

SORTIMENT FEINKOST



ALPEN-MINESTRA

Minestra bezeichnet eine Suppe mit Einlage, also so etwas wie ein Eintopf. Jede italienische Region, jede Hausfrau hat ihr eigenes Rezept, das aber stets Saisongemüse enthält und Reis oder Pasta. Ihre Herkunft ist umstritten, die Ligurer behaupten, es sei ein typisches Seefahrergericht, andere Stimmen ordnen sie der Cucina povera (Arme-Leute-Küche) zu, denn in ihr würden Speisereste verarbeitet. Unsere Minestramischung enthält eine Auswahl von Wurzel- und Kohlgemüse aus dem benachbarten Erner Biogarten. Erwähnenswert ist der enthaltene Federkohl, eine frostharte Kohlart, die schon bei den Römern beliebt war und in den letzten Jahren ein Revival erleben durfte.

Zutaten: Trockengemüse* (Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Wirz, Federkohl), getrocknete Pilze*, getrocknete Tomaten**, Kartoffelflocken**, Salz, Maltodextrin**, Hefeextrakt**, Kräuter* (Majoran, Oregano, Bohnenkraut, Borretsch, Thymian, Ysop, Liebstöckel), Gewürze (* Zutaten CH Bio Knospe / ** Zutaten EU Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 130 g (für 2 Liter Suppe)

Art.N°: KLS/012/2

Verkaufspreis: CHF 12.-



ALPENKRÄUTER-HAUSTEE

Unser Bio-Bergtee enthält eine bunte Mischung wirkungsvoller Blüten und Kräutern aus dem hochalpinen Binntaler Biogarten was ein intensives Geschmackserlebnis garantiert. So ist beispielsweise der frostharte griechische Bergtee, ein Artverwandter der Salbei, seit der Antike als entzündungshemmende Hausmedizin gegen Erkältung und Grippe bekannt. Ysop, im Volksmund als Eisenkraut bekannt, findet schon in der Bibel Erwähnung. Es ist reich an Flavonoiden und wird bei Halsentzündungen, Heiserkeit aber auch bei Darmerkrankungen und Monatsbeschwerden eingesetzt. Ebenso bekannt als Naturheilmittel sind Rosenblüten. Sie stärken Herz und Nerven und helfen bei Kopfweg oder Schwindel.

Zutaten: Griechischer Bergtee*, Rosenblüten*, Opal-Basilikum*, Himbeerblätter*, Oregano*, Ysop*, Stevia (* Zutaten aus dem Binntaler Biogarten 1'300 m.ü.M., CH Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 20 g (für 6-8 Liter Tee)

Art.N°: BLP/003/1

Verkaufspreis: CHF 9.-



TRAUBENKERN-HÖRNLI

Hörnli sind eine urtypische Schweizer Pasta-Sorte und allseits bekannt dank dem weit verbreiteten Gericht «Ghackets mit Hörnli». Unsere Hörnli aus Urdinkel- und Traubenkernmehl zeichnen sich besonders durch ihren herzhaften, körnigen Geschmack aus. Das dunkelbraune Traubenkernmehl ist ein Nebenprodukt aus der Gewinnung von Traubenkernöl und hat einen herzhaften, kernigen Geschmack. Der enthaltene Urdinkel ist ein geschützter Begriff und wurde 1996 von der IG Dinkel ins Leben gerufen, um dessen Anbau zu fördern. Er bezeichnet alte Schweizer Dinkelsorten, die nicht mit Weizen gekreuzt wurden und in ihren angestammten Anbaugebieten nach den Richtlinien von IP Suisse und Bio Suisse kultiviert und verarbeitet werden.

Zutaten: Urdinkelweissmehl (CH, Bio), Urdinkelgriess (CH, Bio), Freilandeier (CH), Traubenkernmehl (LP Pfyng-Finges)

Einfüllgewicht: 250 g (für 3-4 Portionen)

Art.N°: KLS/011/1

Verkaufspreis: CHF 10.-



URDINKEL-GRIEBENKÜCHLEIN

Eine Rarität aus der Westschweiz, wo die Küchlein unter dem Namen «Taillées aux greubons» bekannt sind. Urdinkel bezeichnet alte Schweizer Dinkelsorten, die nicht mit Weizen gekreuzt wurden und in ihren angestammten Anbaugebieten kultiviert und verarbeitet werden. Griebenschmalz wird aus dem Speck von Schweinen hergestellt und enthält noch die knusprigen Reste der ausgebratenen Speckteile, die sogenannten «Grieben». Der Schmalz wurde traditionellerweise als Brotaufstrich oder zum Braten verwendet. Verfeinert werden unsere Küchlein mit «Ringelblumensafran» von den saftigen Gommer Wiesen.

