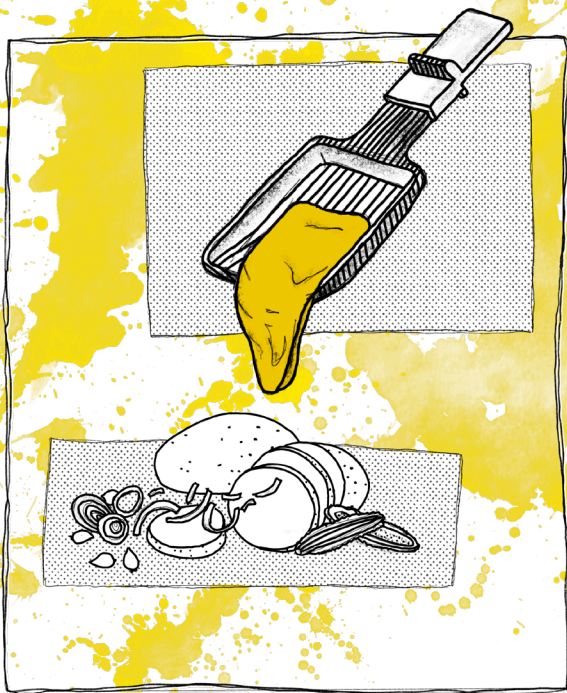
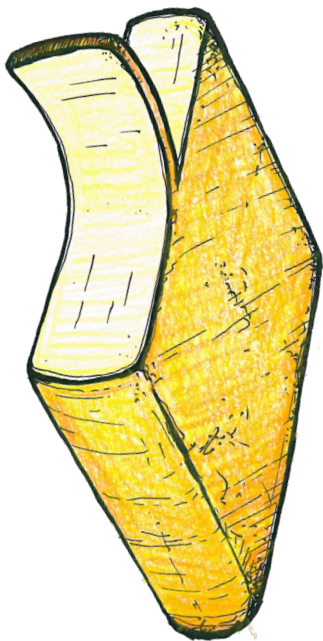


Jumi's



Raclette u Foodü





raclette

für alle **sorten*** die du in diesem büchli findest gelten folgende eckdaten:

rohstoff:	kuhrohmilch
käseart:	raclettekäse
alter:	ca. 2-3 monate
laibgrösse:	6.5-7kg/3-3.5kg
produktion/verkauf	
käser:	eyweid gielä
f.i.t.	45%

die sortenspezifischen zutaten können dem titel des jeweiligen raclettes entnommen werden.

*ausser **schafraclettekäse**. dieser wird mit roher schafmilch (f.i.t. 45%)produziert.



rosmarin & raps raclette

R-R-R (Rosmarin-Raps-Raclette)
- das ist der neuste Zuwachs zur Jumi-Raclette-Familie. Leicht geröstete Rapssamen verleihen dem Käse die interessante Textur und die schwarzen Punkte. Die gebrochenen Nadeln des intensiven Rosmarinstrauches steuern ihr volles Aroma bei und versprühen das mediterrane Gefühl. Zusammen im schmackhaften Rohmilchraclette unschlagbar!



sänf raclette

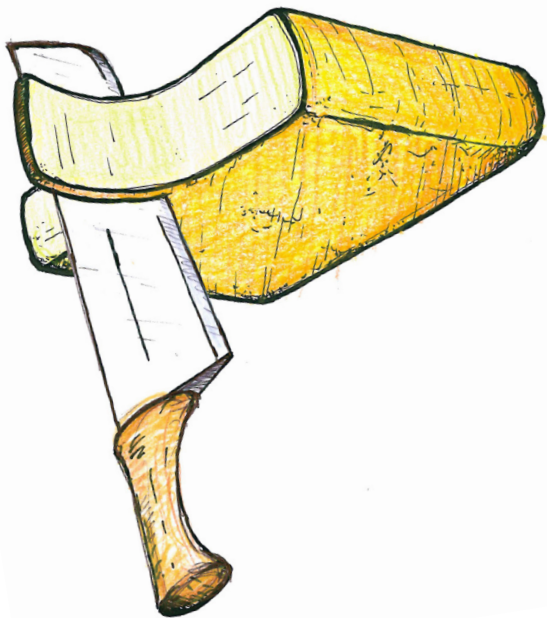
Bei befreundeten Käsern in Belgien zählt der Raclette mit Senf zu den beliebtesten und bestverkauften Sorten überhaupt. Für uns Grund genug unsere ersten Prototypen in der Schweiz zu käsen. Nach unserer traditionellen Machart aus Rohmilch und mit den Zutaten im Käse. Daraus entstand unser Favorit, den wir dieses Jahr ins Rennen schicken. Ihn zeichnen die zwei verschiedenen Varianten Senf im Teig aus. Einmal in Pulverform für die klassische Senf-Schärfe und einmal als fermentierte Samen für die Textur und die liebliche Süsse. Zusammen ergänzen sie sich perfekt!



