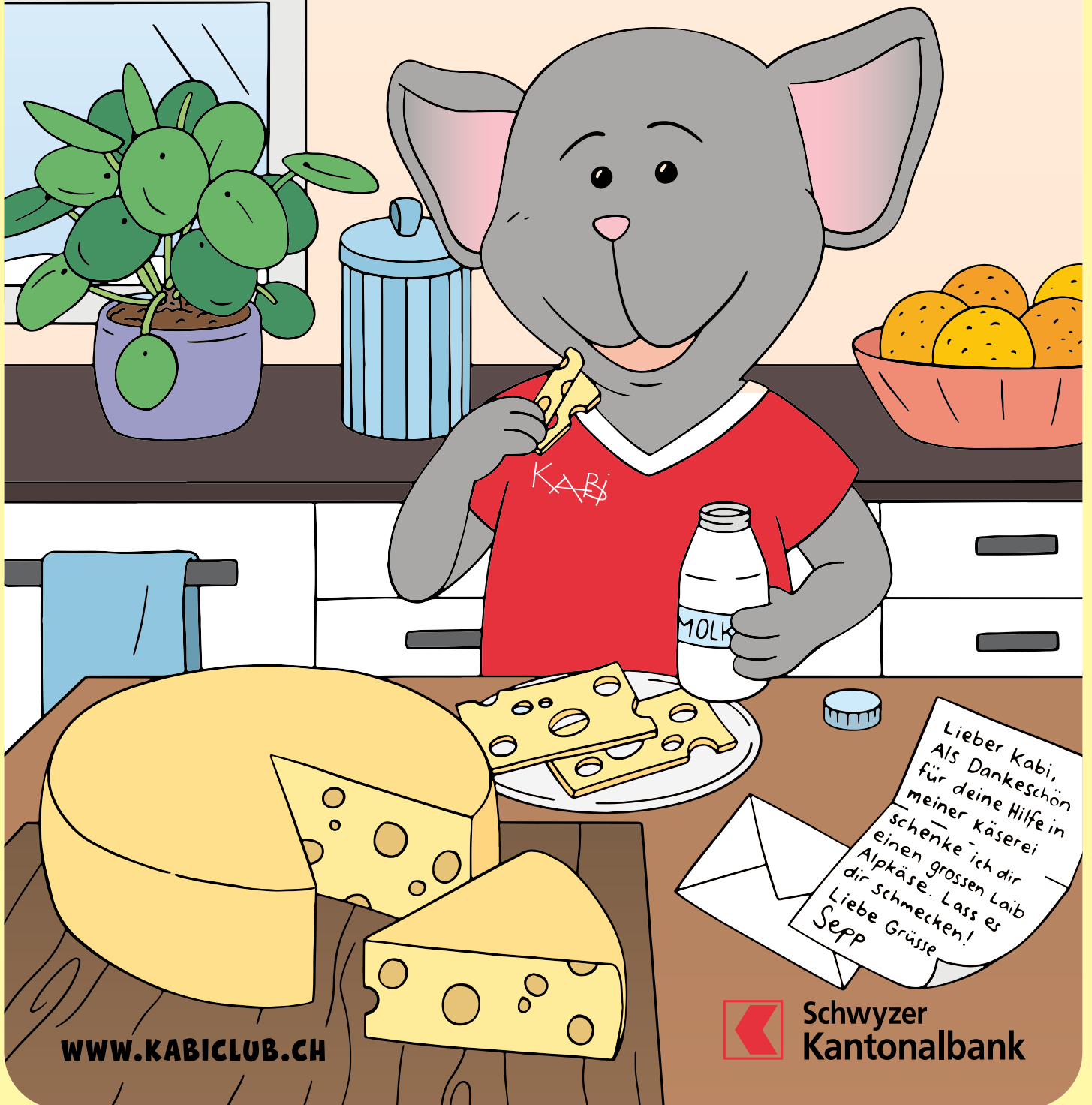




Nummer 43 • Dezember 2023

# KABI-ZIITIG



Lieber Kabi,  
Als Dankeschön  
für deine Hilfe in  
meiner Käseerei  
schenke ich dir  
einen grossen Laib  
Alpkäse. Lass es  
dir schmecken!  
Liebe Grüsse  
Sepp

