



N°06

L'Étivaz AOP

BERGKÄSE/ALPAGE

Als Senngreizer oder Alpkäse wird der Etivaz nur im Sommer auf der Sennhütte gekäst, ganz traditionell im Kupferkessel überm Holzfeuer. Und das schmeckt man.

WIE DU IHN SCHMECKST

Einer der kräftigsten Bergkäse: Mürbe, doch am Gaumen noch cremig, kristallin. Sehr würzig mit deutlichen Rauchnoten. Käsen über offenem Feuer hinterläßt Spuren.

Zum puren Genuss, auch als Fonduekäse bestens geeignet.

WAS DU DAZU TRINKST

Schwere Weissweine, gerne auch aus dem Barrique: Chardonnay, Savagnin.

WOHER ER KOMMT

Kanton Waadt, Westschweiz. Wir suchen jedes Jahr in den Reifekellern der L'Étivaz-Genossenschaft persönlich die Laibe aus (»sélection«). Eine bevorzugte Sennerei haben wir dabei nicht, denn Aroma und voraussichtliches Reifeoptimum ändern sich von Jahr zu Jahr.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Schon seit mehr als einem halben Jahrhundert vermarktet die Sennerei-Genossenschaft nicht mehr als Greyerzer (Gruyère), der er ursprünglich war, sondern als eigene Marke: L'Étivaz, nach dem kleinen Ort in der Westschweiz.

Als Alp- oder Sennkäse werden diejenigen Käse bezeichnet, die während der Alpsaison (in der Regel von Mai-September) direkt auf den Almen produziert werden. Die Kräutervielfalt der Almwiesen dient als Grundlage für eine außergewöhnliche Milchqualität.

Im Dorf Étivaz befinden sich die zentrale Sammelstelle und das Reifelager für die jungen Alpkäse, die immer nur wenige Tage bis zur Transportfähigkeit auf

Herkunft	Maison Étivaz / Sélection Kober Schweiz/Westschweiz
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 49 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	15-20 Mon.
Lab	Kälberlab
Gebinde	20-25-kg-Laib (10006) 1/4-Laib (ca. 5 kg)
Intrastat-Code	04069017
RLZ	45 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1687 kJ 403 kcal
Fett	32 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,5 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelisdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°06

L'Étivaz AOP

HINTERGRUND

Die Hersteller sind die einzelnen Chalets, die der Etivaz-Genossenschaft angeschlossen sind, ausgereift werden die Laibe in der Maison Etivaz. Wir fahren einmal im Jahr dorthin und machen die Sélection. Die Käse kommen dann über Swisscru zu uns nach Itzehoe.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039