natür raclette

der housi glouser, der war kein normaler emmentaler, der wollte in die welt hinaus! zumindest auf die andere seite der berge hat er es geschafft und hat den wallisern gezeigt, wie man guten raclettekäse macht. nach jahre-langer tüftelei war er endlich zufrieden mit dem rezept, und prompt packte ihn das heimweh! seitdem produziert er zusammen mit urs und chrigu in den tiefen tälern hinter bern den raclette-käse nach seinem alten rezept.

ein klassiker und doch etwas ganz spezielles!



natür grossvātu raclette

unser grossvātu ist nicht nur voll von weisheit sondern auch unglaublich vollmundig. im alter nicht nur schöner sondern auch noch kräftiger, das ist sein motto. da kannst du dir eine grosse scheibe davon abschneiden. gäu grossvātu!?



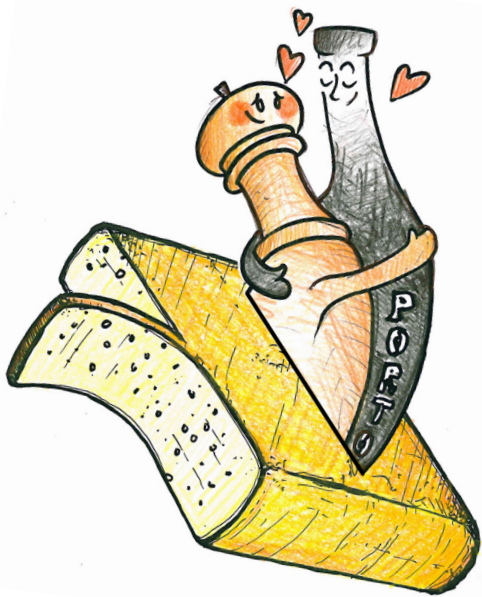
rauch raclette

die geschichte mit dem rauch, das ist eine geschichte für sich. es gilt nämlich beim räuchern den richtigen zeitpunkt zu erwischen. was gar nicht so einfach ist. „wed wosch luege brönnts di i dä ouge u wed nid luegsch isch o nid guet“ hast du den halben text nicht verstanden, so merke dir eines, geräucher raclette ist was feines!



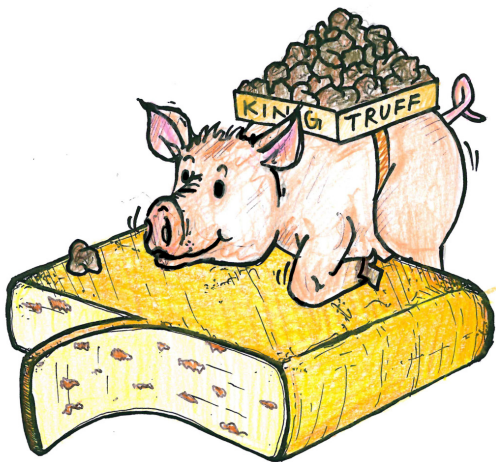
chili raclette

auso mi het fasch dr schlag troffe! da kommt man zurück aus den ferien und der ganze kühler ist gstosse vou mit chili. auso nid nume ä chly, ig meine würtlech voll! und dann ging es schon los. stunden, nein tage-lang haben wir das zeugs gerüstet und geschnitten und gekocht und käset und brennen tuts no immer in den augen, an den händen und den armen! aber was tut man nicht alles für einen guten chili raclette...