[WWW.KABICLUB.CH](http://WWW.KABICLUB.CH)

 Schwyzer  
Kantonalbank

# LIEBES KABI CLUB-MITGLIED

Ich hatte letztens ganz viel Spass mit meinen Freunden, als wir zusammen ein feines Raclette gegessen haben. Mmmhh ... so fein! Ich lieeebe Käse! Doch ich habe mich gefragt, woraus und wie der Käse hergestellt wird. Daher habe ich eine Käserei besucht und ich erzähle dir heute, was ich so herausgefunden habe. Übrigens: Wusstest du, dass die Schweiz ein Käseland ist? In der ganzen Welt sind wir für unseren super feinen Käse bekannt. Cool, oder?

Ich wünsche dir und deiner Familie wunderschöne Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Ich freue mich, wenn wir uns auch 2024 wiedersehen!



Bis bald, dein Kabi 

# KABIS EVENTKALENDER 2024

Möchtest du Kabi treffen? Auch im nächsten Jahr hast du Gelegenheit dazu. Schau dir am besten den Eventkalender auf der Webseite an und abonniere den Newsletter, um keinen Event zu verpassen. Kabi freut sich schon auf dich.

Zum ersten Mal besucht Kabi die grösste Hüpfburg der Schweiz. Triff Kabi am Samstag, 2. März 2024, im Bounce Circus auf dem Stoos. Dies ist der perfekte Ort, um in eine Welt voller Spass, Action und Abenteuer einzutauchen.



## Kabi Club+

Mit deiner Kabi Club-Karte profitierst du von einem 2-für-1-Angebot für den Bounce Circus auf dem Stoos. Zeige an der Kasse, beim Kauf eines Jetons, deine Kabi Club-Karte und du erhältst zusätzlich einen Jeton geschenkt. Als Kabi Club-Mitglied hast du also die Möglichkeit, mit nur CHF 8.00 nicht nur 25 Minuten, sondern 50 Minuten hin und her zu hüpfen. Diese Aktion gilt vom 24. Februar bis zum 3. März 2024.

Mehr Details zu diesem und weiteren Anlässen findest du auf der Kabi-Webseite unter [www.kabiclub.ch](http://www.kabiclub.ch) oder in der Kabi Club-App.

# KABIS ONLINE-WELT



Kennst du Kabis Online-Welt? Auf der Webseite des Kabi-Clubs findest du nicht nur spannende News und eine Übersicht über die tollen Kabi-Prämien – es gibt auch lustige Spiele, bei denen du viel Spass mit Kabi haben kannst. Finde den versteckten Kabi, spiele mit ihm Fangis oder setze knifflige Puzzles zusammen. Und falls du gerne mal kreativ bist, kannst du Kabis Malbogen downloaden und bunt bemalen. Zudem gibt es kurze Filme, in denen du viel über die Themen Geld und Sparen lernen kannst. Hast du dir beispielsweise schon mal überlegt, was du mit 50 Franken kaufen könntest? Kabi zeigts dir. Klingt spannend, findest du nicht auch?

Komm und entdecke jetzt Kabis Welt auf [www.kabiclub.ch](http://www.kabiclub.ch). Die Kabi-Welt gibts auch als App. So hast du Kabi immer und überall mit dabei. Ob online auf der Webseite oder in der App auf einem Handy oder Tablet: Mit Kabi kannst du viel sehen und erleben.

## Newsletter

Um immer auf dem Laufenden zu bleiben, bietet dir Kabi einen super Service an. Unter [www.kabiclub.ch](http://www.kabiclub.ch) kannst du deinen persönlichen Kabi-Newsletter abonnieren. Dieser informiert dich vier bis fünf Mal jährlich exklusiv zu folgenden Themen:

- Anstehende Events und Eventrückblicke
- Neue Prämien, die ab sofort in deiner Filiale verfügbar sind
- Exklusive Wettbewerbe mit tollen Preisen
- Infos rund ums Geld

Melde dich doch gleich unter [www.kabiclub.ch](http://www.kabiclub.ch) an. Die Registration muss einmalig gemacht werden und funktioniert nur über die Webseite (nicht in der App). Kabi freut sich, wenn er mit dem Newsletter auch unter dem Jahr mit dir in Kontakt bleiben kann.



