

Auf einen Blick

Einführung	17
Teil I: Der perfekte Genuss	21
Kapitel 1: So ein Käse! Die Vielfalt genießen	23
Kapitel 2: Inhaltsstoffe und Bekömmlichkeit.....	49
Teil II: Von der Milch zum Käse	75
Kapitel 3: Wie Käse entsteht.....	77
Kapitel 4: Alles Käse, oder was? Die Käsearten	109
Teil III: Die Käsekultur der Welt	121
Kapitel 5: Käse aus aller Herren Länder	123
Kapitel 6: Käse von A bis Z	153
Teil IV: Der Top-Ten-Teil	253
Kapitel 7: Die zehn kuriosesten Käsesorten.....	255
Kapitel 8: Meine zehn liebsten Rezepte mit Käse	263
Kapitel 9: Die zehn spannendsten, merkwürdigsten oder verrücktesten Käse-Storys	279
Kapitel 10: Ein paar mehr als zehn beste Käse-Adressen im Internet	287
Abbildungsverzeichnis	293
Stichwortverzeichnis	299

Inhaltsverzeichnis

Einführung	17
Über dieses Buch	17
Konventionen in diesem Buch	17
Was Sie nicht lesen müssen	17
Törichte Annahmen über den Leser	18
Wie dieses Buch aufgebaut ist	18
Teil I: Der perfekte Genuss	18
Teil II: Von der Milch zum Käse	18
Teil III: Die Käsekultur der Welt	19
Teil IV: Der Top-Ten-Teil	19
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	19
Wie es weitergeht	19
 TEIL I	
DER PERFEKTE GENUSS	21
 Kapitel 1	
So ein Käse! Die Vielfalt genießen	23
Mild oder kräftig?	24
Käse in der kalten Küche	25
Die Königsdisziplin: die Käseplatte	25
Das richtige Getränk zum Käse	30
Käse in Salatvariationen	33
Alles andere als langweilig – Käsecremes, Dips und Füllungen	35
Desserts mit Käse	36
Käse in der warmen Küche	37
Überbacken mit Käse: Pizza, Gratins und Co.	38
Raclette	40
Käsefondue	41
Tipps zum Käsekauf – Wie Sie einen guten Käse erkennen	42
Probieren und studieren	42
Die europäischen Schutzsiegel	44
Die richtige Lagerung zu Hause	47
Die Kunst des bewussten Genusses	48
 Kapitel 2	
Inhaltsstoffe und Bekömmlichkeit	49
Zusammensetzung von Milch	49
Fett	51
Milchzucker	52

12 Inhaltsverzeichnis

Eiweiße.	52
Mineralstoffe.	52
Vitamine.	53
Milcharten.	55
Rohmilch.	55
Heumilch.	56
Thermisierte Milch.	57
Pasteurisierte Milch.	57
Biomilch.	58
Käse – nicht nur von der Kuh.	61
Kühe.	62
Schafe.	64
Büffel.	66
Sonstige Milchtiere.	67
Käse und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.	68
Laktoseintoleranz.	68
Glutenunverträglichkeit.	70
Milcheiweißallergie.	70
Milcheiweißunverträglichkeit.	71
Käsegenuss in der Schwangerschaft.	73

TEIL II **VON DER MILCH ZUM KÄSE. 75**

Kapitel 3

Wie Käse entsteht. 77

Was mikroskopisches Krabbelzeug mit Käse zu tun hat.	77
Die Entdeckung der Labkäserei.	80
Die moderne Labkäseproduktion.	82
Das Vorbereiten der Käseremilch.	82
Das Dicklegen.	83
Das Bruchschneiden.	84
Das Nachbrennen.	86
Das Formen.	86
Das Pressen.	87
Das Salzen.	88
Die Reifung.	90
Von Horden, Kunststoff und Fichten.	90
Was während der Reifung passiert.	90
Besondere Herstellungsverfahren.	94
Cheddaring-Verfahren.	94
Pasta Filata.	95
Edelschimmelkäse.	96
Gut verpackt ist halb gewonnen – Die Käserinde.	96
Natrurrinden.	97
Affinierte Rinden.	99
Kunstrinden.	100

Jetzt wird es praktisch: drei einfache Käserezepturen zum Nachkäsen	100
Einfacher Frischkäse	101
Paneer	103
Weichkäse	104

Kapitel 4

Alles Käse, oder was? Die Käsearten 109

Quark, Frischkäse und Frischkäsezubereitungen	110
Sauermilchkäse	111
Pasta Filata	112
Käse aus Ziegenmilch	114
Käse aus Schafsmilch	115
Käse aus Büffelmilch	116
Käse mit gepresstem Teig	116
Käse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig	117
Weichkäse mit Außenschimmel	118
Weichkäse mit gewaschener Rinde	119
Weichkäse und halbfeste Schnittkäse mit Innenschimmel	120

