

Bücher aus dem AT Verlag

Rolf Klein/Armin Faber
Weinfrauen

Die besten Winzerinnen Europas und ihre Weine

Douce Steiner
Cuisine Douce
Sterneküche für zuhause

Tanja Grandits
Aroma pur
Meine fröhliche Weltküche

Markus Neff
Küche zwischen Berg und Tal
Geschichten und Rezepte aus dem «Fletschhorn», Saas-Fee

Stefan Schüller/
Marco Pellanda
Schweizer Bier Kochbuch

Elsbeth Hobmeier/
Michael Wissing
Sterneköchinnen
Die besten Küchenchefinnen und ihre Rezepte

Horst Petermann
Cuisinier

Robert Speth
Cuisine pure
100 Rezepte aus der «Chesery» in Gstaad

Gérard Rabaey
Die schönsten Rezepte aus meiner Küche

Philippe Rochat
La Cuisine sublime
200 Erfolgsrezepte vom Meisterkoch

Stefan Wiesner
Gold Holz Stein
Sinnliche Sensationen aus Wiesners alchemistischer Naturküche

Werner Tobler
Cuisinier

AT Verlag
Stadtturmstrasse 19
CH-5401 Baden
Telefon +41 (0)58 200 44 00
Fax +41 (0)58 200 44 01
E-Mail: info@at-verlag.ch
Internet: www.at-verlag.ch

Das neue umfassende Standardwerk über Schweizer Käse

In den letzten Jahren hat die Schweizer Käsetradition zu ihren mannigfaltigen Wurzeln zurückgefunden: Viele alte Sorten wurden wiederentdeckt, unzählige unübertreffliche Neukreationen sind entstanden. Dieses Buch stellt in fundierten Texten und erstklassigen Bildern die besten Käser der Schweiz und ihre herausragenden Produkte vor.

- Die jahrhundertealte Geschichte der Schweiz als grosses Käseland.
- Von den Urkäsen der Schweiz, wie Bloderkäse oder Bergeller Mascarpin bis zu den grossen Traditionskäsesorten.
- Von den besten Herstellern von Emmentaler und Gruyère bis zu den innovativen Käsern, die etwa dem Etivaz-Alpkäse des Pays d'Enhaut oder dem «Tessiner Piora» wieder zu verdienter Ehre verhelfen.
- Mit einem umfassenden Lexikon der Schweizer Käsesorten und der Käsefachbegriffe.



ISBN 978-3-03800-474-5
(EAN)

Schweizer Käse

Flammer · Scheffold



Dominik Flammer
Fabian Scheffold

Schweizer Käse

Ursprünge,
traditionelle Sorten und
neue Kreationen



Fabian Scheffold (links) und Dominik Flammer

Dominik Flammer (1966) ist freischaffender Wirtschafts- und Food-Journalist in Zürich und Partner der auf Unternehmens- und Wirtschaftspublikationen spezialisierten Firma Lüchinger-Publishing. Neben wirtschaftsjournalistischen und wirtschaftshistorischen Themen beschäftigt er sich seit vielen Jahren leidenschaftlich mit der Geschichte der Ernährung und der Nahrungsmittel. Flammer war Korrespondent der Schweizerischen Depeschagentur (SDA) und Wirtschaftsredaktor sowie Ressortleiter bei der Zürcher Weltwoche. Seit 2001 betreibt er in Zürich zudem die Kochschule «Shoppenkochen».

www.shoppenkochen.ch
www.luechingerpublishing.com

Fabian Scheffold (1966) ist freischaffender Fotograf in Zürich und arbeitet zusammen mit Istvan Vizner seit 1996 unter dem Label [scheffold.vizner](http://www.scheffold.vizner.com). Neben ihrer Arbeit für verschiedene Publikationen prägen sie mit ihren Arbeiten seit über zehn Jahren die Werbekampagnen und den Auftritt nationaler und internationaler Unternehmen. Aus der damit verbundenen regen Reisetätigkeit hat sich eine grosse Leidenschaft zur Landschaftsfotografie und dem inszenierten Porträt entwickelt.

www.scheffold.vizner.com

AT

Slow Food

AT VERLAG