Entdecke jetzt die Kabi-App.



Hier gehts zum Newsletter.



# KABI IN DER KÄSEREI

Ist dir auch schon aufgefallen, dass es Käsesorten mit Löchern und auch solche ohne Löcher gibt? Hmm ... komisch, oder? Wie kommen die Löcher in den Käse? Hatten wirklich die Mäuse Hunger oder gibt es doch einen anderen Grund dafür? Kabi erklärt dir, wie Käse entsteht und woher die Löcher überhaupt kommen.

## Woraus wird Käse gemacht?

Es gibt eine riesige Auswahl an Käsesorten. Basis für den Käse bildet immer Milch. Doch die Unterscheidung der vielen verschiedenen Käsesorten beginnt bereits bei der Auswahl der Milch. Denn die Milch kann von unterschiedlichen Tieren kommen. In der Schweiz werden die meisten Käse aus Kuhmilch gemacht. Manchmal wird auch Ziegen- oder Schafmilch verwendet. Und es gibt sogar Sorten, die aus Büffelmilch entstehen. Übrigens: Wusstest du, dass man für ein Kilo Käse rund zehn Liter frische Milch benötigt?

## Wie wird der Käse hergestellt?

Nachdem die Kuh gemolken wurde, wird die Milch zunächst einmal erwärmt. Diesen Prozess nennt man pasteurisieren. Sobald die Milch genug warm ist, wird Lab beigemischt. Lab ist ein Enzym, also ein Eiweißstoff. Es ist dafür verantwortlich, dass die Milch immer dickflüssiger wird. Nach kurzer Zeit erhält die Milch eine ähnliche Konsistenz wie ein festes Joghurt. Diese feste Masse wird anschließend mit der sogenannten Käseharfe in kleine Stücke geschnitten. Die Käseharfe erinnert im Aussehen wirklich an das Musikinstrument – ist aber natürlich etwas kleiner. Dann wird die Masse durch ein Tuch gesiebt. Hierbei trennt sich die Restflüssigkeit von der Masse. Diesen Prozess nennt man Bruch oder Käsebruch. Die Restflüssigkeit wird aber nicht einfach weggeleert. Das wäre ja nicht besonders nachhaltig. Die Flüssigkeit, auch Molke genannt, wird für Erfrischungs- und Molke-Getränke weiterverarbeitet. Nach dem Käsebruch wird die Käsemasse in eine Form gepresst. Diese ist meistens rund und ähnelt einer Torte. Diese Form nennt man Käselaiab.

