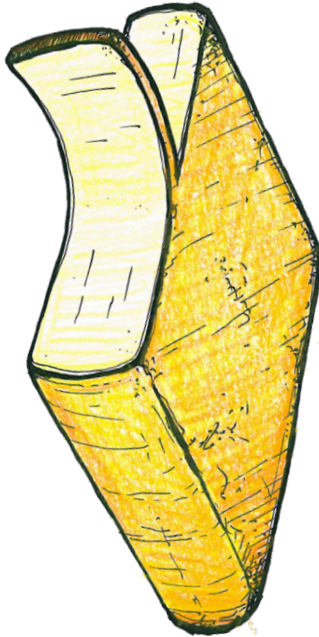


Jumi's Raclette



2025/2026

raclette



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

rohstoff:	kuhrohmilch
käseart:	raclettekäse
alter:	ca. 2-3 monate
laibgrösse:	7kg
verkaufseinheit:	3.5kg
käserei:	eyweid, emmental
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.

nature 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 jahrelanger 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 raclettekäse nach seinem alten rezept. ein klassiker und doch etwas ganz spezielles!

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!

nature grossvātu raclette



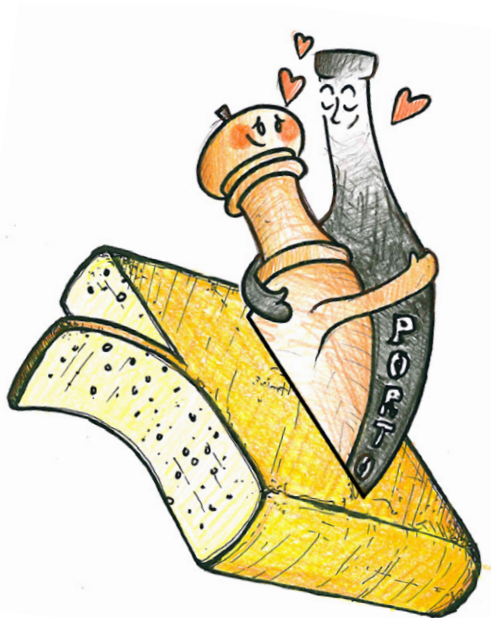
unser grossvātu ist nicht nur voll von weisheit sondern auch unglaublich vollmundig. im alter nicht nur schöner sondern auch noch kräftiger, das ist sein motto. da kannst du dir eine grosse scheibe davon abschneiden. gäu grossvātu!?

chili raclette



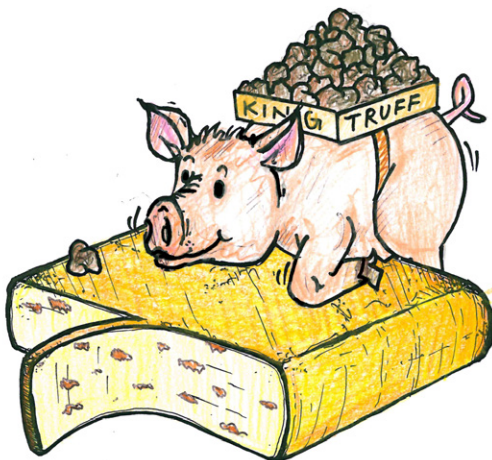
auso mi het fasch dr schlag troffe! da kommt man zurück aus den ferien und der ganze kühler ist gstosse vou mit chili. auso nid nume ä chly, ig meine würklech voll! und dann ging es schon los. stunden, nein tagelang haben wir das zeugs gerüstet und geschnitten und gekocht und käset, brennen tuts noch immer in den augen, an den händen und den armen! aber was tut man nicht alles für einen guten chili raclette...

portwein pfeffer raclette



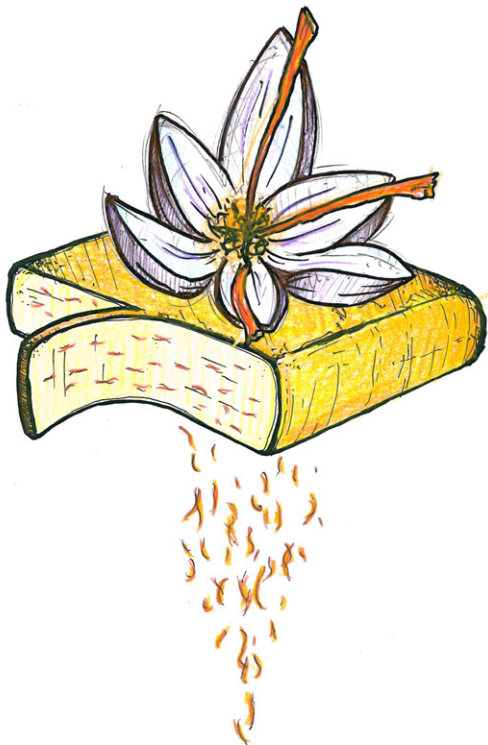
gemacht war dieser pfeffer bald mal, aber es war ein künstlerischer akt, bis wir ihn geschrotet hatten. prüflet u tüftlet hei mir, aber nichts gab so einen guten bruch wie ruedis alte kaffeemühle. angeschlossen an eine bohrmaschine haben wir so eine menge pfeffer durchgelassen, und mike's vater hat diesen 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 cafe. 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



