

INHALT

- Editorial** Seite 3
- Lexikon** Seite 6
Von Affineur über Lab bis Weißschimmel:
Erklärung der wichtigsten Fachbegriffe
- Käsesorten** Seite 14
Von Frischkäse über Rotschmier- bis
Sauermilchkäse: exemplarische Vertreter
- Sommerglück auf der Alm** Seite 56
Die Produktion von Allgäuer Hochalpkäse
ist mühsam – und schön. Eine Reportage
- Europas Käseländer** Seite 62
Von Irland bis Portugal: die bekanntesten
Käsenationen im Porträt
- Fünf pikante Rezepte** Seite 84
Es muss nicht immer die Käseplatte sein:
Ideen für Snacks oder den Menüabschluss
- Wein und Bier zum Käse** Seite 94
Grundregeln für gelungene Verbindungen
und Empfehlungen von Sommeliers
- Meister des edlen Verfalls** Seite 100
Der Elsässer Bernard Antony gilt
als Meister-Affineur. Ein Hausbesuch
in seinem legendären Reifekeller
- Schön zu Laibe gerückt** Seite 106
Feiner Käse verdient edles Zubehör:
Tipps zum Schneiden, Raspeln, Hobeln

Käse-Adressen

Baden-Württemberg	Seite 112
Bayern	Seite 136
Berlin	Seite 162
Brandenburg	Seite 166
Bremen	Seite 170
Hamburg	Seite 171
Hessen	Seite 174
Mecklenburg-Vorpommern	Seite 188
Niedersachsen	Seite 192
Nordrhein-Westfalen	Seite 210
Rheinland-Pfalz	Seite 226
Saarland	Seite 232
Sachsen	Seite 234
Sachsen-Anhalt	Seite 238
Schleswig-Holstein	Seite 246
Thüringen	Seite 256

Impressum	Seite 257
------------------	-----------