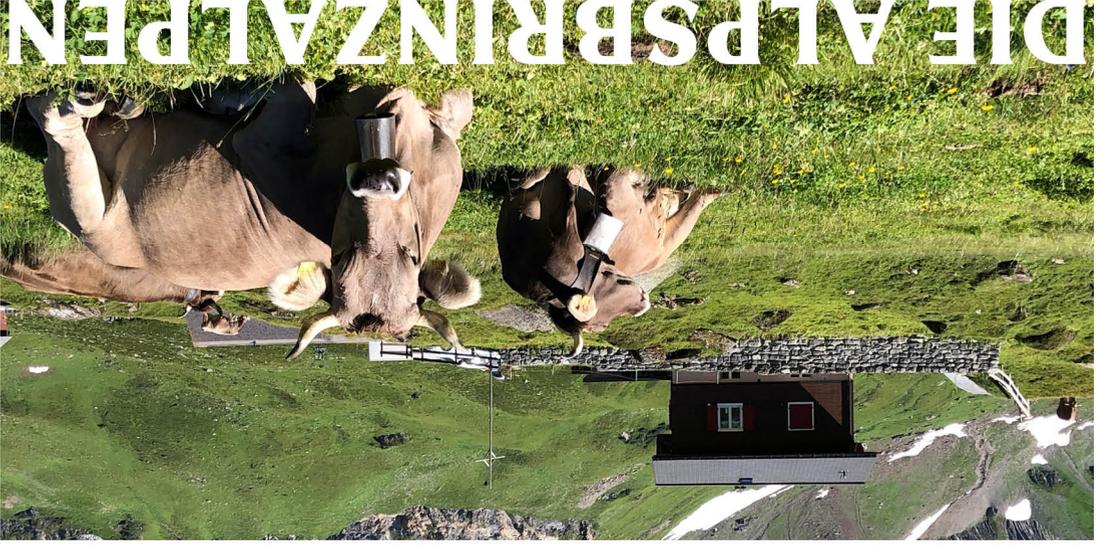
Mürgstrasse 18 | CH-6370 Stans | +41 41 619 17 17 | culinarium-alpinum.ch



TRADITION BEWAHREN
GENUSS ERLEBEN
ZUKUNFT NACHHALTIG GESTALTEN

ALPSBRINZ

Als einer der ältesten Käse der Schweiz wird der Alpsbrinz noch heute auf acht Alpen in den Kantonen Nidwalden, Obwalden und Luzern hergestellt. Zwischen 80 und 100 Tonnen finden jährlich ihren Weg ins Tal und damit zu den Alpsbrinz-Liebhaberinnen und -Liebhabern, die das blumige Aroma aus der vielfältigen Alpenflora schätzen. Im Käsekeller des CULINARIUM ALPINUM reift der Alpsbrinz und kann sein wahres Geschmackspotenzial voll entfalten. Die goldenen Laibe im Klosterkeller machen Lust auf neue kulinarische Entdeckungen.



Alpkäseerei Bleiki, Niederrickenbach
 Alp Chünern, Wiesenberg
 Käseerei Fluonalp, Giswil
 Käseerei Engenlauenalp, Schüpflheim
 Alpkäseerei Untertrübsee, Engelberg
 Käseerei Gerschialp, Engelberg
 Käseerei Tannalp, Kerns (Melchsee Frutt)
 Alpkäseerei Bergmatt GmbH, Melchtal



Der Alpsbrinzkeller wird vom Team der Molki Stans be-
 trieben. Kein Wunder, haben doch alle Käserinnen und
 Käser der Molki Stans ihre Lehre in einer Sbrinz-Käseerei
 absolviert und seither die Sbrinzreife in der DNA. Die
 Sbrinzlaibe reifen im Klosterkeller bei einer Tempera-
 tur von rund 12 Grad. Bei der für den Sbrinz typischen
 Trockenreife werden die Sbrinzlaibe regelmäßig
 trocken abgerieben und im Gestell um eine «Viertel-
 stunde» gedreht. So reifen die Käse langsam weiter. Mit
 jedem Reifungsmonat verlieren die Sbrinzlaibe weiter an
 Feuchtigkeit und gewinnen an Geschmack und Aroma.

molki-stans.ch

