

---

# INHALT

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