



Wolfgang Fassbender

Käseführer Schweiz

Traditionelle Sorten, beste Produzenten, aufregende Neuerfindungen

Der Schweizer Käse hat in den letzten zehn Jahren enorm an Vielfalt gewonnen: Zahlreiche alte Sorten sind wiederentdeckt und aufregende neue Kreationen entwickelt worden. Wolfgang Fassbender präsentiert den ersten umfassenden Schweizer Käseführer und verrät, wo die besten Käse und Produzenten zu finden sind.

Belper Knolle, Hölzige Geiss, Mascarpin: Die Liste der Schweizer Käse-Geheimtipps ist lang. Der Autor hat sie alle aufgespürt und einzeln verkostet. Nach Regionen geordnet, stellt er Produzenten mit Adressen und Kurzporträt vor und bewertet die angebotenen Sorten unabhängig und kritisch. Die kleine Käsealp wird ebenso aufgelistet wie der innovative Newcomer, der grosse Käseunternehmer und die Schaukäserei. Fondueliebhaber freuen sich über Informationen, wo es die besten Mischungen zu kaufen gibt und Ausgehrefreudige finden ausgewählte Adressen von Restaurants, in denen Käse grossgeschrieben wird. Wer zum Käse gerne ein Glas Wein trinkt, erfährt zudem, welcher Tropfen am besten zu welchem Käse passt.

Ein unverzichtbarer Leitfaden für Käseliebhaber und solche, die es gerne werden möchten.

ca. 1200 Zeichen

Wolfgang Fassbender

ist freier Journalist und schreibt für Wein- und Gastrozeitschriften wie «Salz & Pfeffer», «Weinwelt», «Marmite» oder das «Journal Culinare». Er ist Autor und Herausgeber zahlreicher Restaurantführer und Weinbücher («Die besten 400 Weingüter der Schweiz», Orell Füssli 2009). Er lebt in Zürich sowie in der Nähe von Köln.

Bibliografie

Wolfgang Fassbender
Käseführer Schweiz
Traditionelle Sorten, beste Produzenten, aufregende Neuerfindungen
Orell Füssli Verlag, Zürich 2010
206 Seiten, Broschur
ISBN 978-3-280-05390-4
Fr. 29.90 / € 19.90