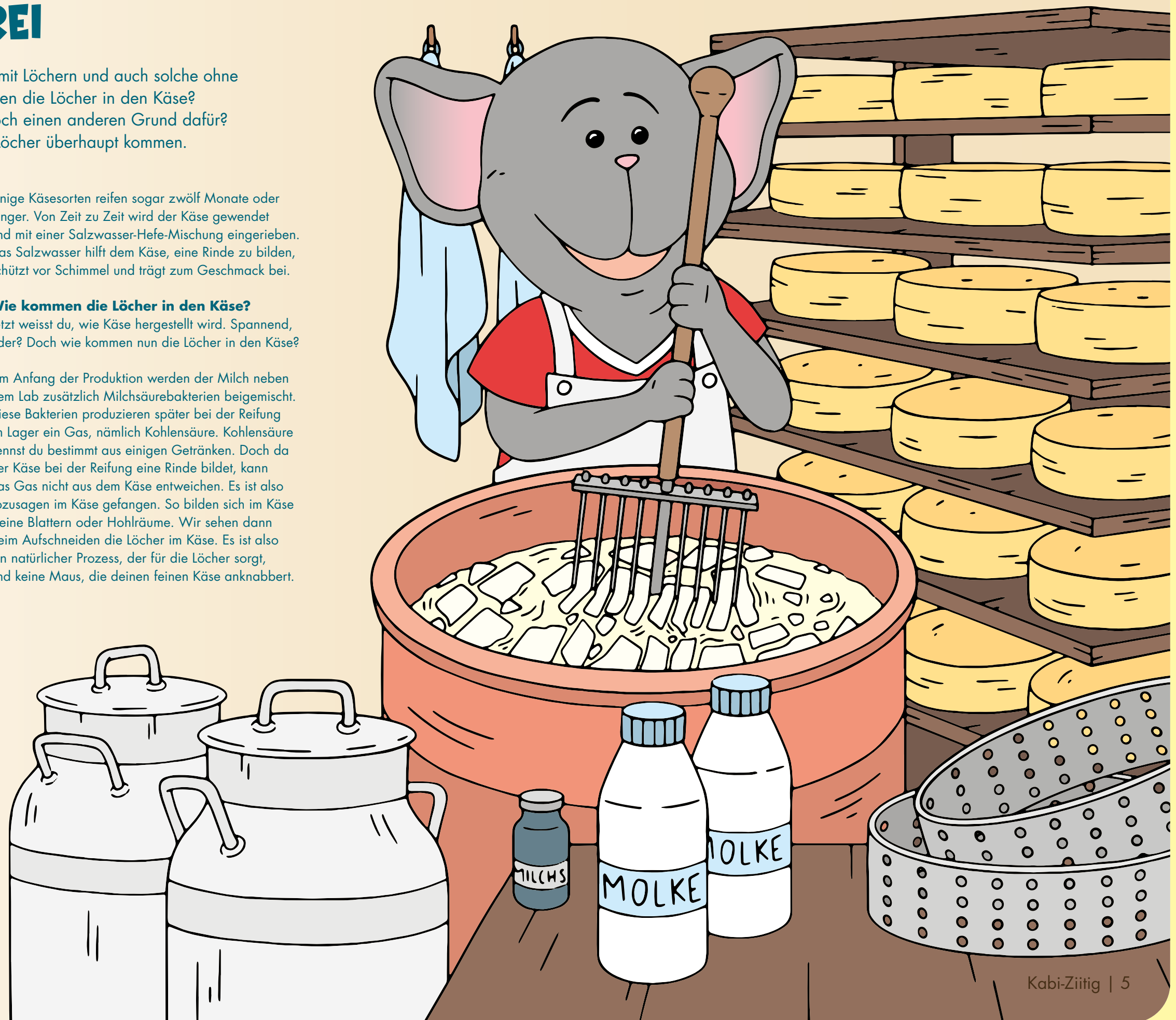
Danach darf sich der frische Käselaiab eine Weile im Käselager ausruhen, damit sich die Aromen richtig entfalten können. Wie lange der Käse im Keller reifen muss, hängt von der Käsesorte ab. Gewisse Sorten reifen ein paar Wochen, gewisse mehrere Monate.

Einige Käsesorten reifen sogar zwölf Monate oder länger. Von Zeit zu Zeit wird der Käse gewendet und mit einer Salzwasser-Hefe-Mischung eingerieben. Das Salzwasser hilft dem Käse, eine Rinde zu bilden, schützt vor Schimmel und trägt zum Geschmack bei.

## Wie kommen die Löcher in den Käse?

Jetzt weißt du, wie Käse hergestellt wird. Spannend, oder? Doch wie kommen nun die Löcher in den Käse?

Am Anfang der Produktion werden der Milch neben dem Lab zusätzlich Milchsäurebakterien beigemischt. Diese Bakterien produzieren später bei der Reifung im Lager ein Gas, nämlich Kohlendioxid. Kohlendioxid kennst du bestimmt aus einigen Getränken. Doch da der Käse bei der Reifung eine Rinde bildet, kann das Gas nicht aus dem Käse entweichen. Es ist also sozusagen im Käse gefangen. So bilden sich im Käse kleine Bläschen oder Hohlräume. Wir sehen dann beim Aufschneiden die Löcher im Käse. Es ist also ein natürlicher Prozess, der für die Löcher sorgt, und keine Maus, die deinen feinen Käse anknabbert.



# NEUE KABI-PRÄMIE

Kabi hält für dich neue Winter-Prämien bereit. Sammle fleissig Punkte, indem du dein Ersparnes mit deiner Kabi Club-Karte auf das Sparkonto einzahlst.

