



«Terroir»-Käse – einzigartig in Herstellung und Genuss.

Entdeckungen aus
Schweizer Käsereien.

coop

Für mich und dich.

TERROIR – DIESE BEZEICHNUNG VERPFLICHTET



Besondere Geschichte. Besondere Genüsse.

Der Begriff «Terroir» stammt ursprünglich aus dem französischen Agrarbereich, wo damit ein bestimmtes «Gebiet» bezeichnet worden ist. Im heutigen Sprachgebrauch beschreibt «Terroir» ein Stück Land, dessen naturgegebene Faktoren den dort hergestellten Erzeugnissen eine einzigartige Identität verleihen. Aus dem Zusammenspiel zwischen den zum Teil von alters her angewandten Produktionsmethoden und den Bedingungen der Natur wie Topographie, Klima, Flora, Bodenbeschaffenheit sowie den Eigenschaften der heimischen Viehrassen entstehen Spezialitäten, welche die Besonderheiten des «Terroir» im kulinarischen Genuss widerspiegeln.

Entdecken Sie mit den «Terroir»-Käsespezialitäten von Coop die Schweiz von einer neuen, äusserst genussvollen Seite!

Ohne Käse wäre das Leben langweilig!

Die Herstellung von Käse hat schon die Menschen der frühesten Zivilisationen beschäftigt. Die enorme Vielfalt an Käsesorten ist beeindruckend: Jede Gegend bringt ihre ureigenen Versionen hervor, jeder Produzent versucht, «seinem» Käse ein unverwechselbares gewisses Etwas zu verleihen. Käse ist für Viele ein Grundnahrungsmittel und für Viele eine Delikatesse, die unabdingbar zu einem feinen Mahl gehört. Bei Coop schenken wir der Auswahl und der Präsentation

von Käsen aus der Schweiz und Europa ein spezielles Augenmerk. Mit kulinarischem Spürsinn suchen wir ständig nach Käsesorten, deren spezielle Eigenschaften uns überraschen und begeistern.

Genau solche Käsespezialitäten bieten wir Ihnen unter dem Begriff «Terroir» an. Wir sind überzeugt, die eine und andere «Trouvaille» wird auch Ihnen Freude bereiten!

Franz Schwegler,
Coop Einkäufer Käse

ZÜRIBIET



WEINTIPP

***Cornalin Valais AOC Terrasses
du Rhône Bibacchus
75 cl, 15.90**

Herkunft: Schweiz
Region: Wallis
Rebsorte: Cornalin
Genussreife: 1–4 Jahre ab Ernte

*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.
Coop verkauft keinen Wein an Jugendliche unter 18 Jahren.



Terroir Weinkäse

Geschmeidig, mürb, hellgelb.

Dieser Terroir Weinkäse aus dem Zürcher Oberland wird nach traditionell schweizerischem Käsehandwerk hergestellt. Die Laibe werden liebevoll mit Rotweindruse (mit Rotwein angereichertes Salzwasser) gepflegt, wodurch dieser Käse sein unvergleichliches Aroma erhält: aromatisch-fruchtig und harmonisch.

Reifezeit: 3 Monate

Portionen: ca. 200 g

Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

ZENTRALSCHWEIZ



Terroir Stanser Fladä

Aromatisch, cremig, gelblich, vollmundig.

Produziert wird dieser typische Dessertkäse (zum Löffeln!) in einer Käserei mitten in Stans, dem Nidwaldner Hauptort. Um ihn in Form zu halten, wird er – in eine Gaze gewickelt – in eine Holzschachtel verpackt.

Reifezeit: 25 bis 40 Tage

Portionen: ca. 350 g

Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

ZENTRALSCHWEIZ



Terroir Küssnachtter Tradition

Würzig, gehaltvoll, dezente Apfelnote.

In der Küssnachtter Dorfkäserei wird dieser Käse nach traditioneller Art aus roher Innerschweizer Vollmilch produziert. Seinen einzigartigen Geschmack verdankt der Terroir Küssnachtter Tradition der Wirkung von artesischen Milchsäurebakterien aus über 50 Jahre alten Kulturen.

Reifezeit: mind. 4 Monate

Portionen: ca. 220 g

Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

ZENTRALSCHWEIZ



Terroir Morgenbrotkäse

Würzig, mittelreif, ausgewogen.

Ein würziger Rohmilchkäse, gewonnen aus frischer Sempacher Rohmilch, produziert nach alteidgenössischem Rezept. Einer Legende zufolge haben sich die Eidgenossen beim Morgenbrotstöckli vor der (erfolgreichen) Schlacht von Sempach mit diesem Käse gestärkt.

Reifezeit: mind. 7 Monate

Portionen: ca. 220 g

Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

WEINTIPP

***Epesses Lavaux AOC
Rives d'Or
70 cl, 9.50**

Herkunft: Schweiz
Region: Lavaux
Rebsorte: Chasselas
Genussreife: 1-3 Jahre ab Ernte

*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.
Coop verkauft keinen Wein an Jugendliche unter 18 Jahren.



VIelfÄLTIGE EIGENSTÄNDIGKEIT



Machen Käse Geschichte?

Charles de Gaulles, ehemaliger französischer Staatspräsident, entrüstete sich über sein Land:

«Ein Volk, das mehr als 350 Käsesorten besitzt, ist nicht regierbar!».

Nun, Monsieur le Président, da kannten Sie die Schweizer Käsekultur nicht, denn bei uns werden in knapp 700 gewerblichen Käsereien über 600 verschiedene Käsesorten hergestellt. Ob gemäss Ihrem Zitat die Käsekultur die Schweizer Demokratie beeinflusst hat, ist nicht nachzuweisen. Sicher ist aber, dass unsere Käsereistruktur mit den vielen dörflichen Betrieben ein grosses kulinarisches Erbe darstellt, welches weltweit einzigartig ist. Jede Region, jedes Tal hat seine eigene Käserei, in der die Milch der örtlichen Landwirte täglich frisch verarbeitet wird. Verständlich, dass diese Delikatessen aus der Produktion von kleinen dörflichen Käsereien am Schweizer Käseexport einen Anteil von 80% haben. Doch wir Konsumentinnen und Konsumenten müssen nicht ins Ausland reisen, denn diese Käsespezialitäten sind in allen grösseren Coop Supermärkten erhältlich – welch ein Privileg, welch ein Genuss!

Mit vorzüglicher Hochachtung

Franz Schwegler, Coop Einkäufer Käse