

Inhaltsverzeichnis

Freuen Sie sich auf dieses Rezeptbuch!.....	8
Qualität ist niemals eine Aneinanderreihung von Zufällen	10
Die Geschichte von Weichkäsen in der Schweiz	12

Patricia und Ueli Moser	16
Simon Moser. Beruf: Koch.....	20

Geschichten

Eine neue Generation von älteren Menschen in Sicht	28
Kein 26-Stunden-Tag. Auch kein 30. oder 31. Februar	32
Von Milchmännern und von Milch, die Männer stark macht.....	36
Sushi ist genauso wenig Japan wie Pizza Italien	40
«Und itz? Bisch enttäuscht?»	44
«Houston, we have a problem»	48
Wie aus Al Capone eine Art Heiland wurde.....	52
Wie aus einem gewöhnlichen Driver ein Cutter wird	56
Wo sind nur alle diese Radios geblieben?	60
Zugegeben, auch so kann man Fondue geniessen	64
1 Päckchen Zigaretten = 50 000 US Dollar	70
Plötzlich kamen Paola und Kurt Felix zur Türe herein.....	74
Da kommt einer nicht mehr vom Fleck.....	78
Weisswein zur Steigerung des Erinnerungsvermögens.....	82
Wenn bei Beizenschluss plötzlich die Wirtshaustüre fehlt	86
Mister Murphy lässt grüssen.....	92
Von Traditionen in der heutigen Zeit	96
Sophie Danièle Sylvie Maupu gibt sich die Ehre.....	100
Die Weltpolitik beeinflusst sogar den Schweizer Käse.....	104
Eine Reise zu den Pinguinen	110
Es tut weh, sehen zu müssen, wenn Leute arm sind.....	114
Wenn kanadische Behörden eine Käserei schliessen.....	118
Wenn Leute mit Tieren kommunizieren können	122
Andere Länder, andere Sitten.....	126
Das vermutlich rätselhafteste Wirtshausschild überhaupt	130

Und nun «Bühne frei!» samt Scheinwerferlicht für die eigentlichen Stars	136
Bio Camembertli	136
Bio Finesse.....	136
Bio Alpenchili	136
Schweizer Huus Chäsli	137
Buure Weichkäsli	137
Mini mit Alpenchili.....	137
Mini Senf.....	137
Monsieur Lardon.....	138
Bio Premium Charmant.....	138
Bio Premium Chardonnay.....	138
Bio Premium aux Noix.....	139
Bio Premium Cru Blanc	139
Premium Trüffel	140
Premium Fette Berta	140
Block Brie	140

Hier noch einige Worte zu den Macherinnen und Machern dieses Buches... ..	142
---	-----