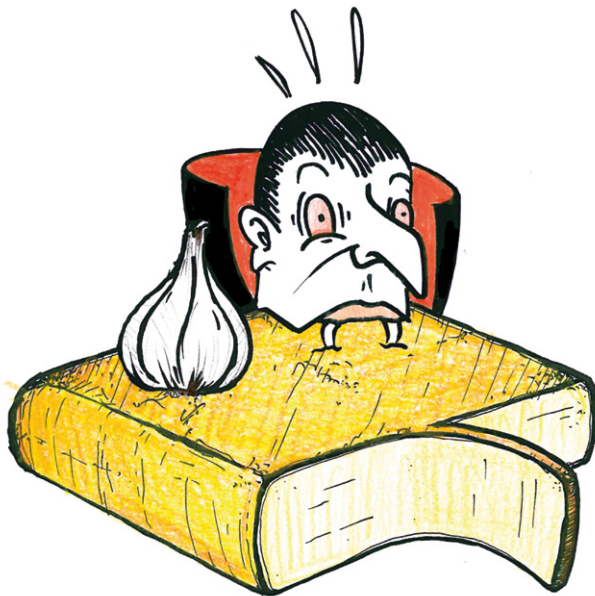
auso, falls jemand eine kennt, die neben einem wohnt, dem sein bruder es gschleipf gehabt hat mit einer, der den grossvātu von einem kennt, der mit dem seinem nachbar aubä jagen war, und von dem die kleine schwester mit dem produktionsleiter vom safran von mund (nur hier wird in der schweiz safran produziert) 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!



wildkräuter raclette

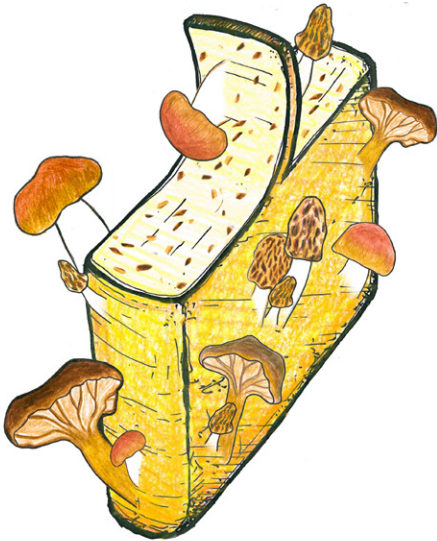
eines tages brachte isa einen duftenden strauss rosmarin mit. käthi brachte am nächsten tag einen stolzen büschel thymian und salbei. finä hat zwar keinen garten, sammelte jedoch im wald einen korb voller bärlauch. mit chrigu's superscharfem messer haben wir aus all den frischen wildkräutern eine grüne,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

knoblauch raclette



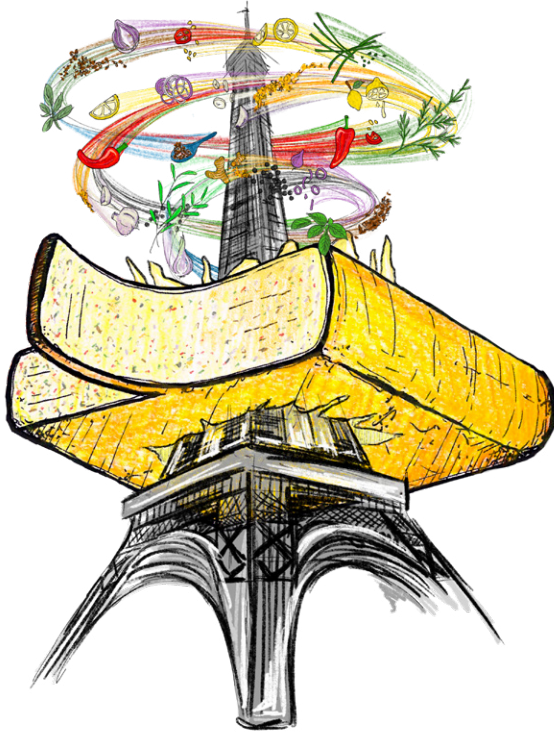
morgens um sechse ist es in bern in der münstergasse schon ein bisschen unheimlich. manchmal sind wir nicht ganz sicher, ob die gestalten, die da vor unserem marktstand vorbeihuschen, wirklich noch alle ganz lebendig sind. so haben wir uns gedacht, dass wir den knoblauch raclette käse in den kalten wintermonaten,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

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.

café de paris raclette



es war immer finä's traum. cafe de paris ist eine gewürzmischung, welche einer genfer brasserie entsprungen ist und normalerweise in der kräuterbutter verwendet wird. doch wieso den unverkennlichen geschmack nicht im käse? wie im geheimen originalrezept der gewürzmischung haben wir für unseren raclette genau 23 verschiedene gewürze und kräuter zusammengesucht. diese werden individuell geröstet, gemischt, gemörsert und am schluss zu der legendären mischung zusammengeführt und in unseren raclettekäse eingekäst. in diesem sinne zwei schweizer klassiker vereint!



Jumi

+41 31 721 82 91

hof@jumi.lu

www.jumi.lu

