



Andreas Knecht / Armando Pipitone:
Käse & Wein

Fona Verlag, 2018 / Fr. 34.80

Zwei Universen – ein Genuss

Die Welt des Käses ist gross, die Welt des Weins genauso – und beide haben viel Gemeinsames: Aus gutem Rohmaterial – Milch und Trauben – werden qualitativ hochstehende, köstliche Produkte.

Wer sich über Käse informieren will, wird nicht so schnell fündig. Die Globalisierung einerseits und der Trend weg von den Massenprodukten haben sich positiv auf die Angebotsvielfalt ausgewirkt. Trotzdem ist die Literatur zu Käse übersichtlich geblieben.

Dieses Buch schliesst eine Lücke: Käseproduzenten und Affineure setzen sich mit viel Herzblut für ihre Produkte ein: Sie erzählen vom richtigen Umgang mit der Milch bis zum fertigen Käse, vom langen Weg bis zur Lancierung eines neuen Käses, von Käse-Trouvaillen aus europäischen Ländern, von Käsetrends - die Käsewelt ist in Bewegung!

Da meistens der Wein zum Käse und nicht umgekehrt gewählt wird, bildet der Käse Gerüst dieses Buchs: Mit einer umfassenden Käse-Wein-Tabelle am Schluss des Buches gelingt die Wahl eines passenden Weines ganz einfach. Armando Pipitone, einer der wenigen Spezialisten in beiden Sparten, gibt zu jedem Käse seine Weinempfehlungen, die je nach Wunsch ein harmonisches oder kontrastreiches Geschmackserlebnis versprechen – viel Vergnügen und einen guten Appetit mit Käse und Wein: einer perfekte Liaison!