Zutaten: Urdinkelmehl, 45% Griebenschmalz* (Schweinefett, Schweinefleisch, Zwiebeln, Äpfel, Lauch), Eier*, Ringelblumen*, Salz, Gewürze (* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 100 g

Art.N°: KLS/017/1

Verkaufspreis: CHF 9.-



Klaus Leuenberger Speisewerk



ALPENBLÜTEN-TOFFEES

Unsere Toffees sind in eine blumige Variante der allseits beliebten «Nidletäfel» und bergen ein buntes Bouquet von Bergblüten aus dem Landschaftspark Binntal. Die aus dem östlichen Mittelmeergebiet stammende Kornblume ist eine ständige Begleiterin von Getreidefeldern. Früher als Unkraut bekämpft, dient sie heute als Bioindikator, der anzeigt wie stark die Felder gedüngt wurden. Die grellorange blühende Ringelblume ist eine der meistverwendeten Pflanzen der Kosmetikindustrie und wird deshalb auch intensiv kultiviert. Borretsch wird wegen des Geschmacks seiner Blätter auch als Gurkenkraut bezeichnet und findet traditionellerweise Verwendung in Salaten und Suppen.

Zutaten: Zucker (CH), Rahm*, Butter*, Apfelsaft*, Honig*, Orangen, Blütenmischung* (Borretsch, Malven, Sonnenblumen, Ringelblumen, Dill, Melisse, Oregano, Kornblumen, Kapuzinerkresse) (* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 100 g
Art.N°: KLS/O16/1
Verkaufspreis: CHF 10.–



JOHANNIS-NUSS / SCHWARZE BAUMNUSS

Grüne Nüsse wurden schon in der Antike eingelegt oder zu Likör verarbeitet. Im Mittelalter wurden sie am Johannistag gepflückt, daher der Name «Johannisnüsse». Damit die unreifen Nüsse geniessbar werden, müssen diese über einen längeren Zeitraum eingelegt werden. Ähnlich dem Trüffel gilt die schwarze Nuss als kulinarische Kostbarkeit.

Zutaten: Unreife Baumnuße (Wallis und Emmental), Zucker (CH), Apfelessig (CH), Weisswein (Wallis), Zitronen, Gewürze

Abtropfgewicht: 70 g
Art.N°: KLS/004/1
Verkaufspreis: CHF 15.–



SONNENBLUMEN-KNOSPEN IN VERJUS-SIRUP

Die ersten Samen der Sonnenblume wurden 1552 von spanischen Seefahrern von Amerika nach Europa gebracht, wo sie seit dem 17. Jh. vorwiegend als Speisepflanze angebaut wird. Verjus ist der Saft der unreifen Trauben und wird bereits 400 v. Chr. von Hippokrates erwähnt. In den letzten Jahrzehnten wurden aus mangelndem Interesse an Verjus die unreifen Trauben als Dünger liegengelassen.

Zutaten: Sonnenblumen-Knospen (LP Binntal)*, Verjus (Wallis)*, Zucker*, Apfelessig*, Salz**, Gewürze** (* Zutaten CH Bio Knospe / ** Zutaten EU Bio Knospe)

Abtropfgewicht: 140 g
Art.N°: KLS/005/1
Verkaufspreis: CHF 15.–



WALLISER HOCHSTAMM-ZWETSCHGEN IN CORNALIN

Die Vegetationsphase in den Bergen ist sehr intensiv und kurz. Innert kürzester Zeit fallen grosse Mengen Obst an, welche für den Rest des Jahres haltbar gemacht werden müssen. Eine beliebte Methode in der trockenen Walliser Luft ist das Trocknen. Um diese Trockenfrüchte zu veredeln hatten schon unsere Vorfahren aus Wein, Zucker und Gewürzen leckere Marinaden gekocht.

Zutaten: Hochstammzwetschgen getrocknet, Rotwein Cornalin (Wallis), Zucker (CH), Apfelessig (CH), Gewürze

Abtropfgewicht: 160 g
Art.N°: KLS/006/1
Verkaufspreis: CHF 13.–



WALLISER BIO-KETCHUP

In einem Glas unseres Bio-Ketchup stecken über ein halbes Kilo frische Walliser Tomaten, welche zusammen mit einem Apfel eingekocht werden bis die ideale Konsistenz und der optimale Geschmack erreicht sind. Wie alle unsere Produkte enthält es weder Verdickungsmittel noch andere chemische Zusatzstoffe.

