

# INHALT

19	29	131
<b>Einleitung</b>	<b>Frühling</b>	<b>Winter</b>
Was ist saisonaler Käse?	Ziegenfrischkäse, Brillat-Savarin und diverse Frischkäse	Reblochon, Comté und die kräftigen Käsesorten
23	65	171
<b>Alex und Léo Guarneri</b>	<b>Frühlings-Käseplatte</b>	<b>Winter-Käseplatte</b>
Die Brüder stellen sich vor		
25	67	175
<b>Androuet</b>	<b>Sommer</b>	<b>Was eine perfekte Käseplatte ausmacht</b>
Käsespezialisten seit 1909	Ricotta, Mozzarella und die Weichkäse	
27	99	177
<b>Alessandro Grano</b>	<b>Sommer-Käseplatte</b>	<b>Passende Weine zum Käse</b>
Der Koch und seine Rezepte		
	101	180
	<b>Herbst</b>	<b>Käseregister</b>
	Cheddar, Gruyère und die halbfesten Schnittkäse	<b>Rezeptregister</b>
		<b>Allgemeines Zutatenregister</b>
	129	186
	<b>Herbst-Käseplatte</b>	<b>Danksagung</b>