



Medienmitteilung

DER "VICTORIA-CHÄS" IST REIF!

Dezember 2007: Die neueste Kreation der Zusammenarbeit zwischen dem VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa und JUMI, die unter dem Namen "VICTORIA Chäs" gereift ist, wurde offiziell auf den Namen "Alisa Victoria" getauft. Im festlichen Rahmen wurde der erste Laib des während Monaten liebevoll gepflegten Käses angeschnitten und degustiert.

In der "Jungfrau Brasserie" kann der Gast Geheimtipps aus allen Landesteilen der Schweiz entdecken: Vom Tessiner Risottoreis, Balsamicoessig aus Schaffhausen über herrliche Schweizer Weine bis zum heimischen Fisch und ausgesuchten Käsen. Jedes Produkt wird vom Küchenchef der "Jungfrau Brasserie" Adrian Furer und seinem Team mit Liebe und Raffinement für die moderne und leichte Küche zubereitet. Aber nicht nur zubereitet; jedes Produkt haben sie akribisch ausgesucht, Herkunft und Qualität genau geprüft. So entstand auch die Zusammenarbeit mit JUMI, deren Philosophie "Qualität statt Quantität" perfekt zur "Jungfrau Brasserie" passt. JUMI steht für die Namen der beiden Jungunternehmer: Jürg Wyss und Mike Glauser, die mit ihren ausgesuchten, hochwertigen Schweizer Produkten aus kleinen Familienbetrieben mehr Schwung in die Schweizer Küche bringen möchten.

Nun ist aus dieser intensiven Zusammenarbeit ein besonderer Käse entstanden: der "Alisa Victoria" Käse. Der Käse, welchen das Logo des VICTORIA-JUNGFRAU ziert, wird nach einem neu kreierten Rezept in einer kleinen Käserei in Steinen im Emmental hergestellt. Es bedurfte einiger Versuche, bis Mike Glauser, dessen Urgrossvater bereits den Käse auf Stroh nach Amerika exportierte, das perfekte Rezept für den Halbhartkäse gefunden hatte. Der Käse wird mit silofreier Rohmilch produziert, damit beim Verzehr des gereiften Produktes die Flora des Grases beziehungsweise die verschiedenen Kräuter des Heus schön zum Ausdruck kommen. Die Milch stammt von den Kühen eines benachbarten Bauern, dessen beste Kuh Alisa die Namenspatin des neu kreierten Käses ist.



Medienmitteilung

Die Käselaibe werden einige Monate mittels der Rotschmierreifung gepflegt. Hierbei wird der Käse während den ersten zehn Tagen nach dem Salzbad täglich und während den darauffolgenden achtundzwanzig Tagen dreimal die Woche gehegt. Abschliessend wird dieser noch zwei Mal die

Woche, je nach Wetter und Jahreszeit, veredelt. Diese intensive Pflege ermöglicht einen harmonischen Reifeprozess des Käses, was zur Folge hat, dass dieser nicht trocken wird sondern ein besonders starkes und harmonisches Aroma entwickelt.

Die ersten Käselaibe, die diesen Prozess durchlebt haben, sind nun genussfertig. So wurde es Zeit, dem Käse offiziell seinen Namen zu geben. Nachdem die Gäste zusammen mit Mike Glauser und Manfred Roth, Executive Chef des VICTORIA-JUNGFRAU, einen Käse in der Küche des VICTORIA-JUNGFRAU herstellten, fuhr die Gesellschaft mit Pferdekutschen zur regionalen Käsekathedrale im Rugenkeller. Dort wurde der Käse in einer feierlichen Zeremonie auf den Namen "Alisa Victoria" getauft und degustiert. Beim anschliessenden "Taufessen" in der "Jungfrau Brasserie" verwöhnten Küchenchef Adrian Furer und sein Team die Taufgäste mit einem 4-Gang Menu. Mit den korrespondierenden Schweizer Weinen wurde auf den neuen Käse angestossen. Der "Alisa Victoria" kann zukünftig nicht nur im VICTORIA-JUNGFRAU genossen werden, sondern wird auch auf den Märkten in Bern, Belp und Oberhünigen zum Kauf angeboten.

Medienkontakt:

Valérie Burnier
Leiterin Kommunikation
VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa
Telefon 033 828 27 77

v.burnier@vjc.ch

www.victoria-jungfrau-collection.ch