

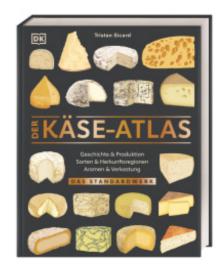
DK Verlag (Hrsg.), Tristan Sicard

Der Käse-Atlas

Das Standardwerk. Geschichte & Produktion, Sorten & Herkunftsregionen, Aromen & Verkostung. Über 400 Käsesorten aus 25 Ländern

Rund 25 kg Käse isst jede*r Deutsche im Durchschnitt. Kaum ein anderes Lebensmittel ist so vielseitig: Zwischen pikantem Blauschimmelkäse, cremigem Frischkäse, salzig-brüchigem Parmesan oder kräftigem Ziegenkäse tun sich würzige Aromenwelten auf - von Frankreich über die Schweiz bis nach Kanada und Neuseeland. Das umfassende Standardwerk Der Käse-Atlas widmet sich ausführlich den verschiedenen Käsesorten aus aller Welt, von der Geschichte und Produktion bis zur Verkostung.

Wie wird Käse hergestellt? Wie entstehen charakteristische Geschmäcker und Konsistenzen? Welcher Wein passt zu welchem Käse? Und wie sieht die perfekte Käseplatte aus? Über 400 Käsesorten aus über 25 Ländern werden in diesem Werk vom französischen Fromager Tristan Sicard kenntnisreich porträtiert, von Pecorino bis Feta, von Gouda bis Cheddar. Anschaulich illustriert und vollgepackt mit Praxistipps, liefert dieses Buch Details zur Geschichte



und Produktion von Käse, zu verschiedenen Milchsorten und milchgebenden Tieren bis hin zur Herkunft. Außerdem enthält der Käse-Atlas Praxis-Tipps zur eigenen Käseverkostung mit Empfehlungen für eine perfekt abgestimmte Käseplatte und Lagerung des Käses.

Über den Autor:

Tristan Sicard ist französischer Journalist und Käsehändler. Mit seinem Zwillingsbruder 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 zusammen gestellte Käseplatten bestellen.

DK Verlag (Hrsg.), Tristan Sicard

Der Käse-Atlas

Das Standardwerk. Geschichte & Produktion, Sorten & Herkunftsregionen, Aromen & Verkostung. Über 400 Käsesorten aus 25 Ländern

ISBN 978-3-8310-4976-9 272 Seiten, 194 x 248 mm Mit farbigen Illustrationen und Karten € 24,95 (D) / € 25,70 (A)