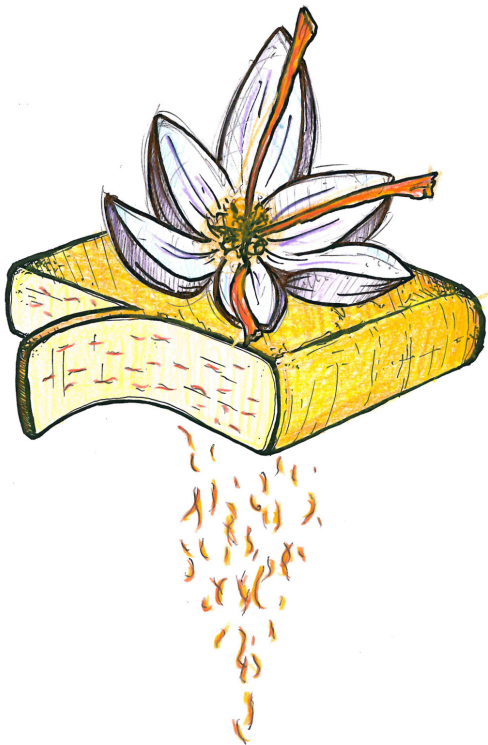
portwein pfeffer raclette

gemacht war dieser pfeffer bald mal, aber es war ein künstlerischer akt, bis wir ihn geschrotet hatten. pröblet u tüftlet hei mir, aber nichts gab so einen guten bruch wie ruedis alte kaffeemühle. angeschlossen an eine bohrmaschine haben wir so eine menge pfeffer durchgelassen, und mike's vater hat diesen dann von hand in jedes chäsli gerührt - aber schön vorsichtig, sonst sinkt der pfeffer nämlich subito auf den boden der käseform.



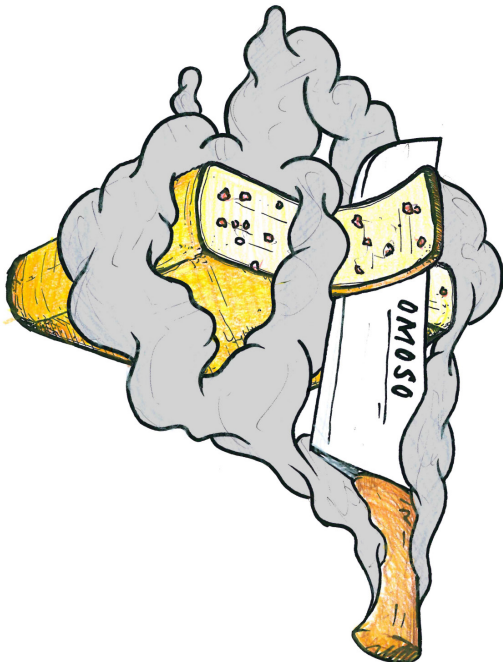
trüffel raclette

wir aus dem ämmitau bevorzugen ja eigentlich eine schöne cremeschnitte und äs kaffi. aber nach einiger überzeugungsarbeit, bei der wohl die eine oder andere solche schnitte verspeist worden ist sind auch wir zur überzeugung gekommen, dass so ein trüffel im raclette vielleicht keine so schlechte idee ist. und nun ist er hier, der trüffel raclette. und wir müssen sagen, gar keine so schlechte idee.



safran raclette

auso, falls jemand eine kennt, die neben einem wohnt, dem sein bruder es gschleipf gehabt hat mit einer, der den grossvätü von einem kennt, der mit dem seinem nachbar aubä jagen war, und von dem die kleine schwester mit dem produktionsleiter vom safran von mund (nur hier wird in der schweiz safran produziert) in den chindergarten gegangen ist, dann soll sich der doch bitte bitte bei chrigu melden. dann könnten wir nächstes jahr dann vielleicht schweizer safran brauchen für in unser chäsli. aber was natürlich klar ist, wir wollen nur die fäden für in den chäs. die fäden, von welchen es pro blüemli nur grad drei davon gibt!



speck rauch raclette

für die, die unseren rauch rohmilch raclette auch so sehr lieben, haben wir hier noch eine fleischige variante entwickelt. kleine feine schweizer omo so jungrind-speckstücke in den käselai b eingerührt und den ausgereiften käse zum schluss noch geräucht, was will mann oder frau mehr!



