

## **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 Käsereifachbegriffe.

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 Depeschenagentur (SDA) und Wirtschaftsredaktor sowie Ressortleiter bei der Zürcher Weltwoche. Seit 2001 betreibt er in Zürich zudem die Kochschule «Shoppenkochen».

Fabian Scheffold (1966) ist freischaffender Fotograf in Zürich und arbeitet zusammen mit Istvan Vizner seit 1996 unter dem Label [scheffold.vizner](http://scheffold.vizner). 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.