TEIL III

DIE KÄSEKULTUR DER WELT 121

Kapitel 5

Käse aus aller Herren Länder 123

Nicht nur Feta: Käse aus Griechenland	123
Käse aus Italien: Bella Italia	124
Nicht nur Manchego: spanischer Käse	126
Käse aus Portugal	127
Wer hat's erfunden? Käse aus der Schweiz	127
Caseus Helveticus: der Einfluss der Römer	128
Die Rolle der Kirche	128
Schweizer Käse als Verkaufsschlager	129
Vier klimatische und drei landschaftliche Regionen	130
Leben wie Gott in Frankreich	131
Die vier großen französischen Käseregionen	133
Käsefamilien aus Frankreich	135
Von Gouda und Edamer: bedeutende Käse aus den Niederlanden	136
Servus aus Österreich	139
Zu Hause ist's am schönsten – Käse aus Deutschland	141
God save the cheese – Käse aus Großbritannien und Irland	144
Käse aus Skandinavien	145
Osteuropa	148
Namaste – Käse aus Indien	149
China	150
Japan	151
USA	151

Kapitel 6

Käse von A bis Z	153
Abondance	153
Asiago	155
Banon	157
Beaufort	159
Blue Stilton	160
Brie	162
Burrata	164
Camembert	165
Chaource	168
Cheddar	169
Cœur de Neufchâtel	171
Comté	172
Crottin de Chavignol	174
Danablu	176
Danbo	177
Epoisses de Bourgogne	178
L'Etivaz	180
Feta	182
Fourme d'Ambert	183
Friesisch Blue	185
Gorgonzola	186
Gouda	188
Grana Padano	190
Gruyère	191
Havarti	193
Ibérico	195
Langres	196
Leidse Kaas	198
Limburger	199
Livarot	201
Manchego	203
Maroilles	205
Mascarpone	206
Mimolette	208
Morbier	210
Mozzarella	211
Munster	213
Ossau-Iraty	214
Parmigiano Reggiano	216
Pecorino: Hartkäse vom Schaf	218
Pecorino Romano	218
Pecorino Sardo	220
Pecorino Toscano	221
Pecorino Siciliano	223
Provolone	224

Ricotta	226
Roquefort	227
Sage Derby	229
Saint-Nectaire	230
Sainte-Maure de Touraine	232
Salers	233
Sbrinz	236
Schabziger	237
Schweizer Emmentaler	239
Selle-sur-Cher	240
Queijo Serra da Estrela	242
Red Leicester Cheese	243
Stilfser	245
Taleggio	246
Tête de Moine	247
Queso Tetilla	249
Tiroler Bergkäse	250
Tomme de Savoie	251

TEIL IV

DER TOP-TEN-TEIL 253

Kapitel 7

Die zehn kuriosesten Käsesorten 255

So hart wie Beton: Chhurpee	255
Pule – der teuerste Käse der Welt	256
Ganz schön eklig: Casu Marzu	256
Kinderfüße auf Käseläiben: Almnäs Tegel	257
Grüner Käse	257
Die abgeschlagene Pyramidenspitze	258
Top Secret – Das Geheimnis des Appenzellers	259
Von schlauen Bauern und hohen Steuern – Reblochon	259
Für die Liebsten: Coer de Neufchâtel	260
Schweizer Käse-Know-how in Griechenland: Graviera	261

Kapitel 8

Meine zehn liebsten Rezepte mit Käse 263

Schwäbische Kässpätzlen	263
Palak Paneer	265
Grilled Cheese Sandwich	266
Kartoffel-Apfel-Camembert-Auflauf	268
Käsechips	269
Österreichische Kaspressknödel	270
Käseblechkuchen mit Mohn	272
Fetasalat mit Melone	273
Penne mit Taleggio, Birne und Walnuss	275
Käsemuffins	276

Kapitel 9

Die zehn spannendsten, merkwürdigsten oder verrücktesten Käse-Storys	279
Feuer frei! – Käse als Ersatzmunition	279
Tilsiter ≠ Schweizer Tilsiter	280
Käse als Medizin.	280
Lebensmüde Käsefans: Das Cooper's Hill Cheese-Rolling	281
Portwein und Blue Stilton.	281
Die Entdeckung des Roqueforts	282
Käse für die Legionen – Pecorino Romano	283
The National Cheese Lovers Day.	283
Kuhkadaver-Sprengungen in Vorarlberg	283
Der größte Käsemarkt der Welt.	284

Kapitel 10

Ein paar mehr als zehn beste Käse-Adressen im Internet	287
Käsehändler und Affineure	288
Markthändler	288
Käsereien	289
Organisationen	290

Abbildungsverzeichnis.....	293
-----------------------------------	------------

Stichwortverzeichnis	299
-----------------------------------	------------