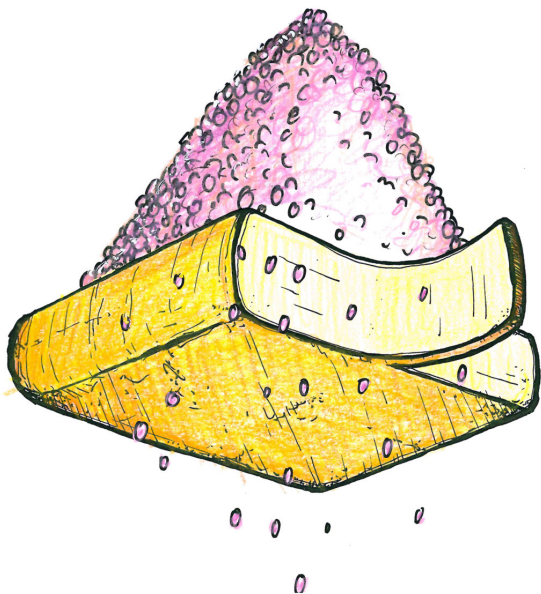
wildkräuter raclette

eines tages brachte isa einen duftenden strauss rosmarin mit. käthi brachte am nächsten tag einen stolzes büschel thymian und salbei. finä hat zwar keinen garten, sammelte jedoch im wald einen korb voller bärlauch. mit chrigu's superscharfem messer haben wir aus all den frischen wildkräutern eine grüne, würzige mischung gemacht und unter den käsebruch gemischt. so kann man auch an den verschneiten tagen einen spaziergang durch die wiesen und wälder machen.



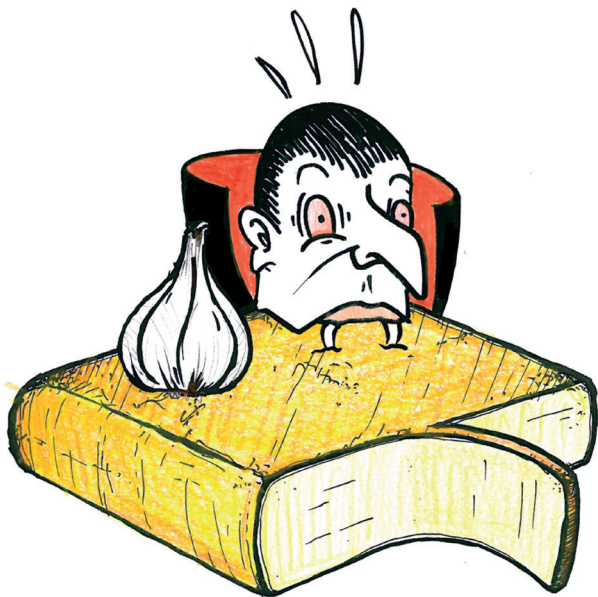
körry raclette

wie curry nur krasser! also was krasser? ein normales curry pulver besteht ja aus gut und gerne 13 unterschiedlichen gewürzen. das war dem reto aber noch lange nicht genug, es hat seinem gusto nicht entsprochen und er war von der basis gelangweilt. so hat man es sich erzählt. reto mischte und machte bis er seine 23 gewürze im richtigen einklang hatte und uns mit einem lächeln auf den stockzähnen seine körry mischung präsentierte.



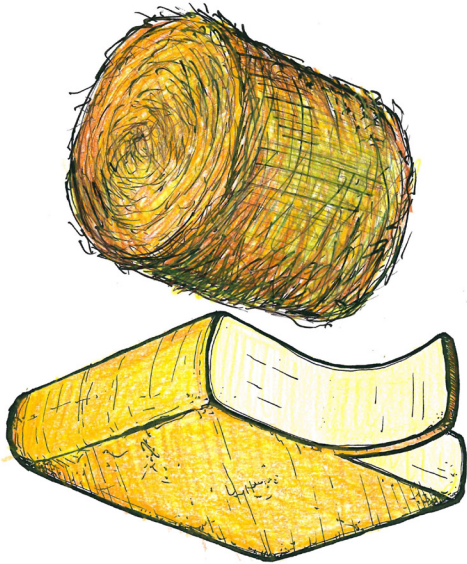
rosapfeffer raclette

der vermeintliche pfeffer im rosaroten pyjama ist gar kein pfeffer! es ist ein efeugewächs und gehört zur familie der scheinbeeren. er ist im mund süß, nicht scharf, da ihm das piparin fehlt, was schlussendlich den pfeffer zum pfeffer macht. dem raclette gibt er einen wunderköstlichen geschmack! vielleicht nur deshalb, weil wir ihn nur getrocknet und nicht geröstet haben.