Zutaten: Walliser Tomaten*, Hochstammäpfel*, Birnendicksaft*, Zwiebeln*, Apfelminze*, Salz**, Gewürze** (* Zutaten CH Bio Knospe / ** Zutaten EU Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 200 g
Art.N°: KLS/002/2
Verkaufspreis: CHF 9.–



Klaus Leuenberger Speisewerk



PIKANTES TANNENSPITZEN-JELLY

Die immergrüne Tanne ist in vielen Kulturen Symbol für Geburt und Wieder-auferstehung. Seit dem späten Mittelalter werden im Frühjahr ihre hellgrünen Spitzen – auch Maigrün genannt – gesammelt und meist zu Sirup verarbeitet. Einerseits wegen dem unverwechselbaren Geschmack und als günstige Alternative zu den damals relativ teuren Süsstoffen wie Mineralzucker und Honig.

Zutaten: Hochstammäpfel*, Tannenspitzen*, Zucker (CH), Minze*, Eisenkraut*, Zitronen, Apfelpektin, Chili (* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 200 g
Art.N°: KLS/007/I
Verkaufspreis: CHF 11.–



MURMELTIER-GEHACKTES

Das Alpenmurmeltier gehört in der Schweiz zum Jagdwild und wird auch «Mungg» genannt. Es lebt auf den tiefgründigen Almen und Weiden der Gebirge zwischen 900 und 2'500 m Höhe und bevorzugt sonnige Südhänge. Die stattlichen Nager machen den Alpenbewohnern durch ihren intensiven Tunnelbau das Leben schwer und stehen seit Jahrhunderten auf deren Speiseplan. Der wilde, erdige Geschmack des entfetteten Fleisches verleiht dem Gehackten eine eigenständige, herbe Note.

Zutaten: 200 g Murmeltier pro Glas*, Walliser Tomaten, Zwiebeln*, Trockengemüse* (Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Wirsing, Federkohl), Rotwein, Gewürze (* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 380 g (3-4 Portionen)
Art.N°: KLS/015/I
Verkaufspreis: CHF 28.–



STEINBOCK-HAUSWURST MIT VOGELBEEREN

Die Hauswurst – eine luftgetrocknete, nicht geräucherte Rohwurst – ist die Walliser Variante des Landjägers. Nach altem Brauch wurde die Hauswurst für den Bürgertrunk am Berchtoldstag bereitet und an die Einwohner verteilt. Früher ein praktischer Proviant bei der Feldarbeit und in den Weinbergen, erfreut sich die Trockenwurst heute grosser Beliebtheit beim Wandervolk. Der wild-würzige Geschmack des Steinbocks und das bitter-süsse Aroma der Vogelbeere verleihen unserer Wurst eine ungewohnte, eigenständige Note.

Zutaten: 35% Steinbock*, 25% Hirsch*, 30% Schwein*, Rotwein, wilde Vogelbeeren*, Marc de Dôle, Salz, Nitrit, Gewürze (* Zutaten LP Binntal)

2 Stück à je ca. 110 g
Art.N°: MBE/018/I
Verkaufspreis: CHF 18.–



WILDKRÄUTER-DRESSING

Neben all den unkonventionellen Kreationen, bemühen wir uns auch die alltäglichen Speisen eine Spur charaktervoller umzusetzen. In diesem Sinne haben wir ein reichhaltiges Bio-Dressing mit Jogurt, Ei und allerlei Kräutchen aus Wald und Wiese entwickelt. Die frische Note des Joghurts wird ergänzt durch den herben Geschmack der Kräuter. Besonders erwähnenswert ist die Génépi, zu deutsch «Schwarze Edelraute», eine unscheinbare, krautige Pflanze, die in felsigen Höhenlagen wächst. Da der Anteil der einzelnen Wildkräuter je nach Sammelsaison etwas variiert, schmeckt unser Dressing je nach Jahreszeit etwas unterschiedlich.