## Bilderbuch – Mia hilft den Tieren **400 Punkte**

Magst du Tiere auch so sehr wie Mia? In diesem Bilderbuch erzählt der Mond auf emotionale Weise vom Rückgang der Wildtierpopulation, den er seit Millionen von Jahren auf der Erde beobachtet. Mia ist erschüttert und entschliesst sich, den Tieren zu helfen. Mit ihrem Freund, dem Fuchs, macht sie viele tolle Dinge, die Natur und Tieren guttun, und inspiriert damit viele weitere Kinder. Ein Kinderbuch über kleine Taten, die Grosses bewirken. Geschrieben und illustriert von der Zentralschweizerin Sarah von Rickenbach.



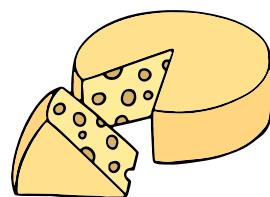
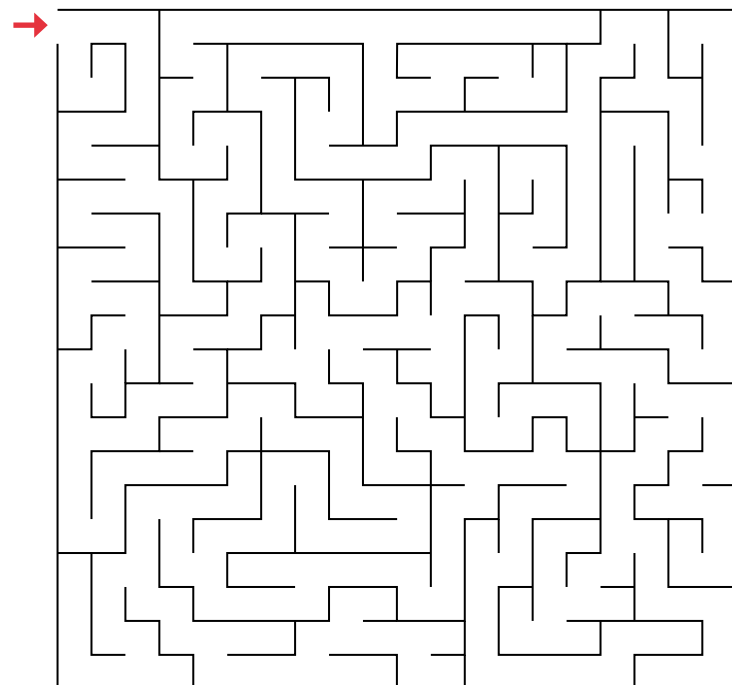
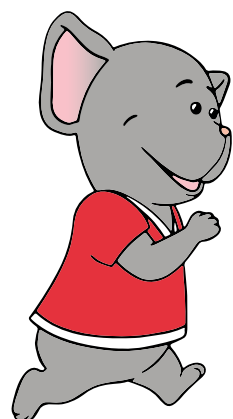
## Kinogutschein **600 Punkte**

Ab sofort bis Ende Februar 2024 erhältlich!