knoblauch raclette

morgens um sechse ist es in bern
in der münstergasse schon ein-
bisschen unheimlich. manchmal
sind wir nicht ganz sicher, ob
die gestalten, die da vor unse-
rem marktstand vorbeihuschen,
wirklich noch alle ganz lebendig
sind. so haben wir uns gedacht,
dass wir den knoblauch raclette
käse in den kalten wintermonaten,
ganz zuvorderst auf den markt-
stand stellen - u wes nüt nützt,
de schadets ja zmingscht o nüt



bärghöi reif raclette

nicht nur die kühe finden den geschmack von höi hervorragend. auch unsere damen und herren aus dem jumiversum sind grosse fans von diesen wohlduftenden berggräsern. für dieses jahr kommt aber noch ein bonus dazu. unser allseits bekannter „bärghöi raclette“ wird heuer noch eine müh länger gelagert und verhät-schelt. so gibt es ein noch ausgeprägteres käsearoma - so ein fast grossvätü halt - gemischt mit duftenden gräsern. toll dieses höi, da freuen sich nicht nur die kühe darüber.



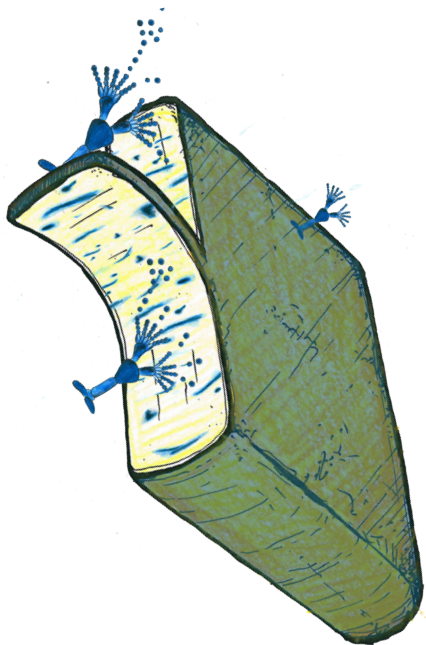
lavendel & muskatblüten raclette

das intensive „gschmäckli“ von lavendel und muskatblüte wurden fein auf den käse abgestimmt. nicht zu viel und nicht zu wenig. wichtig ist, dass der käse im geschmack unterstützt wird. am besten kommt dieser prachtskerl von raclette mit einer sauren beilage zur geltung, da er leicht süsslich schmeckt. wer eher naturheilkräutermässig unterwegs ist, kann auf den verdauungstrunk verzichten, da lavendel für den magen ein wohlthuendes geschenk ist.



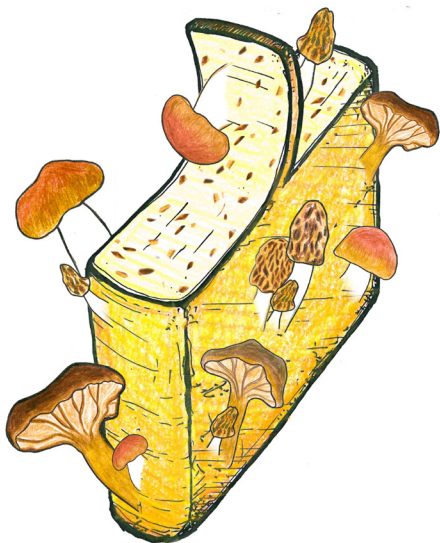
hanf raclette

um euch auch den kommenden winter wieder entspannt durch die kalte jahreszeit zu bringen, gibt es raclette mit wunderbaren kräutli und sämli vo denä grosse hanfstude. die kleine, grüne wunderpflanze gibt dem käse eine leichte süss-herbe note. keine angst, nebenwirkungen sind nach dem kafi wieder weg!



blauschimmel raclette

blau wie die knie nach dem sturz
über die milchkanne, wie lüku
nach dem sechsten schnaps und
wie der himmel über dem emmental;
unser blauschimmelraclettekäse.
weil er erst frisch bei uns im
käsekeller eingecheckt hat, ken-
nen wir seine vorlieben und be-
dürfnisse noch nicht ganz genau.
so pflegeleicht wie die blauen
flecken an den knien ist er nicht,
dafür umso verführerischer fürs
auge und den gaumen. gib dr ä
mupf und lass dich überraschen.



morchel & steinpilz raclette

von den morcheln und den steinpilzen kennen wir die besten plätze zum sammeln und haben deswegen am meisten von diesen beiden eingekäst. fein säuberlich wurden die letzten ästchen und steine aussortiert, die pilze fein gehackt und abgeschmeckt. nur so erreichen wir das gewünschte aroma.



