

Inhalt

1

Seiten 6–39

GESCHICHTE UND HERSTELLUNG

Wir gehen zurück zu den Ursprüngen und zur Käseerei, um alle Phasen der Käseherstellung zu entdecken und zu verstehen, warum Käse in elf Gruppen eingeteilt wird.

2

Seiten 40–191

KÄSE AUS ALLER WELT

Hier werden mehr als 400 Käse vorgestellt, Hunderte mit europäischen Gütesiegeln (g. U., g. g. A., g. t. S.) sowie eine große Auswahl von Käsen aus aller Welt.

3

Seiten 192–233

TERROIRS UND REGIONEN

Woher stammen all die Käse, die im zweiten Kapitel vorgestellt werden? Und welches sind die geografischen Bedingungen, unter denen die mit Siegeln ausgezeichneten Käse entstehen? Eine Reise durch die Welt des Käses in 20 Karten.

4

Seiten 234–261

KÄSE GENIESSEN

Wie entstehen Geschmack, Geruch, Konsistenz? Wann und wie isst man Käse? Welche Käse aus den einzelnen Familien passen am besten zusammen? Und wie stellt man eine klassische oder eine originelle Käseplatte zusammen? Hier werden die Geheimnisse verraten.