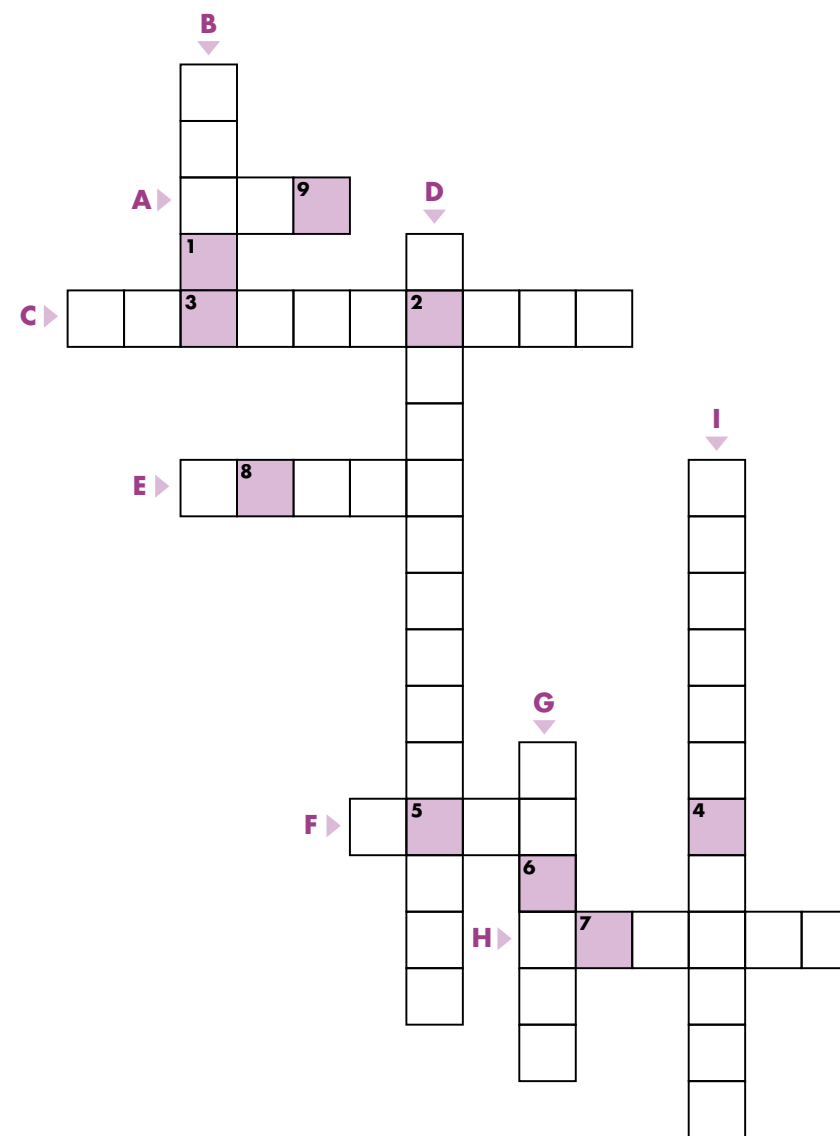
# RÄTSEL

Hilf Kabi dabei, den richtigen Weg durch das Labyrinth zu finden, damit er zu seinem feinen Käse kommt.



# PREISRÄTSEL

Suche das Lösungswort, indem du das Kreuzworträtsel löst. Die Buchstaben in den farbigen Feldern ergeben das gesuchte Wort. Denk daran: Die Umlaute Ä, Ö, Ü werden als ae, oe und ue geschrieben.



- A** Was hilft der Milch, dickflüssig zu werden?
- B** Diese Flüssigkeit wird für Getränke weiterverarbeitet.
- C** Mit welchem Hilfsmittel wird die feste Masse zerkleinert?
- D** Wie nennt man den Prozess, bei dem die Milch erwärmt wird?
- E** Das Salzwasser hilft dem Käse, eine \_\_\_\_\_ zu bilden.
- F** Das Salzwasser wird mit \_\_\_\_\_ gemischt.
- G** Wo wird der Käse gelagert?
- H** Damit der Käse seine Aromen entfalten kann, muss man den Käse einige Zeit \_\_\_\_\_.
- I** Welches Gas ist für die Löcher im Käse verantwortlich?

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Hast du das Lösungswort gefunden? Unter allen Teilnehmenden verlosen wir 10 Mäuse Kerzenraclette im Wert von CHF 30.00. Sende das Lösungswort mit deiner Adresse bis zum 13. Januar 2024 an:

Schwyzer Kantonalbank, Kabi Club, Postfach, 6431 Schwyz, per Mail an [kabi@szkb.ch](mailto:kabi@szkb.ch) oder über die Post in der Kabi-App



# KABI-POST

Einfach wunderbar, so viele tolle Zeichnungen! Kabi hat sich riesig über eure Kunstwerke gefreut und sagt von Herzen Danke.



Willst auch du Kabi überraschen? Er freut sich über jede Post. Hier ist seine Adresse:

Schwyzer Kantonalbank, Kabi-Post  
Postfach, 6431 Schwyz