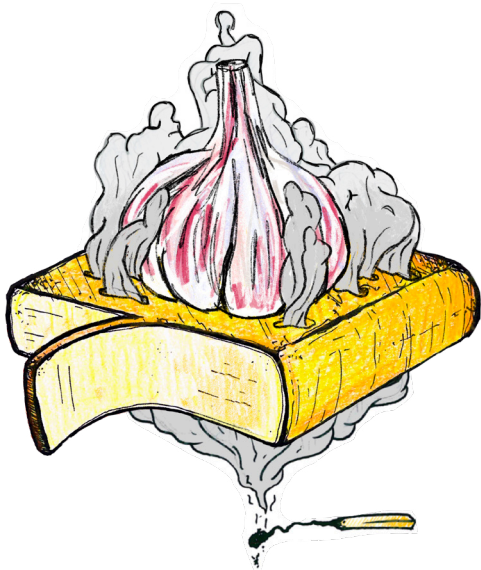
basilikum raclette

eines tages sind ein dutzend königs-basilikumbüsche auf der suche nach einem neuen zuhause in die hände von jüre gefallen. schon ging der spass los, mitgenommen, eingesetzt, gepflegt und gehegt. als die bienen ihre arbeit getan und die violetten blüten verblüht waren haben wir das basilikum gepflückt und zum trocknen in bündel aufgehängt. die blätter wurden leicht zers-tossen und sorgsam in den fri-schen käsebruch eingerührt.



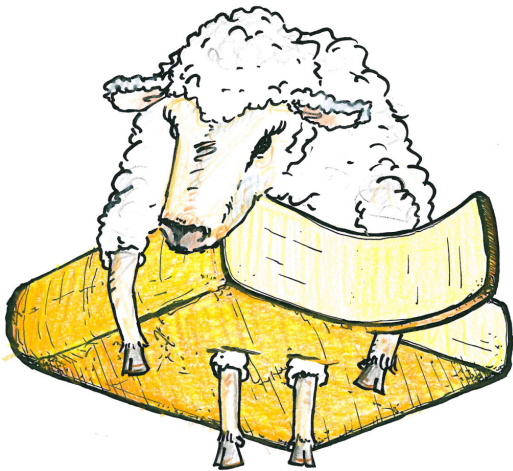
bärlauch raclette

im frühling die erste bike tour durch die sonnigen wälder des emmental machen, welche frisch aus dem winterschlaf am erwachen sind. dabei den duft von frischem bärlauch entecken welcher ab und zu an der nase kitzelt diesen duft und das feine aroma frisch eingebettet in einem feinen raclette käse, was will mann und frau mehr?



rauch knoblauch raclette

was entsteht, wenn man die zwei jumi klassiker knoblauch und rauch vereint? eine wahre geschmacksbombe! genau das, war das ziel mit diesem raclette. so sind hier sowohl die fein gehobelten knoblauchscheiben vertreten, wie auch die aromatische, braune hülle vom rauch. sozusagen das beste aus zwei welten.



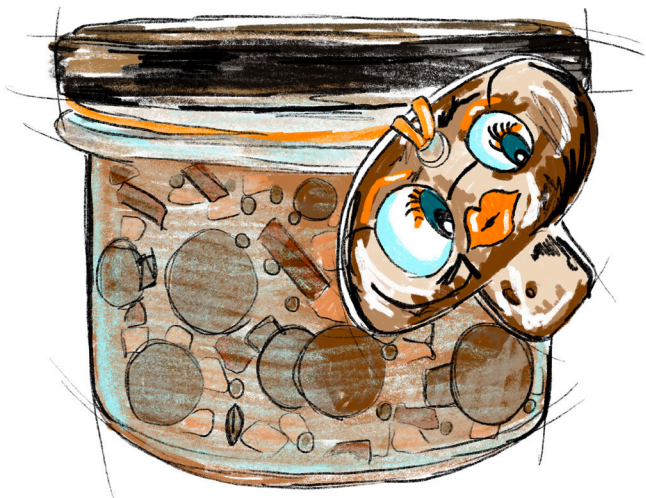
schaf raclette

einmal einen raclettekäse zu
künstlern der im gaumen schafig
weich und vollmundig schön sei,
das war der wunsch der wolligen
schafstiere. nicht immer nur
halstücher, pullover, socken und
mützen wollten die tiere für den
winter bereitstellen, sondern
auch mal einen gfröiten käse zum
heiss essen! köstlich ist er ge-
worden und gleitet vor dem ver-
speisen ohne mühe vom raclette-
pfännchen über die händöpfu



