



Käse bietet eine unglaubliche Vielfalt an Konsistenzen, Geschmacksvarianten und Aromen. Das vorliegende Buch stellt über 750 Käsesorten aus der ganzen Welt vor – von Deutschland, Österreich, Schweiz über Italien und Frankreich bis nach USA, Japan und Australien. Viele davon sind regionale Spezialitäten, die nach traditionellen Methoden hergestellt werden. Das Buch enthält aber auch innovative und (noch) unbekanntere Sorten.

Neben den enzyklopädisch angelegten Sortenseiten, kann der Leser auf einleitenden Landkarten die vorgestellten Käsesorten regional verorten (und vielleicht sogar eine kleine Genussreise planen). Er lernt Grundlegendes zu Käsetypen, Herstellungsverfahren, Verkostung, und Lagerung. Dabei zeigen mindestens zwei eigens angefertigte Farbfotos pro Sorte den ganzen oder angeschnittenen Käseleib sowie Nahaufnahmen von relevanten Details. Einige besonders berühmte Käse werden auf eigenen Feature-Doppelseiten vorgestellt, etwa *Emmentaler*, spanischer *Manchego*, holländischer *Gouda* und britischer *Cheddar*.

Für die deutschsprachige Ausgabe hat Autor und Käsehändler *Hansueli Renz* zahlreiche hervorragende, typische und interessante Sorten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz neu recherchiert, verkostet und fotografiert.

Glossar und Register machen den Band zu einem unverzichtbaren Nachschlagewerk für alle Käsefreunde weltweit!

ISBN

352 Seiten, 195 x 235 mm, gebunden

rund 2000 Farbfotos

€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.