Käserei Windlin
Undergass
6074 Giswil

www.biosbrinz.ch
+41 41 676 06 16

Schweizer Urgestein
Sbrinz AOP aus der Zentralschweiz

Er ist nichts für das schnelle Käseplättli – der Sbrinz braucht Zeit und Reife. In der Käserei Windlin in Giswil wird er noch so hergestellt, wie es sich für ein echtes Stück Schweiz gehört: mit Geduld und viel Herzblut.

Der Alte mit Charakter

Der Sbrinz gehört zur Schweiz wie der Mönch zur Jungfrau. Erste Erwähnungen finden sich bereits im Jahr 1530, doch seine Wurzeln reichen vermutlich noch weiter zurück. Zum Glück hat sich seitdem wenig verändert: Noch heute wird der extraharte Käse aus frischer Rohmilch gekäst, naturbelassen, ohne Zusätze und laktosefrei. Sein volles, kräftiges Aroma entfaltet er frühestens nach 22 Monaten. Wer warten kann, wird belohnt: Der Sbrinz überzeugt mit würziger Tiefe und bröckeliger Konsistenz, die Messer alt aussehen lässt – denn Sbrinz wird nicht geschnitten, sondern gebrochen, gehobelt oder gerieben.

Wo authentischer Sbrinz entsteht

Die Käserei Windlin liegt in Giswil im Kanton Obwalden, eingebettet zwischen Bergen und dem Sarnersee. Der Familienbetrieb blickt auf eine lange Geschichte zurück und vertritt eine klare Haltung: Qualität kommt von Nähe, Handwerk und Überzeugung.

Seit 2002 produziert Noldi Windlin in zweiter Generation hier ausschliesslich Bio-Sbrinz. Die Milch dafür stammt täglich frisch von Bauern aus der Region. In dem kleinen, aber modernen Betrieb wird der Käse noch mit viel Handarbeit gefertigt. Weiterbildung, technische Präzision und authentisches Käserhandwerk gehen hier Hand in Hand – vom Kupferkessel bis zum Reifekeller. Denn guter Sbrinz entsteht nicht auf Knopfdruck. Er entsteht mit Geduld. Und er ist kein Käse für Eilige. Und genau das macht ihn so besonders. Sbrinz AOP erinnert daran, wie gut ehrliche, langsam hergestellte Produkte schmecken können.

GILDE Restaurants