runde natür raclette

der housi glouser, der war kein normaler emmentaler, der wollte in die welt hinaus! zumindest auf die andere seite der berge hat er es geschafft und hat den wallisern gezeigt, wie man guten raclettekäse macht. nach jahre-langer tüftelei war er endlich zufrieden mit dem rezept, und prompt packte ihn das heimweh! seitdem produziert er zusammen mit urs und chrigu in den tiefen tälern hinter bern den raclette-käse nach seinem alten rezept. ein klassiker und doch etwas ganz spezielles!

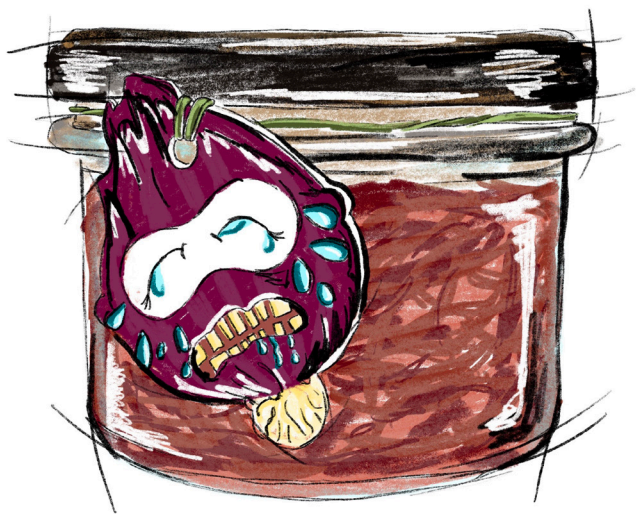


pickles champignons

rohstoff: eingelegte perl-champignons

gschichtli

fine, unser hauskoch hat gemerkt, dass man nicht nur fleisch schmoren kann. mit röstgemüse, wilden chrüttli und gewürzli und einem gutsch essig setzt er den sud an für die kleinen knackigen champignons.



pickles zwiebeln

rohstoff: eingelegte rote zwiebeln

gschichtli

die zwiebeln werden mit kräuter,
salz und zucker mariniert und
über nacht stehen gelassen, am
nächsten tag werden die zwiebeln
im eigenen saft konfiert und ab-
gefüllt.



pickles gürkli

rohstoff: eingelegte gürkli

gschichtli

fast wie die cornichons, die du kennst mit zwiebeln und gewürzen liegen sie in einem süss-sauren sud bereit zum schnouse.



foodü

schlossberger- und appenbergerkäse:
unser foodü-team! der harte,
mit salzkristallen ausgestattete
schlossberger verantwortet den
richtigen salzgehalt. der rot-
geschmierte appenberger sorgt da-
für, dass es schön cremig wird und
den nötigen „bums“ bekommt. die
beiden prachtskerle käsen wir aus-
schliesslich aus rohmilch, welche
zweimal täglich von unseren bauern
in die käserei gebracht wird. im
winter fressen die kühe heu und im
sommer gras, die käse sind also ein
naturprodukt. beim mischen achten
wir deswegen pingelig genau auf
den reifegrad. nichts desto trotz
spürt man beim jumi foodü eben den
einfluss von mutter natur und die
laune der kühe. schön oder?



sprudu foodü

die exklusive variante mit dem leichten sprudel. in dieser mischung sorgt ein schweizer schaumwein aus dem jura für die nötige leichtigkeit und eleganz. als tauch-objekt kommt am besten ein frisches baguette zum zuge. als tipp, die mutigen rühren ein stück summerhimmu darunter für den zusätzlichen kick.

das sprudu foodü gibt es fixfertig in 2er und 3er portionen.



hopfen foodü

in diese foodümischung kommt ein leichtes weizenbier aus bern zu den käsen. es wird dadurch viel leichter im geschmack als die klassische variante mit weisswein und kommt mit einem hopfigen nebenaroma daher. schmeckt am besten mit einem knusprigen ruchbrot.