Zutaten: Rapsöl, Apfelessig, Jogurt*, Eier*, Zwiebeln*, Walliser Wildkräuter* (Bärlauch, Brennesseln, guter Heinrich, Quendel, Génépi, Beinwell, Spitzwegerich, Schafgarbe, Wiesensalbei), Senf, Gewürze (* Zutaten LP Binntal)

375 ml, verkorkte Flasche
Art.N°: KLS/010/I
Verkaufspreis: CHF 13.–



NOCINO / JOHANNISNUSSLIKÖR

Nocino ist ein dunkelbrauner Nusslikör aus Italien sowie dem Tessin, der als Digestif getrunken wird. Zur Mazeration werden die unreifen Nüsse in Grappa eingelegt und mit Gewürzen verfeinert. Die Walnüsse werden traditionellerweise in der Johannisnacht (23./24. Juni) gepflückt. Sie stehen somit in Verbindung mit den Kulturen zur Sonnenwende insbesondere dem Hexensabbat, der in Italien unter dem Walnussbaum vollzogen wurde.

Zutaten: Walliser Traubentrester, grüne Baumnüsse, Zucker, Himbeeren, Moosbeeren, Wacholder, Orangen, Zitronen, Gewürze

375 ml, 34% Vol., verkorkte Flasche
Art.N°: KLS/013/I
Verkaufspreis: CHF 27.–

Klaus Leuenberger Speisewerk



WOLLSCHWEIN-WURZELGEMÜSE-EINTOPF

Das Wollschwein, auch «Mangalitz» genannt, wurde im 20. Jahrhundert aufgrund seines langsam wachsenden Specks vom Edelschwein grösstenteils verdrängt. Dank der Initiative von ProSpecieRara wird das sympathische Borstentier wieder vermehrt auch in der Schweiz gezüchtet. Die Steckrübe, auch bekannt unter dem Namen «Kohlrübe», kam im 17. Jahrhundert aus Skandinavien in die Schweiz und wurde ursprünglich als Schweinefutter kultiviert.

Zutaten: 200 g Hals, Schulter und Speck vom Wollschwein pro Glas*, Salz, Kartoffeln*, Äpfel*, Karotten*, Zwiebeln*, Tomaten, Petersilienwurzel*, Steckrüben*, Lauch*, Rotwein, Orangen, Verjus, Gewürze (*Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 720 g (2 - 4 Portionen)

Art.N°: KLS/014/2

Verkaufspreis: CHF 25.-



RINGELBLUMEN-KÜRBISSUPPE

Kürbis und Ringelblumen – beide gedeihen seit Jahrhunderten in den Walliser Gärten. Das ganze verhexen wir mit einem Hauch orientalischer Gewürze, wie dies unsere Vorfahren auch schon taten. Der Kürbis aus der Familie der Beeren gehört zu den ältesten und vielseitigsten Kulturpflanzen. Ursprünglich in Südamerika und Afrika daheim, kam er früh nach Europa und wurde kultiviert. So liess Karl der Grosse schon im 9. Jahrhundert Flaschenkürbisse, auch «Kalebassen» genannt, in den kaiserlichen Krongütern anbauen.

Zutaten: Kürbis*, Zwiebeln*, Tomaten, Trockengemüse* (Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Wirsing, Federkohl), Rapsöl, Apfelsaft*, Ringelblumen*, Salz, Gewürze (*Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 680 g (2 - 4 Portionen)

Art.N°: KLS/008/1

Verkaufspreis: CHF 14.-



WILD TERRINE MIT GEMSE

Die Blütezeit der Terrinen begann in der Renaissance. Damals wurden alle erdenklichen Tiere wie Spatzen, Dache, Wiesel oder Füchse zu Pasteten und Terrinen verarbeitet. Wir berufen uns auf diese Tradition und haben eine Gemsterrine kreiert. Unsere Gemsen stammen von den Jägern unseres Vertrauens in der Region.

Zutaten: 20% Gemsfleisch*, 20% Hirschfleisch*, 15% Schweinefleisch*, 15% Schweinefett*, 10% Hirschleber*, Zwiebeln*, Äpfel*, Zwetschgen getrocknet*, Walliser Rotwein, Rahm, Traubentrester, Salz, Gewürze (*Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 340 g (4 - 8 Portionen)

Art.N°: KLS/009/1

Verkaufspreis: CHF 18.-



CUVÉE ARAGNON

Zusammen mit der Cave Biber haben wir unsere eigene Cuvée kreiert. Der lang vergessene Cornalin, auch als «alter Landroter» bekannt, wird in den letzten Jahren wieder vermehrt kultiviert. Der Humagne Rouge, der angeblich Anfang des 20. Jahrhunderts vom Aostatal ins Wallis kam, ist eine robuste, spät reifende Rebe die einen tanninreichen Wein ergibt. Die in der Kombination entstandene Rarität zeichnet sich aus durch einen violetten Schimmer, einen Duft nach Kirsche und einen feinen Waldbeerengeschmack auf der Zunge.

