



Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation



Download



Online Lesen

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Downloaden und kostenlos lesen Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation Dominik Flammer

344 Seiten

Kurzbeschreibung

Eingebettet in die jahrhundertealte Geschichte der Schweiz als großes Käseland, stellt dieses neue umfassende Standardwerk die besten Käser der Schweiz und ihre herausragenden Produkte vor.

Kein anderes Land der Welt produziert Käse so naturnah wie die Schweiz, zwei Drittel der gesamten Produktion wird ausschließlich aus Rohmilch hergestellt. Garanten der Güte sind das Wissen der Käser und die hohe Qualität der Milch. In den letzten zehn Jahren hat die Schweizer Käsetradition zu ihren mannigfaltigen Wurzeln zurückgefunden: Viele alte Sorten wurden wiederentdeckt, unzählige unübertreffliche Neukreationen sind entstanden. Die Urkäse der Schweiz wie der Bloderkäse, der Toggenburger Kümmel- und Kräuterziger

oder der Bergeller Mascarpin finden ebenso Platz in diesem Buch wie die großen Traditionskäsesorten. So werden in fundierten Texten und einmaligen Bildern nicht nur die besten Hersteller von Emmentalerkäse und Gruyère vorgestellt, sondern auch die innovativen Käser, die dafür sorgen, dass etwa der traumhafte Etivaz-Alpkäse des Pays d'Enhaut oder der Tessiner »Piora« bei Gourmets wieder die ihnen zustehende Bedeutung erlangen.

Mit einem umfassenden Lexikon der Schweizer Käsesorten und der Käsereifachbegriffe. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Buch- und Drehbuchautor, Mitinhaber der Zürcher Agentur Public History Research, spezialisiert auf die historische Recherche für Firmen. Er beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung und setzt sich mit seinen Büchern, die international mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden, für die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten ein.

1967 geboren, freischaffender Fotograf, zusammen mit Istvan Vizner seit 1996 unter dem Label [scheffold.vizner](#). Sie fotografieren für zahlreiche Schweizer Printmedien, für Werbekampagnen und für den Auftritt nationaler und internationaler Unternehmen, daneben Landschaftsfotografie und inszenierte Porträts. Download and Read Online Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation Dominik Flammer #WYKVCUSFDMI

Lesen Sie Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation von Dominik Flammer für online ebook Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation von Dominik Flammer Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation von Dominik Flammer Bücher online zu lesen. Online Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation von Dominik Flammer ebook PDF herunterladen Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation von Dominik Flammer Doc Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation von Dominik Flammer Mobipocket Schweizer Käse: Von Urkäsen, traditionellen Käsesorten und Käsekünstlern: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreation von Dominik Flammer EPub