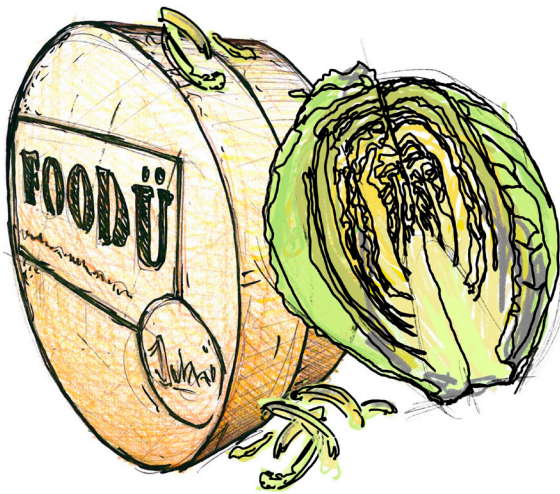
das hopfen foodü gibt es fixfertig in 2er und 3er portionen.



wiiss-wy foodü

der klassiker unter den foodüs.
bestehend aus unserer würzi-
gen käsemischung und einem guten
schluck wysse. der käse und der
wein halten sich schön die balance
und ergänzen sich. einem „gutsch“
kirsch oder ein paar spänen von
der belper knolle haben beide
nichts entgegensetzen.

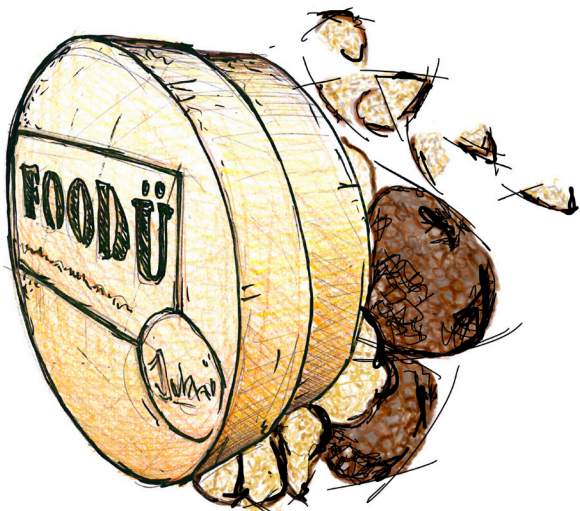
das wiiss-wy foodü gibt es fixfer-
tig in 2er und 3er portionen.



suurchabis foodü

das gute alte suurchrut kommt hier in kombination mit süssmost von jüre's hostet zum einsatz. zusammen mit dem käse bildet sich ein zusammenspiel von angenehmer süsse, leichter säure und einer salzigen seite. eine spannende abwechslungsung unter den foodüs. am besten schmeckts mit kartoffeln oder einem würzigen vollkornbrot.

das suurchabis foodü gibt es fixfertig in 2er und 3er portionen.



trüffel foodü

das wohl edelste foodü des ju-
miversums. hier bekommt der
schwarze sommertrüffel die per-
fekte plattform um sich in sei-
nem schönsten aromen-kleid zu
präsentieren. als begleitung
hat er natürlich unsere käse-
mischung an seiner seite und im
anhang einen schaumwein für die
leichtigkeit.

das trüffel foodü gibt es fixfer-
tig in 2er und 3er portionen.



selbst ist das foodü

du willst deine ganz eigene mischung, mit deinem lieblingswein und deinen lieblingszutaten machen? hierzu reiben wir dir die mischung mit unserem schlossberger und dem appenberger für dich. alles andere überlassen wir dann dir!

die mischung gibt es in 200g, 400g und 1kg säcken - halt je nach caquelon grösse.



fixfertig 5kg sack

uuuh ist das praktisch!
sei es für dein fondue-stübli
oder für das samichlausenfest im
wald, mit foodü auf dem drei-
bein über dem feuer. je grö-
ser die menge umso schwieriger
ist es das verhältnis im fon-
due, von weisswein, maizena und
käse zu treffen. genau deswe-
gen schaffen wir dir nun abhilfe
mit unserem 5kg beutel fixfertig
mischung. aufschneiden, aufko-
chen, fertig.







Jumi

+41 31 721 82 91

hof@jumi.lu

www.jumi.lu

