



Fast 19 Millionen Tonnen Käse wurden 2018 weltweit konsumiert (Quelle: Statista 2019). Das allseits beliebte Lebensmittel – sei es als Brotbelag, zum Überbacken oder als Käseplatte nach einem Menü – ist so vielseitig wie kaum ein anderes auf der Welt. Allein Frankreich besticht, wie Charles de Gaulle schon in den 1960ern feststellte, mit weit über 200 Sorten.

Doch auch andere Länder mit Milchwirtschaft haben hervorragende und allseits beliebte Sorten zu bieten. Dieses Buch zeigt mehr als 410 Sorten aus mehr als 25 Ländern – von den Niederlanden über die Alpenländer bis in entfernte Regionen wie die vereinigten Staaten oder Neuseeland. Die Herkunfts- und Produktionsländer werden ebenso wie die einzelnen Sorten detailliert auf 20 Karten vorgestellt. Dabei sind Klassiker wie Manchego, Grana Padano und verschiedene Sorten Emmentaler, aber auch seltene und außergewöhnliche Sorten wie der Smokey Oregon Blue aus den USA oder der Queijo Mestico Tolosa aus Portugal.

Der interessierte Leser erfährt alles über die Geschichte des Käses und über verschiedene Sorten Milch. Weitere Fragen werden beantwortet, wie: „Wie wird Käse hergestellt?“, „Wie entsteht der besondere Geschmack von Käse?“ und „Wie stelle ich die perfekte Käseplatte zusammen?“
Wunderschön illustriert und so reich an Fakten und Wissen, beantwortet dieses Buch alle Fragen, die ein Käseliebhaber haben könnte.

Über den Autor: Tristan Sicard ist französischer Journalist und Käsehändler. Mit seinem Zwillingbruder Morgan betreibt er in Lille im Norden Frankreichs ein Milchgeschäft mit Käse-Bar: Le Fromage Delassic. Auf ihrer gleichnamigen Internetseite kann man – genau wie im Laden – zahlreiche Käsesorten kaufen oder gleich fertig zusammengestellte Käseplatten bestellen: <https://www.fromage-delassic.fr/>

ISBN

272 Seiten, 194 x 248 mm

Mit ca. 1.500 Illustrationen und 20 Karten

€ 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.