Zutaten: Cuvée aus Cornalin und Humagne Rouge, enthält Sulfite

75 cl, 13% Vol.

Art.N°: CBI/001/1

Verkaufspreis: CHF 32.-

CUVÉE GESSINON

Unsere Weisswein-Assemblage besteht einerseits aus Chardonnay, die aus einer natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc entstand. Der Heida, auch als Païen oder Savagnin bekannt, wird auf einem der höchsten Weinberge Europas beim Walliser Bergdorf Visperterminen kultiviert. Die in der Kombination entstandene Rarität besticht in den jungen Jahren durch Aromen von Ananas, Litschi und Mango. Mit zunehmendem Alter gewinnt der Chardonnay Überhand mit seinen Zitrusnoten.

Zutaten: Cuvée aus Chardonnay und Heida, enthält Sulfite

75 cl, 13% Vol.

Art.N°: CBI/019/1

Verkaufspreis: CHF 32.-

Klaus Leuenberger Speisewerk

BESTELLFORMULAR FEINKOST

MENGE	ART.N°	PRODUKT PREIS / EINHEIT	PREIS x MENGE
_____	KLS/012/2	Alpen-Minestra	CHF 12.- / 130 g CHF _____
_____	BLP/003/1	Alpenkräuter-Haustee	CHF 9.- / 20 g ** CHF _____
_____	KLS/011/1	Traubenkern-Hörnli	CHF 10.- / 250 g CHF _____
_____	KLS/017/1	Urdinkel-Griebenküchlein	CHF 9.- / 100 g CHF _____
_____	KLS/016/1	Alpenblüten-Toffees	CHF 10.- / 100 g CHF _____
_____	KLS/004/1	Johannis-Nuss / Schwarze Baumnuß	CHF 15.- / 70 g CHF _____
_____	KLS/005/1	Sonnenblumen-Knospen in Verjus-Sirup	CHF 15.- / 140 g CHF _____
_____	KLS/006/1	Walliser Hochstamm-Zwetschgen in Cornalin	CHF 13.- / 160 g CHF _____
_____	KLS/002/2	Walliser Bio-Ketchup	CHF 9.- / 200 g CHF _____
_____	KLS/007/1	Pikantes Tannenspitzen-Jelly	CHF 11.- / 200 g CHF _____
_____	KLS/015/1	Murmeltier-Gehacktes	CHF 28.- / 380 g CHF _____
_____	MBE/018/1	Steinbock-Hauswurst mit Vogelbeeren	CHF 18.- / 220 g CHF _____
_____	KLS/010/1	Wildkräuter-Dressing	CHF 13.- / 375 ml CHF _____
_____	KLS/013/1	Nocino / Johannisnuss-Likör	CHF 27.- / 375 ml CHF _____
_____	KLS/014/2	Wollschwein-Wurzelgemüse-Eintopf	CHF 25.- / 720 g CHF _____
_____	KLS/008/1	Ringelblumen-Kürbissuppe	CHF 14.- / 680 g CHF _____
_____	KLS/009/1	Wildterrinen mit Gemse	CHF 18.- / 340 g CHF _____
_____	CBI/001/1	Cuvée Aragnon	CHF 32.- / 75 cl ** CHF _____
_____	CBI/019/1	Cuvée Gessinon	CHF 32.- / 75 cl ** CHF _____
TOTAL *			CHF _____

Vorname _____

Name _____

Strasse / Nr. _____

PLZ / Ort _____

E-Mail _____

Datum _____

Unterschrift _____

* Zuschlag für Porto A-Post und Verpackung: CHF 10.- (bis 2 kg), CHF 12.- (bis 5 kg), CHF 14.- (bis 10 kg)

Lieferungen nur an Adressen in der Schweiz, innerhalb 7 Tagen

** Kein Händler-Rabatt auf diese Produkte

ZAHLUNGSKONDITIONEN

Auf Rechnung zahlbar innerhalb 20 Tagen (Einzahlungsschein der Lieferung beiliegend)

BESTELLUNGEN

Per Mail: info@kl-speisewerk.ch Per Telefon: Tel. 027 971 11 28
Per Post: Klaus Leuenberger Speisewerk, Postfach 14, 3995 Ernen